



• **LES ABATS**



• **VARIETY MEATS**



• **DIE INNEREIEN**



• **LOS DESPOJOS**

**TABLEAU RECAPITULATIF DES MRS PAR ESPECES**  
 LES PRODUITS CONCERNES SONT RETIRES DES CIRCUITS AU NIVEAU DE L'ABATTOIR OU DE  
 L'ATELIER DE DECOUPE POUR LA MOELLE EPINIERE DE BOVINS DE + DE 12 MOIS (+ POSSIBILITE  
 DE RETRAIT CHEZ NEGOCIANTS ET BOUCHERS AUTORISES)

Mise à jour : novembre 2005

<b>BOVINS</b>			
<b>CATEGORIES</b>	<b>MRS A RETIRER</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES</b>
AGES DE 12 MOIS ET MOINS	AGMYDALES	Prélèvement par coupe courte de la langue	Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
	INTESTINS AVEC MESENTERE		Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
AGES DE + 12 MOIS	<b>MRS DE LA CATEGORIE PRECEDENTE (12 mois et moins), ainsi que :</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES</b>
	CRANE, COMPRENANT ENCEPHALE (CERVELLE) ET YEUX, <b>mais à l'exclusion</b> de la mandibule		Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
	MOELLE EPINIERE	La moelle épinière doit être retirée avant la remise au consommateur	Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
	COLONNE VERTEBRALE, <b>mais à l'exclusion</b> des vertèbres caudales, des apophyses épineuses* et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane* et des ailes du sacrum, Y COMPRIS LES GANGLIONS RACHIDIENS	* : <u>entrée en vigueur</u> : le 13/09/2004	Arrêté du 17 mars 1992 Règlement N° 999/2001 du 22 mai 2001
MASQUE**	** : uniquement la partie contaminée par des traces d'encéphale	Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8175 du 6 juillet 2004	

<b>TABLEAU RECAPITULATIF DES MRS PAR ESPECES (SUITE)</b>
--

<b>OVINS et CAPRINS</b>			
<b>CATEGORIES</b>	<b>MRS A RETIRER</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES</b>
AGES DE – 6 MOIS	RATE		Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
	CRANE, COMPRENANT LES YEUX, <b>mais à l'exclusion</b> de l'encéphale (cervelle) et de la mandibule		Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
	AMYGDALES	Prélèvement par coupe courte de la langue	Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
	ILEON	Prélèvement d'1 m d'intestin en remontant de la valvule iléo-caecale	Règlement CE N°999/2001 du 22/05/2001 Arrêté du 17 mars 1992
	MOELLE EPINIERE	Pour les carcasses qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive	Arrêté du 28 octobre 2005 <i>modifiant l'arrêté du 17 mars 1992</i>
AGES DE 6 MOIS A 12 MOIS	<b>MRS DE LA CATEGORIE PRECEDENTE, ainsi que :</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES</b>
	CERVELLE / ENCEPHALE	Incluse dans le crâne (pas de cassage) cf supra	Arrêté du 17 mars 1992
	MOELLE EPINIERE	Pour les carcasses qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive	Arrêté du 28 octobre 2005 <i>modifiant l'arrêté du 17 mars 1992</i>
AGES DE + 12 MOIS	<b>MRS DE LA CATEGORIE PRECEDENTE, ainsi que :</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES</b>
	MOELLE EPINIERE		Arrêté du 7 janvier 2005 Arrêté du 28 octobre 2005 <i>modifiant l'arrêté du 17 mars 1992</i>
Animaux nés ou élevés au Royaume-Uni, quelque soit leur âge	CRANE, COMPRENANT ENCEPHALE (CERVELLE) ET YEUX, <b>mais à l'exclusion</b> de la mandibule		Arrêté du 28 octobre 2005 <i>modifiant l'arrêté du 17 mars 1992</i>
	AMYGDALES		Arrêté du 28 octobre 2005 <i>modifiant l'arrêté du 17 mars 1992</i>
Animaux abattus dans le cadre des mesures de police sanitaire de la TREMBLANTE	TETE ENTIERE VISCERES THORACIQUES VISCERES ABDOMINAUX MOELLE EPINIERE		Arrêté du 28 mars 1997 Arrêté du 10 novembre 2000 <i>modifiant l'arrêté du 17 mars 1992</i> Arrêté du 7 janvier 2005

## LES ABATS - LA CINQUIEME VIANDE

*Cet ouvrage a été réalisé par la Confédération Nationale de la Triperie Française, Maître d'Oeuvre, sous l'égide et avec le concours de l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes. (INTERBEV)*

*L'OFIVAL a également participé à l'élaboration de ce catalogue.*

## VARIETY MEATS - THE FIFTH TYPE OF MEAT

*This manual was written by the Confédération Nationale de la Triperie Française, under the supervision and with the assistance of the Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV).*

*OFIVAL also participated in the writing of this catalogue.*

## DIE INNEREIEN - DER FÜNFTF FLEISCHTYP

*Dieses Werk wurde verfasst von der Confédération Nationale de la Triperie Française (Nationaler Verband der französischen Innereienverarbeiter), Auftraggeber, unter Schirmherrschaft und Mitwirkung der Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV - Nationaler übergewerblicher Verband für Vieh und Fleisch).*

*Auch die OFIVAL war an der Ausarbeitung dieses Katalogs beteiligt.*

## DESPOJOS O MENUDOS — LA QUINTA CARNE

*La presente obra fue realizada por la Conferencia Nacional de la Tripería Francesa, como Comitente, bajo la égida y con el asesoramiento de la Asociación Nacional Interprofesional del Ganado y de la Carne (INTERBEV, Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes).*

*También participó en la elaboración de este catálogo OFIVAL.*



**I.N.T.E.R.B.E.V.**



## INTRODUCTION

**L**es abats prenant une part de plus en plus importante au sein du 5<sup>e</sup> quartier, il nous a semblé utile d'éditer cet ouvrage mettant ainsi à la disposition des professionnels de la filière viande un document de référence.

Nous n'avons pas la prétention de supprimer les coutumes et les appellations nationales et régionales, qu'il faut, bien évidemment sauvegarder, mais nous avons voulu aider les professionnels partenaires des pays membres de la CEE, à trouver une identité de langage lors de leurs transactions commerciales.

Accompagné d'un jeu de diapositives pour projection, il sera l'outil pédagogique de premier ordre destiné à la Formation Professionnelle; puisqu'il n'existait jusqu'alors, à notre connaissance, aucun manuel d'enseignement mis à la disposition des éducateurs.

**A**s variety meats are now becoming more and more popular, we feel that this document will be a useful tool for professionals of the meat industry.

We do not presume to try to do away with traditional national and regional terms — obviously, these should be safeguarded. Rather, our aim is to give professionals of the EEC countries a common terminology for use in commercial transactions.

This document, along with the accompanying set of slides, will be an excellent training tool. To our knowledge, this is the first such instruction manual made available to teachers.

**D**en Innereien kommt innerhalb des sogenannten 5. Viertels eine wachsende Bedeutung zu und es erschien uns nützlich, dieses Werk herauszugeben, das den Fachleuten der Fleischverarbeitung als Nachschlagewerk dienen kann.

Wir haben nicht den Ehrgeiz, regionale Sitten und nationale und regionale Bezeichnungen auszuschalten, die natürlich erhalten bleiben müssen, aber wir wollten den Partnern der Branche in den Mitgliedsländern der EG helfen, bei ihren kaufmännischen Transaktionen zu einer einheitlichen Sprache zu finden.

Zusammen mit einem Satz Dias für die Projektion wird dieses Werk ein pädagogisches Hilfsmittel erster Ordnung für die Berufsausbildung sein, da bisher unserer Kenntnis nach kein Unterrichtswerk für die Lehrer zur Verfügung stand.

**D**entro del denominado 5<sup>o</sup> Cuarto, los despojos están tomando una importancia cada vez mayor, por lo que nos parece útil editar este folleto, gracias al cual los profesionales del sector carne dispondrán de un documento de referencia.

No pretendemos suprimir las costumbres y apelaciones de cada país o región, que es imperativo respetar, pero hemos querido ayudar a todos los profesionales de los países miembros de la CEE a hallar una identidad lingüística para sus relaciones comerciales.

