

DOCUMENT INFORMAL NO. 9 (Français)

20 mars 2007

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Seizième session

Genève, 30 avril – 3 mai 2007

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

PROPOSITION DE NORME CEE-ONU POUR LES ABATS

LISTE D'ABATS DE GROS BOVIN


Document soumis par la France

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

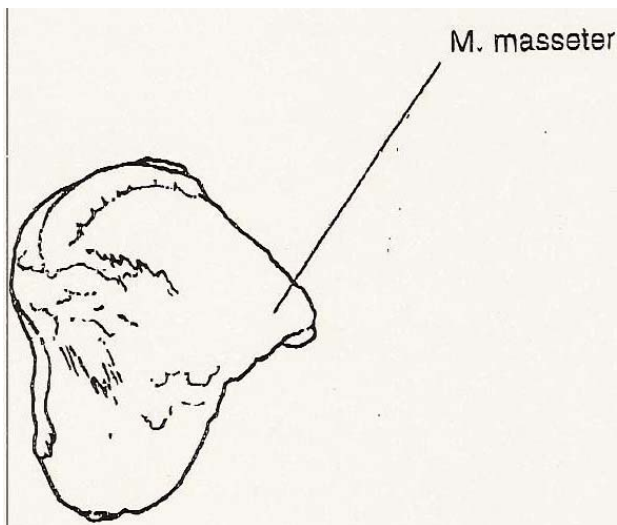
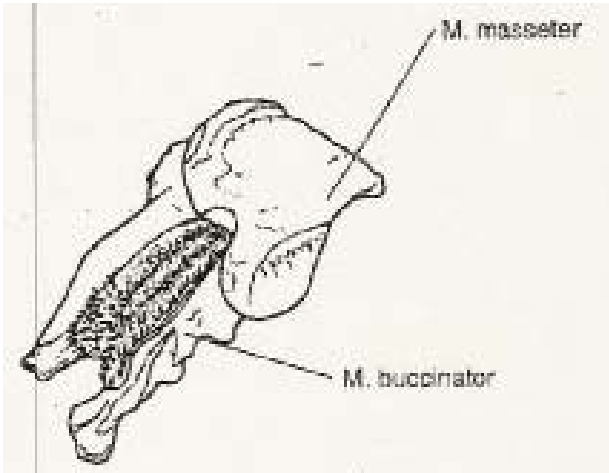
Liste d'abats de gros bovin devant être inclus dans la norme CEE/ONU en cours de préparation :

Schémas indiquant l'emplacement des différents organes et viscères:



Schéma	Dénomination	Description	Prescriptions particulières	Photo
	Tête	Tête entière dépouillée, 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).	Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque).	

Joue :



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.

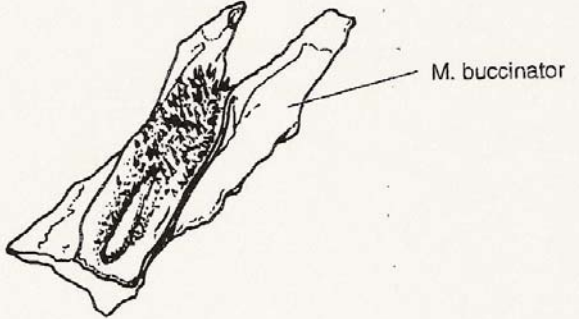
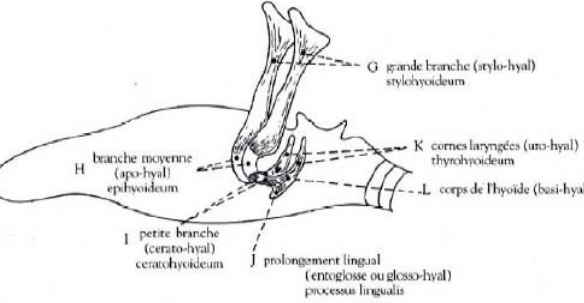

- Sans papille : La joue est davantage parée par l'ablation totale des papilles (babine) et de la glande parotide, mais les ganglions lymphatiques et les glandes salivaires sont conservées.
- Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés
- Gras extérieur enlevé.


