
Viande et produits carnés — Vocabulaire

Meat and meat products — Vocabulary

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 23722:2021](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6b6b9986e/iso-23722-2021)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6b6b9986e/iso-23722-2021>



iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 23722:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6b6b9986e/iso-23722-2021>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2021

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office

Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8

CH-1214 Vernier, Genève

Tél.: +41 22 749 01 11

E-mail: copyright@iso.org

Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 23722:2021](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6b6b9986e/iso-23722-2021)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6b6b9986e/iso-23722-2021>

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

(standards.iteh.ai)

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 6, *Viandes, volailles, poissons, œufs et leurs produits dérivés*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Viande et produits carnés — Vocabulaire

1 Domaine d'application

Le présent document définit les termes relatifs à la viande et aux produits carnés.

Il est applicable à la transformation, à la commercialisation et au stockage de la viande et des produits carnés.

2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

3 Termes et définitions

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <https://www.electropedia.org/>

3.1

viande anormale

viande fraîche (3.22) présentant une anomalie de couleur et/ou de texture, par exemple *viande pâle, molle et exsudative* («Pale, Soft, Exudative»/PSE) (3.38), *viande foncée, dure et sèche* («Dark, Firm, Dry»/DFD) (3.14) et *wooden breast* (3.48)

3.2

lard

produit préparé à partir de longes de *porc* (3.40) ou de *viande* (3.33) de poitrines de porc traitées en salaison, et formées ou façonnées, et/ou fumées

3.3

bœuf

viande (3.33) comestible provenant de bovins domestiques adultes

3.4

viande de buffle

viande (3.33) comestible provenant de buffles domestiques

3.5

burger

produit constitué de palets de *viande* (3.33) hachée, cuits à la poêle, grillés ou rôtis

3.6

produit carné en conserve

produit préparé à partir de *viande* (3.33) comme matière première principale, par prétraitement, mise en conserve, sertissage et stérilisation

3.7

carcasse

corps d'un animal après habillage

3.8

viande réfrigérée

viande fraîche (3.22) dont la température interne est maintenue entre $-1,5\text{ °C}$ au minimum et $+7\text{ °C}$ au maximum à tout moment après le processus de réfrigération post-mortem

3.9

jambon cuit

produit préparé à partir de gros morceaux de *porc* (3.40) saumuré par injection, malaxé, embossé en boyaux ou moulé et cuit

3.10

saucisse cuite/fumée

saucisse (3.44) soumise à une cuisson et/ou un fumage ou à un ajout d'arôme de fumée

3.11

viande de culture

tissu musculaire obtenu par culture *in vitro* et biofabrication de cellules animales

3.12

viande traitée en salaison

produit préparé à partir de *viande* (3.33) comme matière première principale, en mélange avec du sel, et avec ou sans autres assaisonnements, conservateurs, antioxydants, etc. par salaison et/ou séchage

3.13

découpe

morceau de *viande* (3.33) séparé de la *carcasse* (3.17) d'un animal, selon des découpes définies suivant le type de fabrication correspondant à chaque espèce

3.14

viande foncée, dure et sèche

viande DFD

viande fraîche (3.22) ayant un aspect anormalement foncé, dur et sec

3.15

viande surgelée

viande (3.33) crue dont la température interne est maintenue à une température inférieure à -18 °C à tout moment après la congélation

3.16

produit séché à base de viande

produit préparé à partir de *viande* (3.33) comme matière première principale, précuite, découpée en dés (tranchée, découpée en lamelles), assaisonnée, cuite, concentrée et séchée, dont l'activité de l'eau ne dépasse pas 0,85

3.17

jambon sec

produit préparé avec le membre postérieur entier du porc par application à sec sur la surface de la *viande* (3.33) du mélange de salaison avec du sel et avec ou sans autres assaisonnements, conservateurs, antioxydants, etc., suivie d'une stabilisation/maturation

3.18

produit de salaison à sec

produit préparé à partir de *viande* (3.33) comme matière première principale, par salaison à sec et séchage, mais qui n'inclut pas la viande séchée traitée en salaison lente, dont l'activité de l'eau ne dépasse pas 0,85

3.19

saucisse sèche

saucisse (3.44) dont la teneur en eau de la masse de départ a été réduite de 25 % à 50 % par séchage ou fumage

3.20**abats comestibles**

partie des composants autres que la *carcasse* (3.7) d'un animal, qui est jugée saine et commercialisée comme une denrée alimentaire destinée à la consommation humaine

3.21**saucisse fermentée**

saucisse (3.44) présentant des caractéristiques microbiennes stables et un arôme fermenté typique obtenu par fermentation

3.22**viande fraîche**

viande (3.33) conservant ses propriétés nutritives et structurelles d'origine et n'ayant pas été soumise à un chauffage, une mise en conserve, un salage ou un séchage, etc.

