

Dans les années 90, une étude et une mise à jour des critères d'appréciation de la qualité microbiologique des denrées alimentaires a été réalisée par le CNERNA (Centre National d'Etudes et de Recommandations sur la Nutrition et l'Alimentation). Les travaux ont été coordonnés par le Professeur Jean-Louis Jouve et se sont concrétisés par la publication d'un ouvrage : CNERNA - CNRS, 1995, La qualité microbiologique des aliments - Maîtrise et critères, Polytechnica. Les critères microbiologiques spécifiés ci-dessus résultent de ces travaux.

Il n'y a pas de critères microbiologiques pour les abats blancs non transformés

Commentaire :

Plus fortement contaminés du fait de leur nature et de leur localisation anatomique (le système digestif est un réservoir microbien très important), les abats blancs présentent cependant peu de risques pour le consommateur. En effet, les cuissons imposées par la nature de ces produits sont toujours longues (plusieurs heures), que ce soit en cuisine familiale, collective ou en atelier de transformation, et les microorganismes présents sont alors pour la plupart éliminés.

5. DÉFINITION DES PRODUITS

5.1. Catégories d'animaux

Les abats d'agneau sont issus d'ovins de moins de 12 mois.

Concernant les abats de veau, il est d'usage dans l'Union européenne de considérer qu'au delà de 8 mois un bovin ne puisse plus être dénommé veau.

Commentaire :

L'article 1^{er} du règlement (CE) n° 1254/1999, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine, définit le gros bovin comme un bovin de plus de 300 kg vif. Ce critère de 300 kg, qui n'est pas facile à contrôler en abattoir, correspond à un animal d'un âge compris entre 7 et 8 mois. Aussi peut-on considérer qu'au-delà de 8 mois il s'agit d'un gros bovin. C'est pourquoi il est d'usage, dans l'Union européenne de considérer qu'au-delà de 8 mois un bovin ne puisse plus être dénommé veau. Ce critère de 8 mois, auquel il est envisagé d'adjoindre un critère de poids de 185 kg de carcasse, est actuellement débattu entre les différents Etats membres de l'Union européenne, dans le cadre des discussions sur la modification du règlement d'application (CE) n°1825/2000 du règlement (CE) n°1760/2000 relatif à l'étiquetage de la viande bovine.

5.2. Langues

5.2.1. Langues crues

Les langues de porc, de bovins et d'ovins sont présentées en coupe courte et en coupe suisse :

- Coupe courte : la langue est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde des os hyoïdes.
- Coupe suisse : la langue est désossée, dégraissée, et formée uniquement du corps du muscle. Chez les ovins cette coupe est appelée coupe spéciale.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf	800 à 2 000 g
Veau	500 à 1 000 g *
Mouton	150 à 250 g
Agneau	70 à 150 g
Porc	300 à 600 g

* Les langues de veau « bobby » importées congelées de pays tiers ont un poids moyen de 100 à 200 g.

Commentaire : le veau « bobby » est un veau abattu très jeune.

La langue de veau est également vendue réfrigérée en coupe italienne, désossée mais en conservant un bout de cartilage de la trachée, pour un poids moyen de 500 à 1 100 g.

5.2.2. Langues cuites

Les langues de bœuf sont également vendues en coupe suisse, pelées, cuites et présentées sous vide.

L'acheteur doit spécifier le calibre des langues faisant l'objet de la commande.

Commentaire : Deux calibres sont en usage, 400-600 g et plus de 600 g.

5.3. Foies

Les foies de bovins, d'ovins et de porc peuvent être achetés entiers ou en tranches.

Commentaire :

*Les usages distinguent les **foies de bœuf**, terme générique désignant tous les bovins adultes, des **foies de génisse** dont la capsule de Glisson (enveloppe fibreuse) se détache aisément du parenchyme. Le cahier des charges peut restreindre la commande au foie de génisse. Une telle exigence génère toutefois un coût qu'il convient de prendre en compte.*

5.3.1. Foies entiers

Les foies ne doivent pas présenter de couleur jaune ictérique, noirâtre ou verdâtre, ou de traces de cholangiectasie se traduisant par un épaissement des canaux biliaires.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf/génisse	4 000 à 8 000 g
Veau	2 500 à 5 000 g
Mouton	350 à 450 g
Agneau	250 à 400 g
Porc	600 à 1 200 g

5.3.2. Foies en tranches

Les tranches de foie doivent être d'épaisseur homogène.

Commentaire :

Les poids unitaires en usage sont 100-125 g, 125-150 g et 160-190 g, la deuxième fourchette étant la plus répandue.

5.4. Cœurs

Les cœurs peuvent être achetés entiers ou coupés en tranches.

5.4.1. Cœurs entiers

Les cœurs de bovins sont présentés découronnés (sans bonnet ou « cap off »), dégraissés (sans auricules, sans aorte et tronc pulmonaire et après parage du gras excédentaire).

Les cœurs d'ovins et de porc sont présentés entiers et parés.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf/génisse	1 200 à 2 500 g
Veau	500 à 1 000 g *
Mouton	100 à 200 g
Agneau	70 à 180 g
Porc	150 à 300 g

* Les cœurs de veau « bobby » importés congelés de pays tiers ont un poids moyen de 150 à 250 g.

5.4.2. Cœurs en tranches

Les cœurs de bovins, parés comme indiqué ci-dessus en 5.3.1, peuvent être vendus tranchés, frais ou congelés.

L'acheteur doit spécifier le calibre des tranches faisant l'objet de la commande.