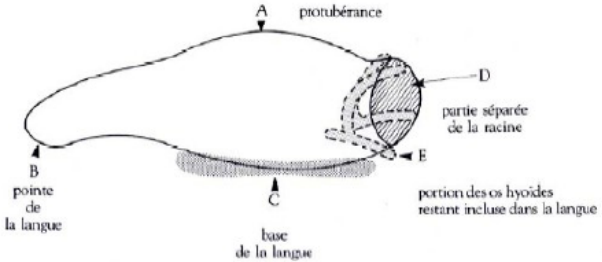



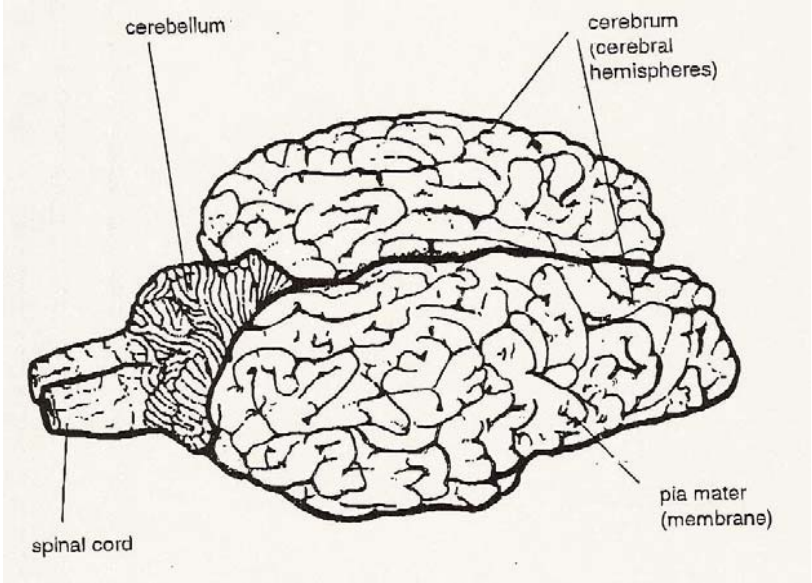
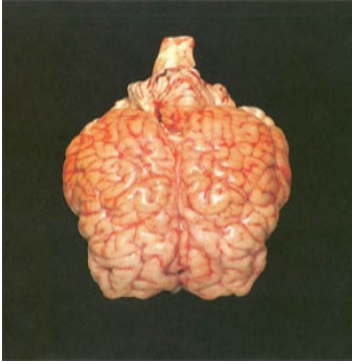
Haut : joue de bœuf entière (avec papilles).
Bas : joue de boeuf sans papille



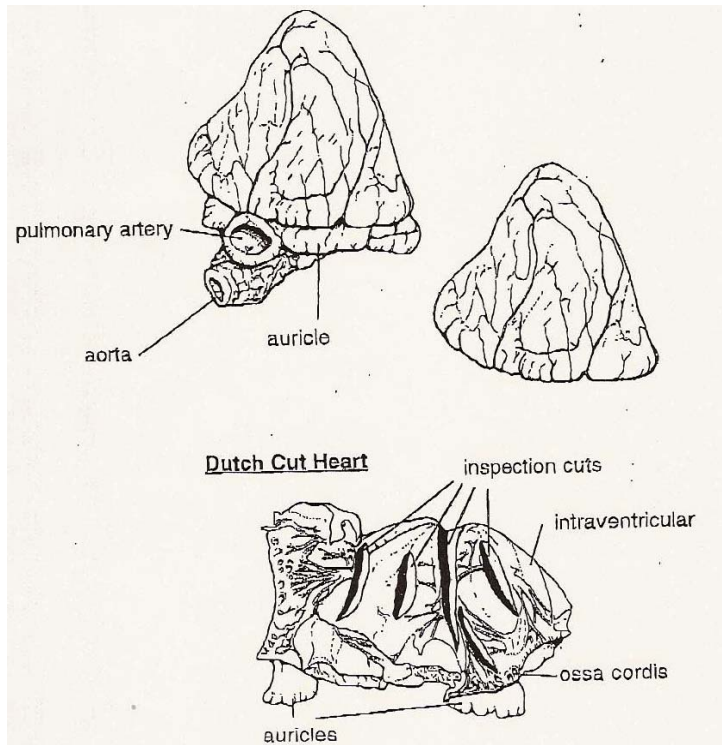
	Museau	<i>A définir</i>	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
--	---------------	------------------	------------------	------------------

