

---

---

## Viande et produits carnés — Vocabulaire

*Meat and meat products — Vocabulary*

iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

ISO 23722:2021

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



iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

ISO 23722:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/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](mailto:copyright@iso.org)  
Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

## Sommaire

	Page
Avant-propos.....	iv
1 <b>Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
2 <b>Références normatives</b> .....	<b>1</b>
3 <b>Termes et définitions</b> .....	<b>1</b>

iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

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

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/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](http://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](http://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, 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](http://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](http://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 °C au minimum et +7 °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* (3.7) 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