Acompañado de un juego de diapositivas listas para proyección, constituirá una herramienta pedagógica de primer orden destinado a la Formación Profesional, ya que no existía hasta hoy, a juicio nuestro, ningún manual de enseñanza a disposición de los educadores.

**A**ussi loin que l'on remonte dans la mémoire des hommes, on constate que les apports nutritionnels dus à la consommation de viande n'ont jamais cessé d'être reconnus comme bénéfiques. Bien mieux, on prêtait à certaines denrées animales des vertus thérapeutiques.

Le foie de corbeau était connu dans l'antiquité chinoise comme remède contre l'anémie; le foie de bœuf rôti apparaît dans un traité de médecine égyptien datant d'environ 1 600 avant Jésus-Christ — appelé papyrus d'Ebers — comme un remède contre certaines ophtalmies. En Europe, au *xiv<sup>e</sup>* siècle, la cécité nocturne était combattue par la consommation de foie de chèvre. Privés de légumes verts et de lait, les esquimaux de l'île King William satisfaisaient leurs besoins vitaminés en consommant du foie de phoque cru. La science moderne a su démontrer que certains viscères et abats sont des sources importantes de vitamines A et B12, établissant ainsi le bien fondé de ces recettes anciennes.

Il semblerait que dans leur quête de produits nouveaux, nos contemporains aient quelque peu oublié un certain nombre de valeurs authentiques. Il en est ainsi pour les abats dont bon nombre de consommateurs ignorent les caractéristiques anatomiques, les propriétés et bien évidemment les modes culinaires en vue de la meilleure utilisation possible. A l'heure où biologistes et nutritionnistes s'accordent pour recommander une alimentation variée, ce groupe de denrées riche et divers méritait depuis longtemps une présentation attrayante.

Désormais, grâce à l'initiative de la Confédération Nationale de la Triperie Française, c'est chose faite.

J. ADROIT  
Contrôleur Général  
Chef du Service Vétérinaire  
d'Hygiène Alimentaire

**S**ince time immemorial, meat has been recognized as a healthful, nutritious food. Certain animal foods have even been attributed therapeutic virtues.

In ancient China, crow's liver was believed to be a remedy for anemia. In a medical document dated at around 1600 BC and known as the Ebers Papyrus, roast beef liver is mentioned as a cure for certain types of ophthalmia. In 14th century Europe, goat liver was taken as a cure for night blindness. The Eskimos of King William Island, to whom vegetables and meat were not available, satisfied their need for vitamins by eating raw seal liver. Modern science has repudiated these ancient remedies by proving that certain types of viscera and giblets are important sources of vitamins A and B12.

It would seem that people nowadays are so preoccupied with discovering new products that they have forgotten some of the good things that have been around for a long time. This is certainly true of variety meats — many consumers are unaware of their anatomical characteristics, their properties and of course the best way to cook them. At a time when both biologists and nutritionists agree on the importance of a well-balanced diet, this group of rich and varied foods deserve to be presented in the most appetizing way possible.

Now, thanks to the initiative of the Confédération Nationale de la Triperie Française, this has been done.

J. ADROIT  
Inspector General  
Head of the Food Hygiene  
Veterinary Department

**S**oweit wir die Geschichte der Menschheit zurückverfolgen, stellen wir fest, dass der Beitrag des Fleisches in der menschlichen Ernährung stets eine bedeutende Rolle spielte. Gewissen Nahrungsmitteln tierischer Herkunft schrieb man sogar heilende Kräfte zu.

Im chinesischem Altertum galt die Rabenleber als Heilmittel gegen Anämie; gebratene Rindsleber erscheint in einem Traktat ägyptischer Medizin aus der Zeit um 1.600 vor Christi Geburt, im sogenannten Ebers-Papyrus — als Heilmittel gegen gewisse Augenkrankheiten. In Europa wurde im XIV. Jahrhundert Nachtblindheit durch Verzehr von Ziegenleber bekämpft. Die Eskimos der Insel King William, denen es an grünem Gemüse und Milch fehlte, deckten ihren Vitaminbedarf durch Verzehr von roher Seehundleber. Die moderne Wissenschaft konnte nachweisen, dass gewisse Eingeweide und Innereien erhebliche Mengen der Vitamine A und B 12 enthalten, und bestätigten damit die Richtigkeit dieser alten Rezepte.

Es hat den Anschein, dass unsere Zeitgenossen auf der Suche nach neuen Produkten eine gewisse Anzahl authentischer Werte ein wenig ausser Acht gelassen haben. Das gilt für die Innereien, deren anatomische Merkmale einer gewissen Anzahl Verbraucher unbekannt ist, was aber auch für ihre Eigenschaften und natürlich für die Zubereitungsarten in der Küche im Hinblick auf die bestmögliche Verwendung gilt. In einer Zeit, in der Biologen und Ernährungsfachleute gleichermassen eine vielseitige Ernährung empfehlen, verdiente diese reichhaltige vielseitige Nahrungsmittelgruppe seit langem eine ansprechende Darstellung.

Diese wurde nun dank der Initiative des nationalen Verbandes der Französischen Innereienverarbeiter ermöglicht.

J. ADROIT  
Contrôleur Général  
Leiter der Veterinärabteilung  
für Nahrungsmittelhygiene

**P**or muy lejos que remontemos en la memoria del hombre, no se puede sino observar que la aportación nutricional debida al consumo de la carne no ha dejado jamás de ser reconocida como benéfica. Al contrario, muchos eran los productos animales a quienes se dotaba de poderes terapéuticos.

El hígado de cuervo estaba reconocido en la antigüedad china como un remedio contra la anemia; el hígado de buey asado aparecía en un tratado de medicina egipcio que data de hacia 1600 antes de J.C. — denominado papiro de Ebers — como remedio contra ciertas oftalmías. En Europa, en el siglo XIV, la ceguera nocturna se combatía consumiendo hígado de cabra. Privados de legumbres y leche, los esquimales de la isla King William satisfacían sus necesidades de vitamina comiendo hígado de foca crudo. La ciencia moderna supo demostrar que ciertas vísceras y menudos son fuentes importantes de vitaminas A y B12, demostrando al mismo tiempo que estas recetas antiguas tenían un fundamento científico.

Parece que, en su búsqueda de nuevos productos, nuestros contemporáneos olvidaron un poco ciertos valores auténticos. Es lo que ocurrió con los despojos animales, de los cuales muchos consumidores ignoran las características anatómicas, así como las propiedades y posibilidades culinarias en vistas a su mejor preparación posible. A la hora en que biólogos y nutricionistas se ponen de acuerdo con objeto de prescribir una alimentación variada, este grupo de productos alimenticios rico y diverso merecía desde hace largo rato una presentación atrayente.

Desde ahora y gracias a la iniciativa de la Confederación Nacional de la Tripería Francesa, lo merecido ya está cumplido.

J. ADROIT  
Controlador General  
Jefe del Servicio Veterinario  
de Higiene Alimenticia

## LA TRIPERIE ET LES ABATS

### Définition du Cinquième Quartier

**L**e Cinquième Quartier est composé d'éléments comestibles, les abats ou la « Cinquième Viande, et d'éléments non comestibles, les issues.

Si classiquement, les abats représentent les éléments comestibles, et les issues les éléments non comestibles à usage industriel, il n'y a pas de définition légale des abats, en dehors d'un arrêté du 10-4-1942 « toutes les parties comestibles des animaux de boucherie autres que la viande proprement dite... »

Les Abats :  
Abats rouges :  
ceux vendus directement au consommateur sans préparation préalable :

- Foie,
- Rate,
- Poumons,  
(les poumons et le cœur s'appellent « la basse », terme utilisé surtout pour les bovins, le poumon est aussi appelé mou).
- Cœur,
- Reins (rognons),
- Langue,
- Joues,
- Cerveille,
- Museau de bœuf,
- Oreilles.

Chez le veau et le mouton les poumons, le cœur, le foie, la rate et le ris, enlevés en un seul bloc, s'appellent la fressure.

Chez le porc, la rate ne fait pas partie de la fressure car elle est levée avec l'estomac ou en « ratis, rate, crépine ».

Abats blancs :  
ceux vendus au commerce après préparation (échaudage et cuisson)

- Estomac : rumen (ou panse), réseau (ou bonnet), feuillet, caillette (ou franche-mule),

- **Boyaux** : intestin grêle : (menu)-Caecum : (baudruche), Gros intestin, Rectum : (fuseau),
- **Pieds** (sectionnés au niveau de la deuxième rangée des os du carpe et du tarse),
- **Mamelles**,
- **Tête**.