3.23**saucisse fraîche**

saucisse (3.44) non traitée en salaison et non cuite

3.24**viande congelée**

viande (3.33) crue dont la température interne est maintenue à une température n'excédant pas -12 °C à tout moment après la congélation

3.25**viande de gibier**

viande (3.33) comestible provenant d'animaux terrestres et d'oiseaux généralement non domestiqués

3.26**viande de chèvre**

viande (3.33) comestible provenant de chèvres domestiques

3.27**hamburger**

produit constitué de palets de *bœuf* (3.3) hachée, cuits à la poêle, grillés ou rôtis

3.28**viande de cheval**

viande (3.33) comestible provenant de chevaux domestiques

3.29**viande désossée à chaud**

viande fraîche (3.22) prélevée sur les os/le squelette en condition de pre-rigor

3.30**jerky**

produit préparé à partir de *viande* (3.33) maigre, découpée en lamelles, traitée en salaison à sec au sel, assaisonnée avec des épices et du sucre, cuite et séchée fumée ou non

3.31**lachang**

produit préparé à partir de *viande* (3.33) comme matière première principale, en découpant la viande et le gras en morceaux d'une certaine taille, en les mélangeant avec d'autres ingrédients, en les embossant en boyaux et en les séchant

3.32**agneau**

viande (3.33) comestible provenant de jeunes moutons domestiques

3.33

viande

chair d'animaux utilisée comme denrée alimentaire

3.34

viande effilochée

produit à base de viande (3.35) séché et fibreux, préparé à partir de *viande* (3.33) maigre par cuisson, découpage en dés, séchage et assaisonnement

3.35

produit à base de viande

produit transformé résultant de la transformation de la *viande* (3.33) ou de la transformation supplémentaire d'un tel produit transformé, de sorte que la surface de coupe montre que le produit n'a plus les caractéristiques de la *viande fraîche* (3.22)

3.36

viande séparée mécaniquement

VSM

produit obtenu en enlevant la *viande* (3.33) des os charnus après désossage ou des *carcasses* (3.7) de volaille par des moyens mécaniques provoquant la perte ou la modification de la structure fibreuse du muscle

3.37

mouton

viande (3.33) comestible provenant d'ovins domestiques adultes

3.38

viande pâle, molle et exsudative

viande PSE

viande fraîche (3.22) ayant un aspect anormalement pâle, mou et exsudatif

3.39

produit carné saumuré et cuit

produit préparé par immersion de la *viande* (3.33) dans une saumure avec ou sans épices, puis cuit

3.40

porc

viande (3.33) comestible provenant de porcs domestiques

3.41

viande de volaille

viande (3.33) comestible provenant d'espèces aviaires domestiques telles que poulets, dindes, oies, canards, etc.

3.42

produit carné préparé

produit préparé en coupant, découpant en dés ou éminçant la *viande* (3.33) en petits morceaux, en la mélangeant avec d'autres ingrédients, en l'emballant et en la stockant à 4 °C ou moins

3.43

viande de lapin

viande (3.33) comestible provenant de lapins domestiques

3.44

saucisse

produit préparé à partir de *viande* (3.33) comme matière première principale, salée, marinée, broyée, émincée et embossée en boyaux

3.45

saucisse mi-sèche

saucisse (3.44) dont la teneur en eau de la masse de départ a été réduite de 10 % à 20 % par séchage ou fumage

3.46

produit à base de viande grillé et fumé

produit préparé en faisant mariner la *viande* (3.33) avec d'autres ingrédients, par grillage et cuisson à la fumée, à la flamme ou d'autres moyens ou méthodes de chauffage

3.47

veau

viande (3.33) comestible provenant de jeunes bovins domestiques

3.48

woody breast

wooden breast

white stripping (stries blanches)

viande (3.33) fraîche de filet de poulet frais présentant une dureté et une rigidité anormales des tissus

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 23722:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6b6b9986e/iso-23722-2021>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 23722:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6b6b9986e/iso-23722-2021>