

PROJET DE NORME INTERNATIONALE

ISO/DIS 23722

ISO/TC 34/SC 6

Secrétariat: SAC

Début de vote:
2020-11-26

Vote clos le:
2021-02-18

Viande et produits carnés — Terminologie de base

Meat and meat products — Basic terminology

ICS: 67.120.10; 67.120.10

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/DIS 23722](#)

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

CE DOCUMENT EST UN PROJET DIFFUSÉ POUR OBSERVATIONS ET APPROBATION. IL EST DONC SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION ET NE PEUT ÊTRE CITÉ COMME NORME INTERNATIONALE AVANT SA PUBLICATION EN TANT QUE TELLE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

Le présent document est distribué tel qu'il est parvenu du secrétariat du comité.



Numéro de référence
ISO/DIS 23722:2020(F)

© ISO 2020

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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

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



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, 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, Geneva
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Publié en Suisse

**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2021

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Publié en Suisse

**iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)**ISO/DIS 23722

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

Sommaire		Page
Avant-propos.....		5
1	Domaine d'application	7
2	Références normatives	7
3	Termes et définitions relatifs à la viande.....	7
4	Termes et définitions relatifs aux produits carnés	9

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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

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

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 appelée 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 rédigées 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.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute autre 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 le lien suivant : www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html.

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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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

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

Viande et produits carnés — Terminologie de base

1 Domaine d'application

La présente norme fournit les termes et définitions relatifs à la viande et aux produits carnés, applicables à la transformation, à la commercialisation et à la gestion de la viande et des produits carnés.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, CAC/RCP 58-2005

Normes CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine

Encyclopaedia of Meat Sciences (2nd edition). Academic Press, Diekeman, M. and Devine, C. (2014)

Seman, D.L., Boler, D.D., Carr, C.C., Diekeman, M.E., Owens, C.M., Keeton, J.T., Pringle, T.D., Sindelar, J.J., Woerner, D.R., de Mello, A.S., & Powell, T.H. (2018). Meat and Muscle Biology. AMSA Meat Science Lexicon, 2, 127-141

ISO/DIS 23722
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/659826c4-16e6-475f-a60a-d8d6bb9986e/iso-dis-23722>

CFR 319.107 Bacon — Code of Federal Regulations

CFR 319.15 Miscellaneous beef products — Code of Federal Regulations

GB/T 19480-2009 Terminology of meat and meat products — China National Standard

Zhou, G., Luo, X., Xu X., Zhao, G., Liu, D., Ma, H., Hun, Y., Sun, J., Li, C., Huang, M., & Chen, T. (2008). The Classification of Chinese Meat Products. Meat Research, 10, 1-5. Chinese Article number: 1001-8123(2008)10-0003-03

3 Termes et définitions relatifs à la viande

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants relatifs à la viande et aux produits carnés s'appliquent.

3.1 viande

muscle squelettique et ses tissus associés prélevés sur des animaux destinés à la consommation. Les abats comestibles constitués d'organes et de tissus musculaires non squelettiques sont également considérés comme de la viande

3.2

viande fraîche

viande conservant ses propriétés nutritives d'origine et n'ayant pas été traitée pour être stockée par congélation, chauffage, mise en boîte, saumurage, fumage ou séchage et uniquement conditionnée dans un emballage protecteur

3.3

viande réfrigérée

viande fraîche dont la température interne est maintenue entre 0 °C et +4 °C à tout moment après le processus de réfrigération post-mortem

3.4

viande désossée à chaud

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

3.5

viande congelée

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

3.6

espèce de viande

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

3.6.1

porc

tissus carnés comestibles provenant de porcs domestiques (*Sus scrofa domesticus*)

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

3.6.2

bœuf

tissus carnés comestibles provenant de bœufs domestiques (*Bos indicus* et *Bos taurus*)

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

3.6.3

agneau et mouton

tissus carnés comestibles provenant de moutons domestiques jeunes et matures (*Ovis aries*)

3.6.4

chèvre

tissus carnés comestibles provenant de chèvres domestiques (*Capra aegagrus hircus*)

3.6.5

volaille

tissus carnés comestibles provenant de volailles domestiques telles que poulets, dindes, oies, canards, pintades, pigeonneaux, autruches, émeus, nandous, cailles et faisans

3.7

carcasse

corps d'un animal après habillage

3.8

découpe

morceau de viande initialement séparé de la carcasse d'un animal, tel que l'échine, la poitrine, etc.

3.9

viande séparée mécaniquement

produit pâteux dérivé de la viande crue, obtenu en éliminant le tissu mou comestible des os du bétail et de la volaille. Le tissu mou est séparé de l'os en appliquant une haute pression qui le force à passer à travers un tamis

3.10

abats comestibles

partie des composants autres que la carcasse d'un animal qui est jugée saine et commercialisée comme un aliment. Les abats comestibles peuvent comprendre les organes, le sang, les glandes, les pieds, les langues ainsi que les pattes et les abats de volaille (par exemple, cou, cœur, foie et gésier)

3.11

viande anormale

viande fraîche de couleur et de texture anormales, présentant principalement des défauts de type PSE, DFD ou un durcissement du tissu musculaire

3.11.1

viande pâle, molle et exsudative/viande PSE

viande fraîche pâle, molle et exsudative généralement présente dans le porc

3.12.2

viande foncée, dure et sèche/viande DFD

viande fraîche foncée, dure et sèche généralement présente dans le bœuf

3.13.3

durcissement du tissu musculaire

filet de poulet frais présentant une dureté et une rigidité anormales des tissus à la palpation

4 Termes et définitions relatifs aux produits carnés

4.1

produits carnés

produits transformés dont la matière première principale est la viande

4.2

saucisse

produit préparé en hachant ou en découpant la viande et le gras et en les mélangeant avec d'autres ingrédients

4.2.1

saucisse fermentée

saucisse préparée en hachant ou en broyant la viande et le gras, en les mélangeant avec du sel, un agent de saumurage, une culture starter, des épices et en embossant le mélange dans des boyaux, ayant des caractéristiques microbiennes stables et des arômes fermentés typiques

4.2.2

saucisse sèche

saucisse naturellement ou artificiellement fermentée, préparée en réduisant de 25 % à 50 % la teneur en eau du poids de départ par séchage ou fumage