A préciser que dans certains domaines, le rognon n'est pas classé dans le Cinquième Quartier (voir aussi conditions de la pesée dans les abattoirs l'arrêté ministériel du 5-7-1977 (J.O. 31-7-77) interdit de les enlever avant pesée) pour les veaux et moutons, de même que la hampe, l'onglet et la queue (arrêté ministériel du 27-8-1971 (J.O. 15-9-71) : normes de coupe des bovins et nomenclature codée des pièces de coupe, article 6 : « les coupes prévues par le présent arrêté excluent ...

3/ la hampe, l'onglet et la queue.

Néanmoins l'onglet est codé 18/0 et la hampe 19/H »).

Or, les Tripiers estiment que ces catégories de produits font partie intégrante des abats, donc du Cinquième Quartier.

Par contre, l'administration des prix a toujours considéré la hampe, l'onglet et la queue comme faisant partie intégrante de la viande proprement dite (1).

Enfin, dans un règlement de la C.E.E. la queue fait partie des abats (2).

(1) *Barème des coefficients de parité entre les prix de gros morceaux et de la demi-carcasse. Code - H0 Coef. 1,22 partie charnue du diaphragme, pilier du diaphragme.*

(2) *Arrêté du 25-11-1970 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches en provenance des Etats membres de la C.E.E. (J.O. du 30-12-1970).*

Article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 :

Sont considérés comme abats propres à la consommation humaine dans toutes les espèces domestiques, les cervelles, moelles épinières, cœurs, foies, langues, reins, têtes. De plus chez les bovins, les pieds, queues et ris et, chez les porcins les pieds et le sang. Sont considérés comme issues propres à la consommation humaine les boyaux, vessies et estomacs dans

toutes les espèces, le sang dans toutes les espèces, à l'exception du porc ainsi que les couennes de porc.

## LES ISSUES

- **Cuir**, (on parle de « peau » pour veau, mouton, cheval),
- **Sang**,
- **Suif** : entre-cœur : graisse du péricarde; ratis : mésentère; toile : épiploon; rognon de graisse,
- **Os et dents** résultant du débit de la tête,
- **Cornes**,
- **Onglons**,
- **Soies**,
- **Crins** du toupillon de la queue,
- **Bile**.

Produits opothérapiques :

Ce sont les glandes à sécrétion interne récupérables :

- **Thyroïdes**,
- **Pancréas**,
- **Hypophyse**,
- **Ovaires**,
- **Surrénales**,
- **Testicules** (abats chez Agneaux : rognons blancs, frivolités),
- **Fœtus** (si les fœtus sont utilisés en opothérapie, ce ne sont pas des glandes à sécrétion interne).

Déchets divers :

- **Vessie**,
- **Œsophage**,
- **Organes génitaux**.

Contenu des réservoirs digestifs (matières stercoraires).

Nota :

*Compte tenu des usages régionaux et des habitudes culinaires, certains produits peuvent être des abats ou des issues.*

Exemples :

■ **Couenne de porc** : dans certains produits de charcuterie, fabrication de colles, gélatines.

■ **Sang** :

Porc : boudin

Bœuf, cheval : issue (mais utilisation du

plasma en charcuterie si la récolte est hygiénique).

■ **Museau de bœuf et tête de veau** : on consomme la peau

■ **Intestins** :

abats (fraise de veau, chaudin porc)

Issues : usage industriel (cordes).

## Definition of offal

**O**ffal comprises edible elements — giblets or “variety meats” and non-edible elements — animal by-products.

Although traditionally the term variety meats is used to refer to the edible elements and the term by-products for the non-edible elements for industrial use, no legal definition of variety meats exists in France except for an edict issued on April 10th 1942: “all edible parts of butcher animals except for meat in the strict sense of the word...”

Variety meats:

Red variety meats:

those sold directly to the consumer with no prior preparation:

- **Liver**,
- **Spleen**,
- **Lungs**,
- (in French, the lungs and the heart are referred to as “la basse”, especially for bovines. The lung is also called “mou”).
- **Heart**,
- **Kidneys**,
- **Tongue**,
- **Cheeks**,
- **Brain**,
- **Muzzle of Beef**,
- **Ears**.

“Pluck” and “fry” are used to refer to calf or lamb heart, liver, spleen and sweetbreads when all are removed in one piece.

Pig spleen is not part of the “pluck”, as it is removed with the stomach or as part of the “spleen-caul” piece.

White variety meats:

those sold following preparation (scalding and cooking)

- **Stomach**: rumen (or paunch), second stomach (or honeycomb stomach), third stomach (or omasum, or psalterium), rennet (or abomasum),
- **Intestines**: small intestine, caecum, large intestine, rectum,
- **Feet** (cut at the second row of carpal and tarsal bones),
- **Teats**,
- **Head**.

It should be noted that sometimes the kidney is not categorized as offal (see also the ministerial decree of July 5th 1977 (O.G. of 31-7-77) on the conditions of weighing in slaughterhouses. This decree prohibits removing the kidneys before weighing. The same applies to the “thin skirt”, the “thick skirt” and the tail (ministerial edict of 27-8-1971 (O.G. of 15-9-71): cutting regulations for bovines and coded list of cuts, article 6: “the cuts included in the present decree exclude ... 3/ the “thin skirt”, the “thick skirt” and the tail.

Nevertheless, the “thick skirt” is coded 18/0 and the “thin skirt” 10/H”).

Tripe sellers consider these products as coming under the category of variety meats or offal. However, the pricing authorities have always considered the “thin skirt”, the “thick skirt” and the tail as coming under the category of actual meat (1).

Finally, according to an E.E.C. regulation, the tail is considered as a variety meat (2).

(1) *Scale of parity coefficients between the prices of large pieces and the half-carcass. Code - H0 Coef. 1.22 fleshy part of the diaphragm, pillar of the diaphragm.*

(2) *Decree of 25-11-1970 regarding the entry into France of fresh meats from E.E.C. member States (O.G. of 30-12-1970).*

Article 1, paragraph 2:

The brains, spinal marrow, hearts, livers, tongues, kidneys and heads of all domestic species shall be considered as giblets fit for human consumption. In addition, this category shall include the feet, tails and sweetbreads of bovines and the feet and blood of hogs. The intestines, bladders and stomachs of all species, as well as the blood of all species (with the exception of the hog) as well as the rind of the hog shall be considered as by-products fit for human consumption.

## BY-PRODUCTS

- Leather (for Calves, Sheep and Horses, this is called "skin"),
- Blood,
- Tallow: heart area: pericardial fat; mesentery; epiploon, fat kidney,
- Bones and teeth from the cutting up of the head,
- Horns,
- Hooves,
- Bristles,
- Hair from the tail tuft.

Opothherapeutic products:

The recoverable internal secretion glands:

- Thyroids,
- Pancreas,
- Hypophysis,
- Ovaries,
- Suprarenals,
- Testicles (in Lambs, these are considered as variety meats and called "white kidneys" or "frivolités" in French)
- Fetus.

Various waste products:

- Bladders,
- Esophagus,
- Genital organs.

Contents of digestive reservoirs (stercoraceous materials).

Note:

In accordance with different regional practices and culinary habits, certain products may be either variety meats or by-products.

Examples:

■ Pork Rind:  
used in certain cold cuts, as well as in the manufacture of glues and gelatines.

■ Blood:

Hog's blood: used in blood sausage,  
Beef or Horse blood: considered as a by-product (although plasma may be used in cold cuts if it complies with health regulations).

■ Beef muzzle and calf's head: the skin is eaten,

■ Intestines: considered as variety meats (calf's ruffle, pig's ruffle),

■ By-products; for industrial use (ropes).

## Definition des Fünften Viertels

Das Fünfte Viertel besteht aus essbaren Elementen, den Innereien oder dem "Fünften Fleisch", und nicht essbaren Elementen für die industrielle Verwertung.

Wenn die Innereien gewöhnlich die essbaren Elemente darstellen, und die Abfälle die nicht essbaren Elemente für den Industriegebrauch, so gibt es dennoch keine gesetzliche Definition für Innereien, abgesehen von einem Erlass vom 10.4.1984 "alle essbaren Teile der Schlachttiere, mit Ausnahme des eigentlichen Fleisches...".