5.5. Rognons

Les rognons (reins) de bovins, d'ovins et de porc peuvent être achetés entiers ou coupés en cubes.

5.5.1. Rognons entiers

Les rognons de bovins et d'ovins sont présentés dégraissés.

Les rognons de porc sont présentés entiers, décapsulés et après ablation des vaisseaux sanguins et de l'uretère.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf/génisse	500 à 1 000 g
Veau	300 à 700 g *
Mouton	80 à 90 g
Agneau	40 à 80 g
Porc	120 à 180 g

* Les rognons de veau « bobby » importés congelés de pays tiers ont un poids moyen de 70 à 90 g.

Commentaire : Les rognons de veau peuvent être vendus réfrigérés dans leur graisse.

5.5.2. Rognons en dés

Les rognons sont présentés parés et dégraissés, en cubes de 2 cm de côté environ.

5.6. Ris

Les ris sont constitués du thymus extrait de la région du cou et du cœur, dégraissés et débarrassés de leur attache au cou.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Veau	200 à 1 000 g ²
Jeune bovin ¹	200 à 300 g
Agneau	30 à 50 g

¹ selon les usages, le ris de jeune bovin est issu d'un bovin de plus de 8 mois ; l'animal adulte n'a plus de thymus.

² Les ris de veau « bobby » importés congelés de pays tiers ont un poids moyen de 30 à 50 g.

5.7. Tête de veau

La tête de veau est épilée par échaudage, désossée, et vendue en demi-têtes, avec ou sans la langue, roulée-ficelée ou non.

Commentaire :

Le poids total de la demi tête roulée, sans la langue, est d'environ 1,5 à 2 kg. La tête de veau peut également être vendue à plat.

5.8. Joues

Les joues de bœuf, de veau et de porc sont parées par ablation partielle ou totale des papilles et de la glande parotide, et ablation totale des ganglions lymphatiques et les glandes salivaires.

La noix de joue (noix de joue et contre joue) est composée uniquement de la masse musculaire des masséters. Elle est vendue au poids entière ou en cubes de 2 cm de côté environ.

5.9. Amourette

L'amourette est constituée de la partie antérieure de la moelle épinière des bovins de moins de 12 mois. Elle est vendue entière au poids.

5.10. Cerveille

Les cervelles de veau, d'agneau et de porc ne sont pas épluchées : les hémisphères cérébraux, le cervelet et le bulbe sont présentés dans leur totalité. Elles sont vendues entières à la pièce.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Veau	200 à 400 g *
Agneau de moins de 6 mois	80 à 120 g
Porc	80 à 120 g

* Les cervelles de veau « bobby » importées congelées de pays tiers ont un poids moyen de 80 à 120 g

5.11. Rognons blancs

Les rognons blancs (testicules) des bovins et des ovins sont présentés entiers, épидидyme enlevé. Ils sont vendus au poids.

5.12. Queues

Les queues de bœuf et de porc sont vendues au poids, entières ou coupées en morceaux.

5.13. Pieds

Les pieds de veau sont vendus échaudés et épilés entiers à la pièce ou désossés au poids. Les pieds de porc sont vendus brûlés entiers à la pièce. Les pieds d'agneau sont vendus échaudés et épilés entiers à la pièce ou au poids.

5.14. Os à moelle et moelle d'os

L'os à moelle de bœuf et de veau est vendu en tronçons. Il est également possible d'acheter seulement la moelle d'os. Ces produits sont vendus au poids.

5.15. Crépine de porc

La crépine (péritoine) de porc est vendue au poids.

6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

La forme de présentation à la vente (abats entiers ou piécés), le mode de conservation, et le type de conditionnement et d'emballage sont spécifiés par l'acheteur.

Commentaire :

Les abats sont présentés à la vente essentiellement entiers ou piécés. Les termes réglementaires employés diffèrent selon l'origine du texte :

- *Réglementation consommation :*

Préemballage : *l'emballage dans lequel a été conditionnée une unité de vente d'une denrée alimentaire avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.*

Emballage extérieur : *l'emballage dans lequel la denrée préemballée est présentée lors de sa commercialisation.*

- *Réglementation relative à l'hygiène alimentaire :*

Conditionnement : *l'opération réalisant la protection des abats par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée, et par extension cette enveloppe ou ce contenant.*

Emballage : *la mise des abats dans un deuxième contenant et par extension ce deuxième contenant.*

<i>Formes de présentation à la vente</i>	<i>Mode de conservation</i>	<i>Type de conditionnement Type d'emballage</i>	<i>DLC / DLUO¹ à titre indicatif</i>
<i>Abats entiers</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré sous vide</i>	<i>En sac par une ou plusieurs pièces En carton, en roll ou en bac</i>	<i>Stade abattoir DLC 15 jours² Stade découpe DLC 11 jours</i>
	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>En barquette thermoscellée par une ou plusieurs pièces En carton, en roll ou en bac</i>	<i>DLC 9 jours quel que soit le stade</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>Sous film alimentaire, sous vide En carton</i>	<i>DLUO Jusqu'à 36 mois</i>
<i>Abats piécés</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré sous vide</i>	<i>5 à 10 pièces pour le tranché, sac de 1, 2 ou 5 kg pour le cubé En carton, en roll ou en bac</i>	<i>Stade abattoir DLC 15 jours Stade découpe DLC 6 jours</i>

¹ DLC et DLUO sont fixées sous la responsabilité du fabricant.

² Certains produits supportent une DLC plus longue, comme la langue de bœuf (30 jours).