 <p>M. buccinator</p>	<p>Babine</p>	<p><i>A définir</i></p>	<p><i>A définir</i></p>	<p><i>A ajouter</i></p>
<p>F APPAREIL HYOIDIEN</p>  <p>G grande branche (stylo-hyal) stylohyoideum H branche moyenne (apo-hyal) ephyoideum I petite branche (cerato-hyal) ceratohyoideum J prolongement lingual (encoglosse ou glesso-hyal) processus lingualis K cornes laryngées (uro-hyal) thyrohyoideum L corps de l'hyoïde (basi-hyal)</p>	<p>Langue coupe longue</p>	<p>L'organe entier avec la racine attenante; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylo-hyal. Le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée artère restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal, l'oesophage et le pharynx sont enlevés complètement.</p>	<p>Spécifications contractuelles facultatives concernant, par exemple, la couleur (blanche, noire, tachetée), l'enlèvement du gras, de l'épithélium ou présentant une incision longitudinale sur la face inférieure due à l'inspection sanitaire</p>	

	<p>Langue coupe suisse</p>	<p>Partie de la langue qui reste après avoir enlevé tous les os hyoïdes et la majeure partie du gras adhérent. La partie musculaire constituant la racine et les muscles de la base sont enlevés pour donner une langue désossée, dégraissée, formée uniquement du corps du muscle (tige, langon), contenant approximativement 95% de maigre.</p>	<p>Spécifications contractuelles facultatives concernant, par exemple, la couleur (blanche, noire, tachetée), l'enlèvement du gras, de l'épithélium ou présentant une incision longitudinale sur la face inférieure due à l'inspection sanitaire</p>	
	<p>Langue coupe courte</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 (uro-hyal) 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" en laissant approximativement 10% de gras de parage; les glandes salivaires sont enlevées sauf les glandes sublinguales.</p>	<p>Spécifications contractuelles facultatives concernant, par exemple, la couleur (blanche, noire, tachetée), l'enlèvement du gras, de l'épithélium ou présentant une incision longitudinale sur la face inférieure due à l'inspection sanitaire</p>	
	<p>Racine de langue</p>	<p>Partie enlevée de la langue entière coupe longue pour obtenir la langue coupe courte (après ablation du larynx dans la totalité et des restes de la trachée) ou la langue coupe suisse. Aucun os hyoïde ne reste dans la racine</p>	<p><i>A définir</i></p>	<p><i>A ajouter</i></p>

	Filets de racine de langue	<i>A définir</i>	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
<p>Cervelle :</p>  <p>The diagram shows a lateral view of the brain. Labels include: 'cerebellum' at the back and bottom, 'cerebrum (cerebral hemispheres)' for the main part of the brain, 'pia mater (membrane)' for the thin layer covering the brain, and 'spinal cord' at the base of the brainstem.</p>	<p>La cervelle comprend les deux grand lobes (hémisphère cérébraux), le cervelet et son attache ou bulbe rachidien.</p>	<p>Cervelle épluchée : 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 haut risque).</p>	 <p>The photograph shows a pig brain specimen, highlighting the characteristic convoluted surface of the cerebral cortex and the smaller, more rounded cerebellum at the back.</p>	

Cœur :