Die Innereien:

Rote Innereien:

diejenigen, die ohne vorherige Zubereitung direkt an den Verbraucher verkauft werden:

- Leber,
- Milz,
- Lunge,  
(Lunge und Herz in einem Stück heissen in Frankreich "Basse").
- Herz,
- Nieren,
- Zunge,
- Backen,

- Hirn,
- Ochsenmaul,
- Ohren.

Beim Kalb und beim Hammel heissen Herz, Leber, Milz und Bries in einem Stück das "Geschlinge".

Beim Schwein ist die Milz nicht Bestandteil des Geschlinges, denn sie wird mit dem Magen und mit dem Netz ausgenommen.

Weisse Innereien:

die nach Vorbereitung (Brühen und Kochen) im Handel verkauften Innereien.

- Magen: Rumen (oder Bauch), Netz, Blättermagen, Labmagen,
- Gedärme: Dünndarm: Menu-Caecum: Goldschlägerhaut, Dickdarm - Rektum:
- Füße (in der zweiten Reihe der Handwurzel und der Fusswurzel abgeschnitten),
- Euter,
- Kopf.

In gewissen Gebieten gehört die Niere nicht zum Fünften Viertel (siehe auch Wägebbedingungen in den Schlachthöfen, ein Ministerialerlass vom 5.7.1977 (J.O. 31.7.77) untersagt es, sie vor dem Wiegen zu entfernen, wie auch Zwerchfell, Onglet und Schwanz (Ministerialerlass vom 27.8.1971 (J.O. 15.9.1971): Schnittnormen für Rinder und codierte Nomenklatur der Schnitteile, Artikel 6: "von den im vorliegenden Erlass vorgesehenen Schnitten sind ausgeschlossen...".

3/ Zwerchfell, Onglet und Schwanz. Aber das Onglet trägt die Codenummer 18/0, und das Zwerchfell den Code 10/H"). Die Innereienhändler sind jedoch der Ansicht, dass diese Produktkategorien integrierender Bestandteil der Innereien und damit des Fünften Viertels sind. Die Preisverwaltung hat jedoch Zwerchfell, Onglet und Schwanz stets als Bestandteil des eigentlichen Fleisches (1) betrachtet. Und schliesslich ist der Schwanz in einer Ordnung der EG den Innereien (2) zugeordnet.

(1) Offizielle Liste der Paritätsbeiwerte zwischen den Preisen der grossen Stücke und der Halbkarkasse.

Code HO Beiwert 1,22 für den fleischigen Teil des Zwerchfells, Stütze des Zwerchfells.

(2) Erlass vom 25.11.1970 bezüglich der Einfuhr von Frischfleisch nach Frankreich aus den Mitgliedstaaten der EG (J.O. vom 20.12.1970).

Artikel 1, Abschnitt 2:

Als für den menschlichen Verzehr geeignete Innereien in allen Haustiergattungen gelten Hirn, Rückenmark, Herz, Leber, Zunge, Nieren, Köpfe. Ausserdem bei den Rindern, Füße, Schwänze und Bries, und bei Schweinen Füße und Blut. Als Abfälle, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind, gelten Gedärme, Blasen und Mägen in allen Gattungen, Blut in allen Gattungen, mit Ausnahme des Schweins, sowie Schweinehaut.

## DIE ABFÄLLE

- Leder (man spricht von "Haut" bei Kalb, Hammel, Pferd),
- Blut,
- Talg: zwischen den Herzpartien: Perikard-Fett, Ratis: Mesentere; Epiploon; Fetthülle der Niere,
- Knochen und Zähne nach dem Zerlegen des Kopfes,
- Hörner,
- Klauen,
- Borsten,
- Haare des Schwanzendes.

Opothherapische Produkte:

Dies sind die Drüsen mit verwertbaren Sekretionen.

- Schilddrüse,
  - Pankreas,
  - Hypophyse,
  - Eierstöcke,
  - Nebennieren,
  - Hoden (Innereien bei den Lämmern: "weisse Nieren"),
  - Fötus.
- Verschiedene Abfälle:
- Blase,

- Speiseröhre,
- Genitalorgane.

Inhalt der Verdauungsorgane (Kot).

Hinweis:

*Angesichts der regionalen Gebräuche und Küchengewohnheiten können bestimmte Produkte Innereien oder Abfälle sein.*

Beispiel:

■ *Schweinehaut:*  
in gewissen Wurstwaren, Herstellung von Leim oder Gelatine.

■ *Blut:*

*Schwein: Blutwurst;*  
*Rind, Pferd: Abfall (aber Verwendung des Plasmas in Wurstwaren, bei hygienischer Gewinnung).*

■ *Ochsenmaul und Kalbskopf:*  
*die Haut wird verzehrt.*

■ *Gedärme:*

*Innereien (Kalbsgekröse, Schweinegekröse).*  
*Abfälle: Industriegebrauch (Seile).*

■ Bazo,  
■ Pulmones,  
(los pulmones y el corazón se llaman a veces la « carne baja », el pulmón se puede llamar también « el bofe », término utilizado generalmente para los bovinos, sobre todo la ternera).

- Corazón,
- Riñones,
- Lengua,
- Morrillos,
- Sesada,
- Morro de vaca
- Orejas.

En la ternera y el cordero, los pulmones, el corazón, el hígado, el bazo y la molleja retirados en un solo bloque se denominan también las asaduras.

En el cerdo, el bazo no forma parte de la asadura, ya que se retira conjuntamente con el estómago o en « grasa, pajarilla, redaño ».

Despojos blancos :  
los vendidos en el comercio tras preparación (escaldadura y cocido).

- Estómago : panza, redecilla (o bonete), libro o librilla, cuajo,
- Tripas : intestino delgado : ciego, membrana tripera, Intestino grueso-recto,
- Pies : seccionados a nivel de la segunda fila de huesos de carpio y del tarso),
- Mamas,
- Cabeza.

Cabe mencionar que en ciertos sectores, el riñón no es considerado como formando parte del Quinto Cuarto (Véanse asimismo las condiciones requeridas para pesar en los mataderos, decreto ministerial francés del 5-7-1977 — Diario Oficial francés del 31-7-77 — que prohíbe retirarlos antes de hacer la pesada), lo mismo que los delgados, el onglete y la cola (decreto ministerial del 27-8-1971, D.O. 15-9-71) : norma de corte del ganado bovino y nomenclatura codificada de las piezas del corte, artículo 6 : « los cortes previstos en el presente decreto excluyen...  
3/ los delgados, el onglete y la cola.

No obstante, el código 18/0 corresponde al onglete mientras que el 10/H es para los delgados »)

Ahora bien, los Triperos consideran que estas categorías de productos forman parte integrante de los despojos, es decir del Quinto Cuarto, mientras que la Administración de precios consideró siempre el onglete, los delgados y la cola como formando parte de la carne propiamente dicha (1).  
Por terminar, recordemos que un reglamento de la C.E.E. específica que la cola forma parte de los despojos (2)

1) *Baremo de coeficientes de paridad entre los precios de los trozos gruesos y la semiosamenta. Código HO Coef. 1,22 parte carnosa del diafragma, pilar del diafragma.*

2) *Decreto del 25-11-1970 relativo a la entrada en Francia de carnes frescas procedentes de otros estados miembros de la C.E.E. (D.O. del 20-12-1970) Artículo 1 Párrafo 2*

*Se consideran como despojos propios al consumo humano en todas las especies domésticas, las sesadas, médula espinal, corazón, hígado, lengua, cabeza, riñones. Además, en el ganado bovino, los pies, colas y mollejas y en el ganado porcino, los pies y la sangre. Se consideran como despojos propiamente dichos aptos para el consumo humano las tripas, vejigas y estómagos en todas las especies, la sangre en todas las especies, salvo el cerdo, así como también las pieles del cerdo.*

## LOS DESPOJOS PROPIAMENTE DICHOS O DESECHOS

- Cuero (se habla de « piel » para la ternera, cordero, caballo),
- Sangre,
- Sebo : entrecorazón : grasa del pericardio; grasas : mesenterio; tela : epiplón; riñón de grasa,
- Huesos y dientes que resultan del corte de la cabeza,

- Cuernos,
- Pesuños,
- Cerdas,
- Crines del mechón de la cola.

Productos opoterápicos :  
Se trata de las glándulas de secreción interna recuperables :

- Tiroides,
- Páncreas,
- Hipófisis,
- Ovarias,
- Suprarrenales,
- Testículos (despojos en los corderos, riñones blancos),
- Fetos.

Desechos diversos

- Vejigas,
- Esófago,
- Organos genitales.

Contenido de los depósitos digestivos (materias estercolares).

Nota :

*Teniendo en cuenta las costumbres regionales y usos culinarios, ciertos productos pueden considerarse como despojos o como desechos :*  
*Ejemplos :*

- *Pieles de cerdo :*  
*en ciertos productos de charcutería, fabricación de colas, gelatinas.*
- *Sangre :*  
*Cerdo : morcilla*  
*Vaca, caballo : desecho (aunque utilizado el plasma en charcutería si la recolección es higiénica).*
- *Morro de vaca y cabeza de ternera : se consume la piel.*
- *Intestinos :*  
*despojos (entresijo ternera, bandullo de cerdo).*
- *Desechos : uso industrial (cuerdas).*

## Definición del Quinto Cuarto

El denominado Quinto Cuarto se compone de elementos comestibles, los despojos o menudos, o Quinta Carne, así como de elementos no comestibles, los despojos propiamente dichos, o desechos.

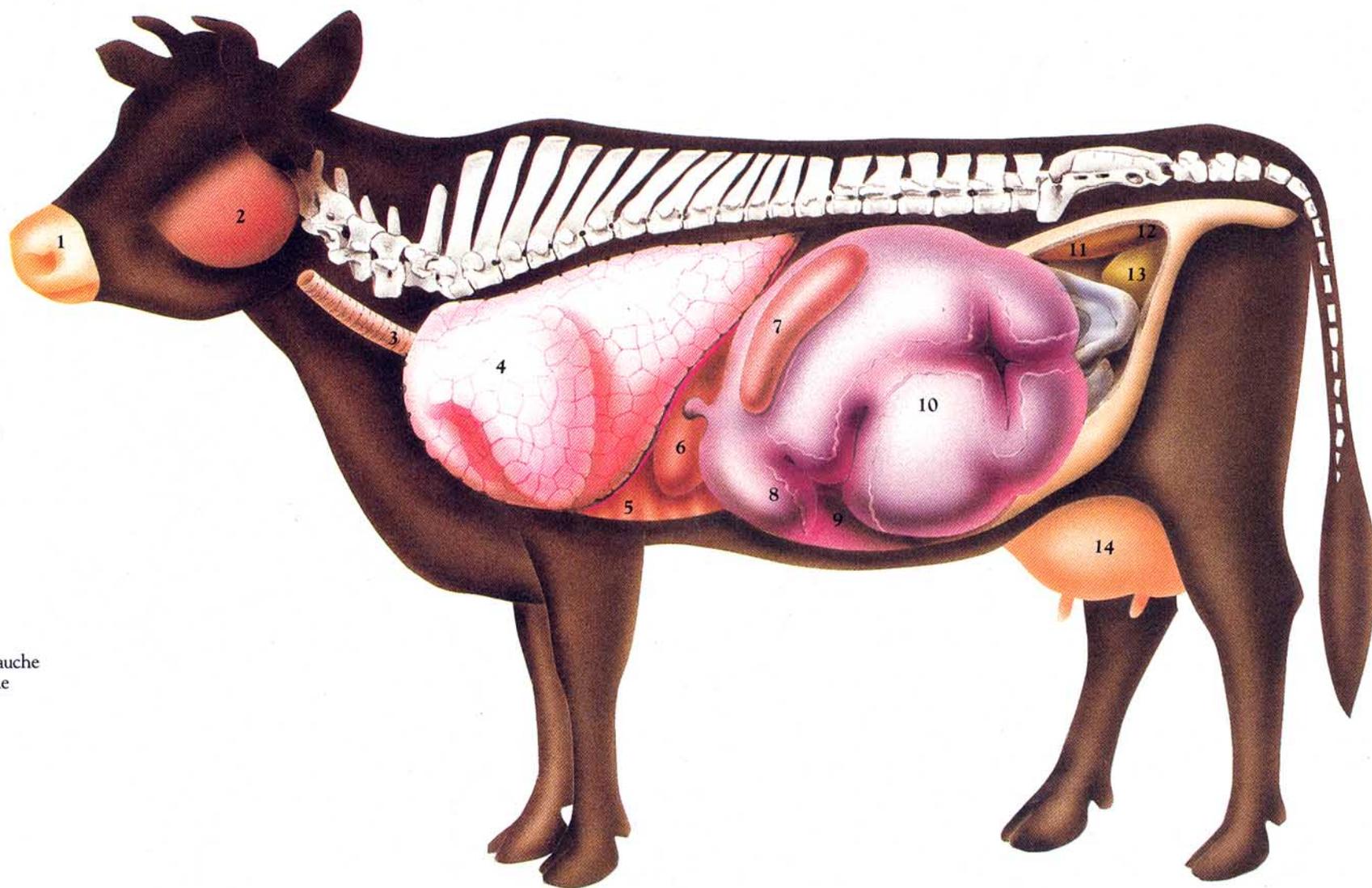
Aunque clásicamente, los primeros representan los elementos comestibles y los otros los no comestibles, para uso industrial, no existe ninguna definición legal de los despojos, salvo un decreto del 10-4-1942 : « todos las partes comestibles de los animales de carnicería, no siendo la carne propiamente dicha... »

Los despojos

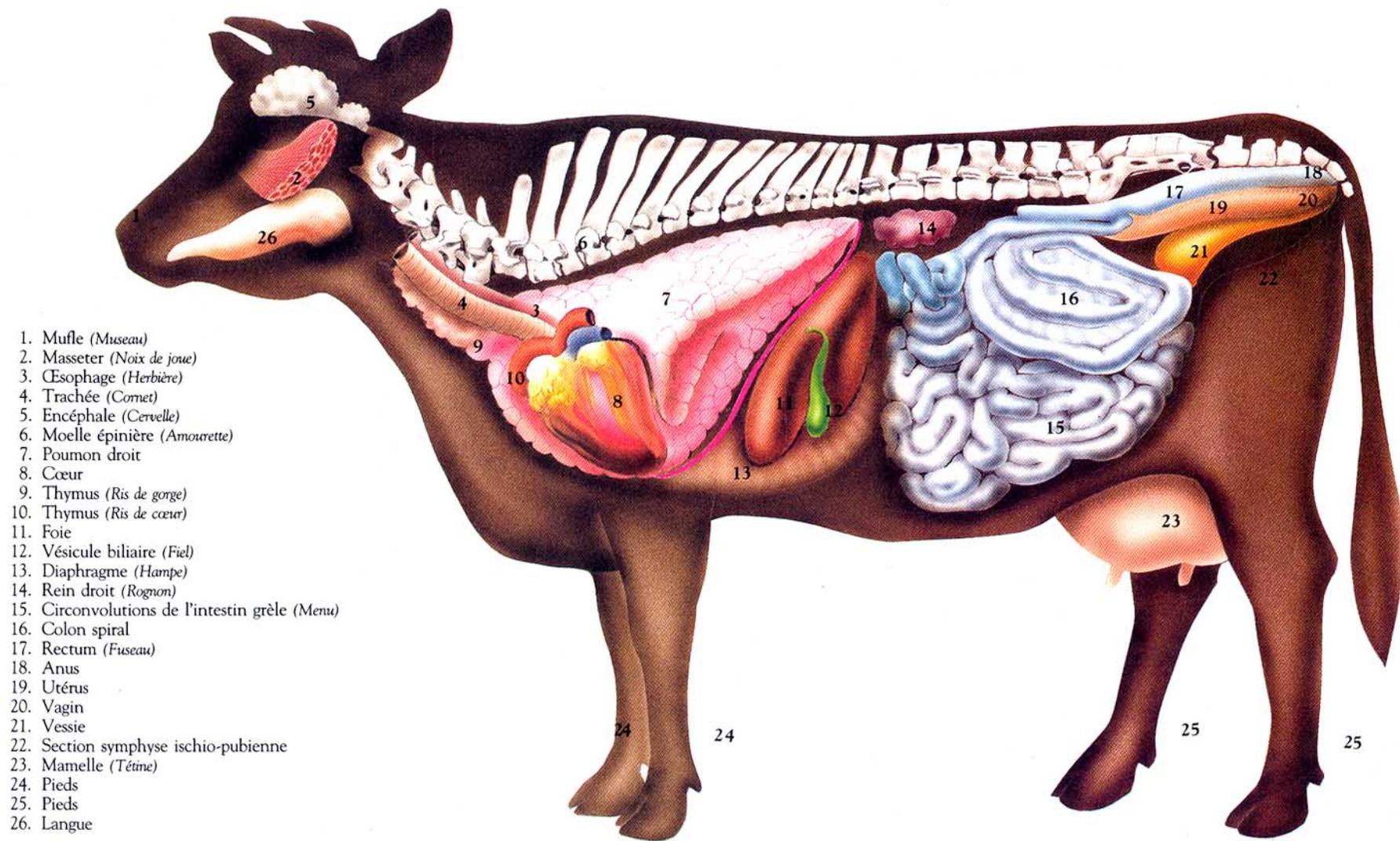
Despojos rojos :

los vendidos directamente al consumidor sin preparación previa :