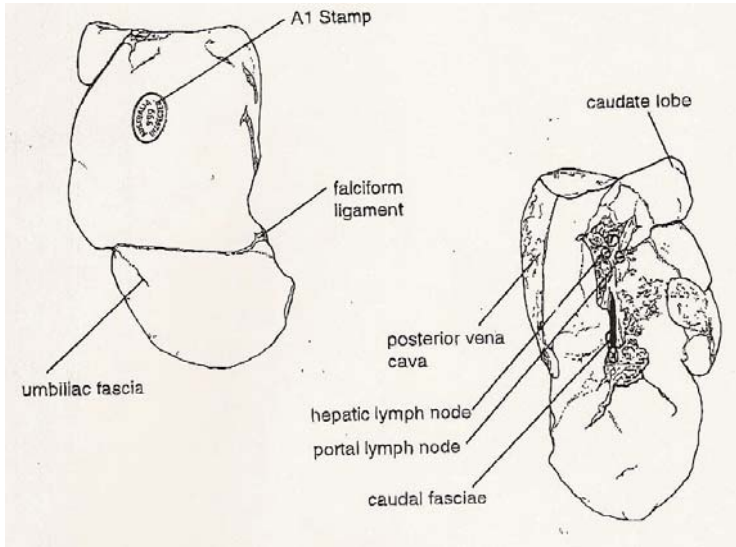


Le cœur entier est séparé des poumons; les os (ossa cordis) sont enlevés

- Avec bonnet: les oreillettes gauche et droite restent attenantes
- Sans bonnet : les oreillettes, l'aorte et l'artère pulmonaire sont enlevées.
- Dégraissé ou découronné.



Foie :

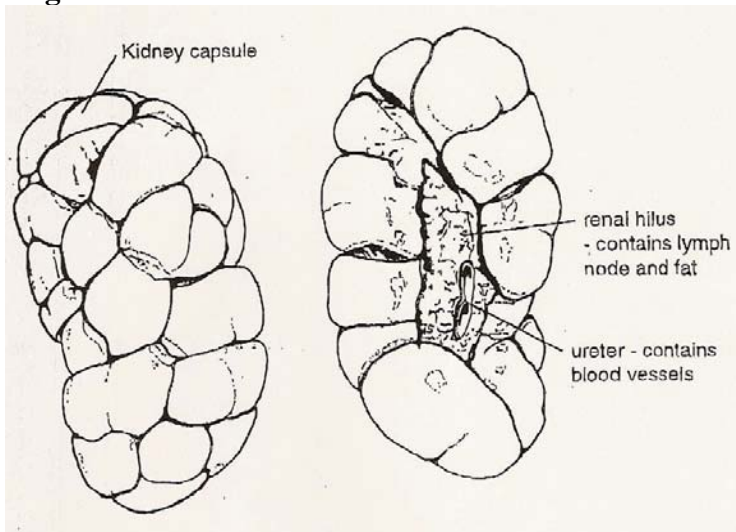


L'organe entier, le lobule de Spiegel et la capsule inclus.

- Lobule de Spiegel enlevé
- Capsule retirée
- Vésicule biliaire enlevée
- Veine cave enlevée
- Ligament enlevé
- Incisé
- Couleur précisée
- Entier ou tranché.




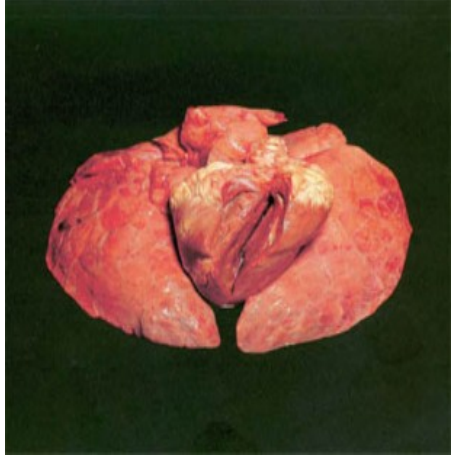
Rognon :

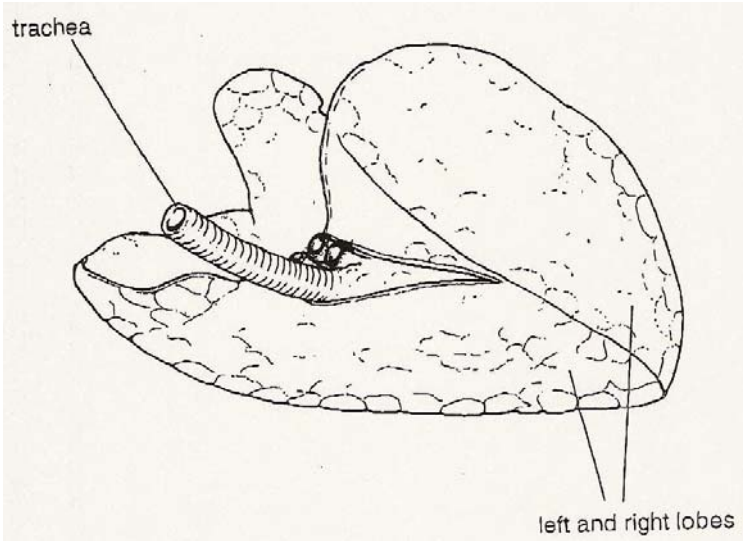






L'organe entier; les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule sont enlevés.