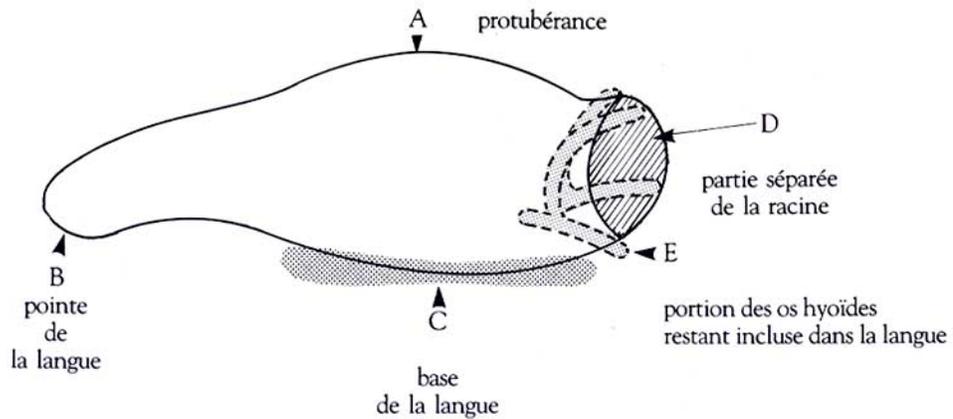
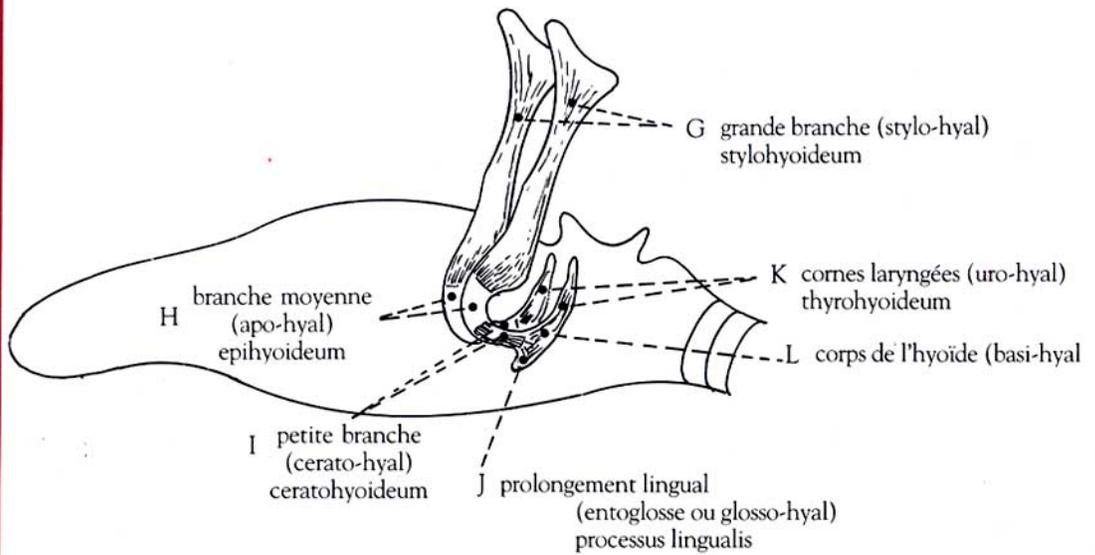
- Hígado,

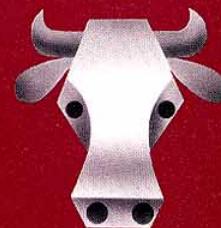


1. Museau
2. Joue
3. Trachée
4. Poumon gauche
5. Diaphragme
6. Foie
7. Rate
8. Réseau
9. Caillette
10. Panse
11. Rectum
12. Vagin
13. Vessie
14. Mamelle



F APPAREIL HYOIDIEN





A - protuberance  
B - tip of the tongue  
C - base of the tongue  
D - part separated from the root  
E - portion of the hyoid bones remaining in the tongue  
F - HYOIDIAN STRUCTURE  
G - main branch (stylohyal)  
H - middle branch (apohyal)  
I - small branch (ceratohyal)  
J - lingual extension (entoglossus or glossohyal)  
K - laryngeal cornuac (urohyal)  
L - hyoid corpus (basihyal)

A - Auswuchs  
B - Zungenspitze  
C - Zungenbasis  
D - Von der Wurzel getrennter Teil  
E - Teil der Zungenknochen, der in der Zunge verbleibt.  
F - ZUNGENKNOCHEN VOLLSTÄNDIG  
G - Grosser Teil (Stylohyal)  
H - Mittlerer Teil (Apohyal)  
I - Kleiner Teil (Ceratohyal)  
J - Zungenverlängerung (Entoglossis oder Glosshyal)  
K - Larynxfortsätze (Urohyal)  
L - Zungenknochenkörper (Basihyal)

A - Protuberancia  
B - punta de la lengua  
C - base de la lengua  
D - parte separada de la raíz  
E - porción del hueso hioide que permanece insertado en la lengua  
F - aparato hioideo  
G - rama grande (estilohial)  
H - rama media (apohial)  
I - rama pequeña (ceratohial)  
J - prolongación lingual (entoglosa o glosohial)  
K - cuernos laríngeos (urohial)  
L - cuerpo del hioide (basihial)

1-10 Long cut tongue:

The entire organ with its root; all of the hyoid bones are left except for the stylohyal. The larynx, the epiglottis and the first three rings of the trachea remain attached. The root is trimmed at the third tracheal ring. The esophagus and the pharynx are removed entirely.

1-11 White long cut tongue.

1-12 Black long cut tongue.

1-13 Spotted long cut tongue.

1-14 Long cut tongue with the epithelium removed (the epithelium is used to grow aphthous virus and to make vaccines).

1-15 Incised long cut tongue (in order to look for cysticercosis. Texts indicate: the musculature should be incised longitudinally on the lower surface, without cutting into the organ excessively).

1-10 Lang geschnittene Zunge:

Das gesamte Organ mit der anliegenden Wurzel; alle Zungenbeinknochen werden belassen, ausser dem Stylohyal; der Kehlkopf, die Epiglottis und die drei ersten Ringe der Arterienröhre bleiben anliegend. Die Wurzel wird in der Höhe des dritten Luftröhrenringes abgeschnitten, Speiseröhre und Pharynx werden vollständig entfernt.

1-11 Zunge lang geschnitten weiss.

1-12 Zunge lang geschnitten schwarz.

1-13 Zunge lang geschnitten gefleckt.

1-14 Zunge lang geschnitten mit Entfernung des Epitheliums (das Epithelium wird für die Zucht des Maul- und Klauenseuchenvirus zur Herstellung von Impfstoffen verwendet).

1-15 Zunge lang geschnitten, mit Einschnitt (um die Zystizerkose zu suchen. Die Texte geben an: die Muskulatur muss der Länge nach an der unteren Seite eingeschnitten sein, ohne das Organ zu stark zu verletzen).

1-10 Lengua corte largo :

El órgano entero con su raíz, todos los huesos hioides se dejan, salvo el estilohial; la laringe, epiglottis, y los tres primeros anillos de la tráquea arteria permanecen adheridos. La raíz se adereza a nivel del tercer anillo tráqueo, el esófago y la faringe se retiran completamente.

1-11 Lengua corte largo blanca.

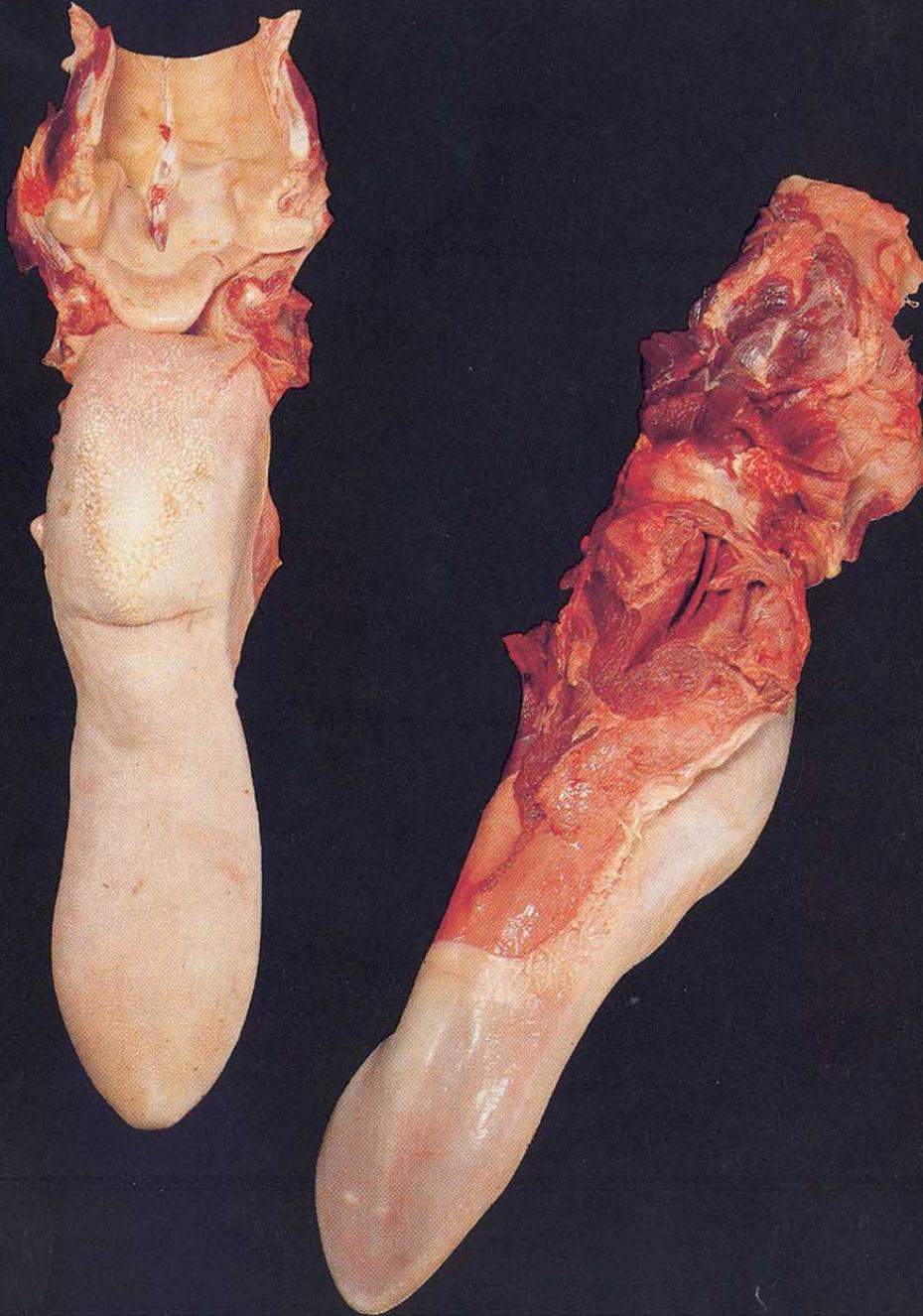
1-12 Lengua corte largo negra.

1-13 Lengua corte largo jaspeada.

1-14 Lengua corte largo retirando el epitelio (este epitelio se utiliza para cultivar el virus aftoso y para la fabricación de vacunas).

1-15 Lengua corte largo entallada (para buscar la cisticercosis. Los textos indican : la musculatura debe entallarse longitudinalmente en la cara inferior sin estropear demasiado el órgano).

## LANGUE DE BŒUF



1-10 Langue coupe longue :  
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'œsophage et le pharynx sont enlevés  
complètement.

1-11 Langue coupe longue blanche.

1-12 Langue coupe longue noire.

1-13 Langue coupe longue tachetée.

1-14 Langue coupe longue avec  
enlèvement de l'épithélium. (Cet  
épithélium est utilisé pour cultiver le virus  
aphteux : fabrication de vaccins).

1-15 Langue coupe longue incisée (en  
vue de rechercher la cysticerose. Les textes  
indiquent : la musculature doit être incisée  
longitudinalement sur la face inférieure  
sans trop léser l'organe).

1-20 Langue coupe carrée :

L'organe entier avec la pointe de l'épiglotte adhérente; le larynx et la trachée artère sont enlevés, les os hyoïdes sont laissés sauf la grande branche (ou stylo-hyal). Le gras de la base est coupé parallèlement au corps (tige) pour découvrir les deux glandes salivaires, le côté de la base contient le gras de parage et les glandes salivaires.

1-21 Langue coupe carrée blanche.

1-22 Langue coupe carrée noire.

1-23 Langue coupe carrée tachetée.

1-24 Langue coupe carrée avec enlèvement de l'épithélium.

1-25 Langue coupe carrée incisée.

1-30 Langue 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 (uro-hyal) des os hyoïdes; les os hyoïdes, sauf le stylo-hyal 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.

1-31 Langue coupe courte blanche.

1-32 Langue coupe courte noire.

1-33 Langue coupe courte tachetée.

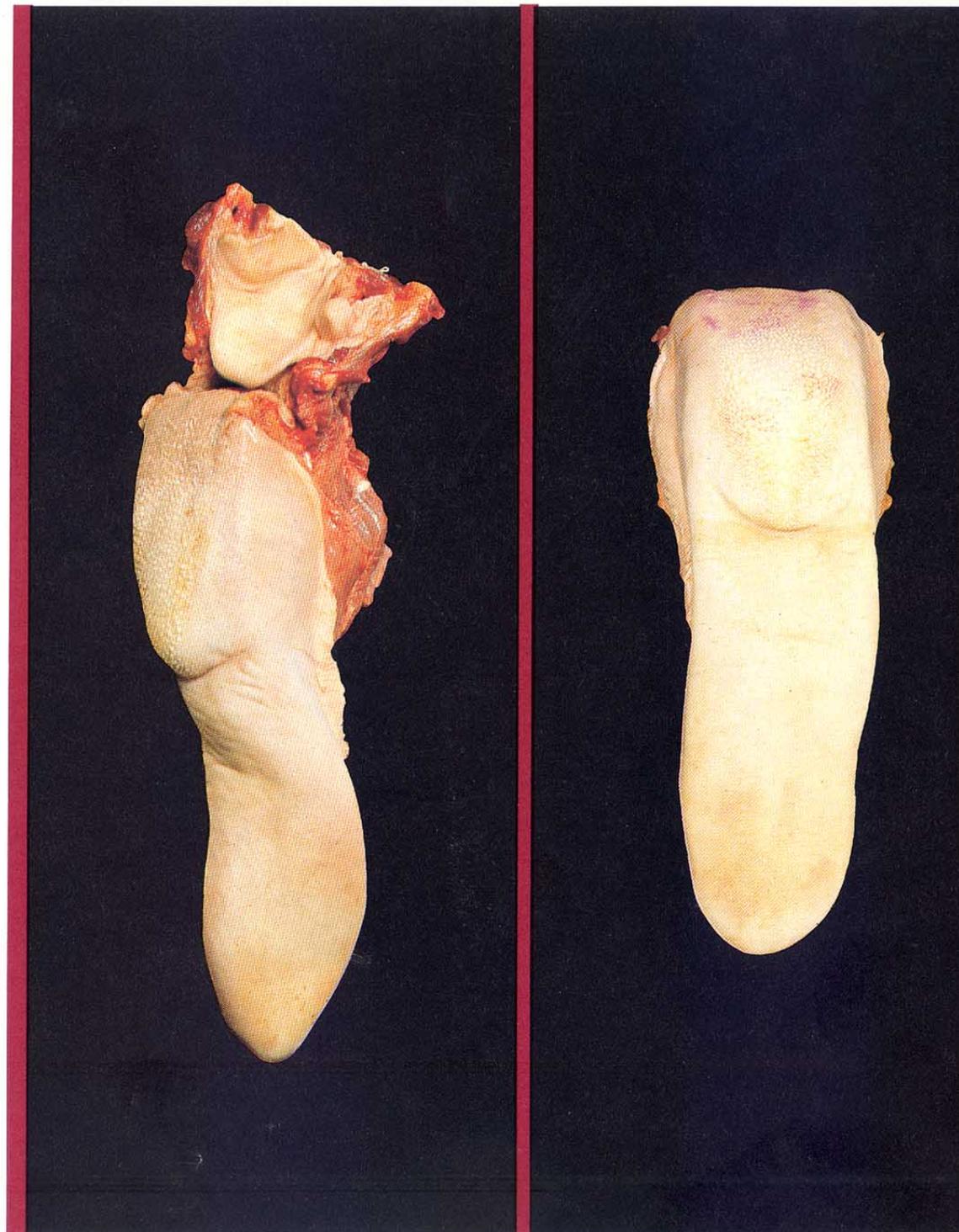
1-34 Langue coupe courte avec enlèvement de l'épithélium.