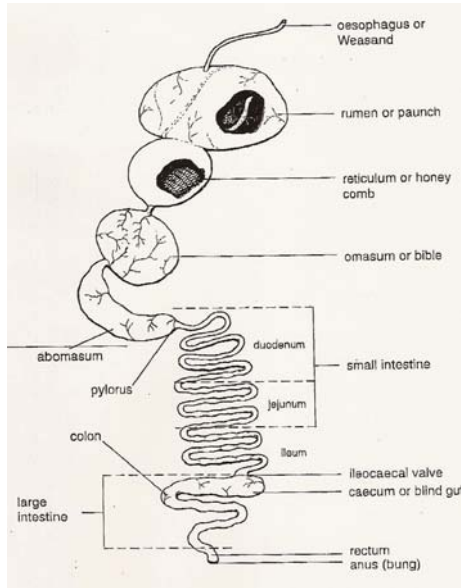
- Rognon décapsulé sans gras externe (reste le gras interne et l'attache)




	<p>Pieds</p>	<p>Pieds de bœuf dépouillés ou épilés par échaudage. Les antérieurs sont sectionnés à l'articulation du genou et les postérieurs à l'articulation du jarret.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Echaudés, épilés et désossés (manchettes) 	
	<p>Basse</p>	<p>Coeur et poumons attachés ensemble</p>	<p><i>A définir</i></p>	

<p>Poumons :</p> 		<p>L'organe entier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trachée retirée • Poumons séparés • Lobes côté diaphragme seuls • Couleur précisée. 	<p><i>A ajouter</i></p>
	<p>Rate</p>	<p>L'organe allongé qui est rattaché au rumen débarrassé de tous les tissus d'attache</p>		
	<p>Hampe</p>	<p>Portion charnue périphérique du diaphragme avec plèvre et péritoine attenants.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Préciser paré ou non paré 	

	Onglet	Pilier du diaphragme	<ul style="list-style-type: none"> Préciser paré ou non paré 	
	Oesophage	La partie charnue qui entoure l'oesophage du pharynx jusqu'à la panse.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	Queue	Queue séparée de la carcasse à la jonction entre vertèbres sacrées et coccygiennes.	<ul style="list-style-type: none"> Couche de gras excessive enlevée par parage. Le nombre de vertèbres peut être précisé. 	
	Ris	Le thymus recouvert de son attache au cou, le long de la trachée, débarrassé de la graisse.	<ul style="list-style-type: none"> Possibilité de préciser : ris de jeune bovin 	<i>A ajouter</i>



Panse	Rumen	<ul style="list-style-type: none"> • Crue lavée (non échaudée) • Echaudée • Avec ou sans bonnet (réticulum) • Couche interne foncée enlevée • Blanchie et raidie : (Raidissage effectué par une plongée du produit pendant quelques minutes dans de l'eau portée à 100 degrés C. 	
Bonnet	Réticulum, couche interne foncée enlevée.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
Feuillet	Troisième poche de l'estomac du ruminant	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
Caillette	Quatrième compartiment de l'estomac qui secrète le suc gastrique.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
Intestin	Intestin complet : gros intestin et intestin grêle.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
Gros intestin (ou gros)	<i>A définir</i>	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
Intestin grêle (ou menu)	<i>A définir</i>	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>

	Testicules	Glandes génitales mâle.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	Verge	Organe sexuel mâle.	<i>A définir</i>	<i>A ajouter</i>
	Mamelle (ou tétine)	Glande mammaire.	<ul style="list-style-type: none"> • Dégraissée • Cuite 	