1-35 Langue courte incisée.

1-36 Langue coupe courte spéciale

Partie de la langue coupée court après enlèvement de toute la graisse de la base de la langue. L'épiglotte est enlevée.

1-37 Langue de bœuf coupe courte congelée (photo p. 18).



1-20 Square cut tongue:  
The entire organ with the tip of the epiglottis left attached; the larynx and the trachea are removed entirely. The hyoid bones are left, except for the stylohyal. The fat at the base is cut parallel to the body of the tongue to reveal the two salivary glands. The side of the base contains the trimming fat and the salivary glands.

1-21 White square cut tongue.

1-22 Black square cut tongue.

1-23 Spotted square cut tongue.

1-24 Square cut tongue with the epithelium removed.

1-25 Incised square cut tongue.

1-30 Short cut tongue:

The tongue is separated from the root and from the throat in front of the epiglottis and directly behind the thyroid process (urohyal) of the hyoid bones. The hyoid bones — except for the stylohyal — are left, and the tip of the epiglottis is removed. The base of the tongue is trimmed up to the “lean falx”, leaving approximately 10% of the trimming fat. The salivary glands are removed, except for the sublingual glands.

1-31 White short cut tongue.

1-32 Black short cut tongue.

1-33 Spotted short cut tongue.

1-34 Short cut tongue with the epithelium removed.

1-35 Incised short cut tongue.

1-36 Special short cut tongue.

Part of the tongue cut short after removal of all fat at the base of the tongue. The epiglottis is removed.

1-37 Frozen short cut beef tongue.  
(*photograph p. 18*)

1-20 Zunge mit rechteckigem Schnitt:  
Das vollständige Organ mit Spitze der Epiglottis; Larynx - und Arterientrachea sind entfernt, die Zungenknochen sind belassen, mit Ausnahme des grossen Zweiges (oder Stylo-Hyal). Das Fett der Basis wird parallel zum Körper (Schaft) geschnitten, um die beiden Speicheldrüsen zu entdecken, die Basisseite enthält das einhüllende Fett und die Speicheldrüsen.

1-21 Zunge rechteckig geschnitten weiss.

1-22 Zunge rechteckig geschnitten schwarz.

1-23 Zunge rechteckig geschnitten gefleckt.

1-24 Zunge rechteckig geschnitten, ohne Epithel.

1-25 Zunge rechteckig geschnitten, mit Einschnitt.

1-30 Zunge kurz geschnitten:  
Die Zunge wird von der Wurzel und der Kehle vor der Epiglottis und direkt hinter dem Schilddrüsenprozess (Urohyal) der Zungenknochen abgetrennt; die Zungenknochen mit Ausnahme des Stylohyal werden belassen und die Spitze der Epiglottis wird entfernt. Die Zungenbasis wird ausgelöst bis zum “falschen mageren” Stück, wobei etwa 10% des umgebenden Fettes belassen bleiben. Die Speicheldrüsen werden entfernt mit Ausnahme der Sublingualdrüsen.

1-31 Zunge kurz geschnitten weiss.

1-32 Zunge kurz geschnitten schwarz.

1-33 Zunge kurz geschnitten gefleckt.

1-34 Zunge kurz geschnitten, ohne Epithel.

1-35 Zunge kurz geschnitten, mit Einschnitt.

1-36 Zunge kurz geschnitten, Spezialschnitt :  
Teil der kurz geschnittenen Zunge nach Entfernung des gesamten Fettes an der Zungenbasis. Die Epiglottis wird entfernt.

1-37 Ochsenzunge kurz geschnitten tiefgefroren. (*Foto p. 18*)

1-20 Lengua corte cuadrado :  
El órgano entero con la punta de la epiglottis adherente; la laringe y la tráquea arteria se retiran, el hueso hioides se queda salvo la rama mayor (estilohial). La parte grasa de la base se corta paralelamente al cuerpo para descubrir las dos glándulas salivares, el lado de la base contiene la grasa y las glándulas salivares.

1-21 Lengua corte cuadrado blanca.

1-22 Lengua corte cuadrado negra.

1-23 Lengua corte cuadrado jaspeada.

1-24 Lengua corte cuadrado en el epitelio retirado.

1-25 Lengua corte cuadrado entallada.

1-30 Lengua corte corto :

La lengua se separa de la raíz y de la garganta por delante de la epiglottis y directamente detrás de la tiroides (urohial) de los huesos hioides, que, salvo el estilohial, se dejan, mientras que la punta de la epiglottis se retira. La base de la lengua se corta hasta el « falso magro » dejando aproximadamente 10 % de la grasa; se retiran las glándulas salivares, salvo las glándulas sublinguales.

1-31 Lengua corte corto blanca.

1-32 Lengua corte corto negra.

1-33 Lengua corte corto jaspeada.

1-34 Lengua corte corto con el epitelio retirado.

1-35 Lengua corta entallada.

1-36 Lengua corte corto especial.

Parte de la lengua cortada en corto tras retirar toda la grasa de la base de la lengua. La epiglottis se retira.

1-37 Lengua de vaca corte corto congelada.  
(*foto p. 18*)



1-40 Swiss cut tongue:  
Part of the tongue that remains after all of the hyoid bones and most of the attached fat have been removed. The muscular part making up the root and the muscles of the base are removed, resulting in a boned, trimmed tongue consisting solely of the body of the muscle, which is about 95% lean.

1-41 White Swiss cut tongue.

1-42 Black Swiss cut tongue.

1-43 Spotted Swiss cut tongue.

1-44 Swiss cut tongue with the epithelium removed.

1-45 Incised Swiss cut tongue.

Frozen beef tongues  
(can be presented in a variety of ways;  
see codifications above).

1-40 Zunge, Schweizer Schnitt:  
Teil der Zunge, der nach der Entfernung aller Zungenknochen und dem grösseren Teil des anliegenden Fettes verbleibt. Die Muskelpartie, welche die Wurzel bildet, und die Basismuskeln werden entfernt, um eine Zunge ohne Knochen und ohne Fett zu liefern, die nur aus dem Muskelkörper besteht (Schaft, Zungenkörper), und ca. 95% mageres Fleisch enthält.

1-41 Zunge Schweizer Schnitt weiss.

1-42 Zunge Schweizer Schnitt schwarz.

1-43 Zunge Schweizer Schnitt gefleckt.

1-44 Zunge Schweizer Schnitt ohne Epithel.

1-45 Zunge Schweizer Schnitt mit Einschnitt.

Ochsenzungen tiefgefroren  
(in verschiedenen Aufmachungen,  
siehe obenstehende Codifizierungen).

1-40 Lengua corte suizo :  
Parte de la lengua que queda tras retirar todos los huesos hioides y la mayor parte de la grasa adherente.  
La parte muscular constituye la raiz y los músculos de la base se retiran para dar lugar a una lengua sin huesos, sin grasas, formada únicamente por el cuerpo del músculo, que contiene aproximadamente 95 % de magro.

1-41 Lengua corte suizo blanca.

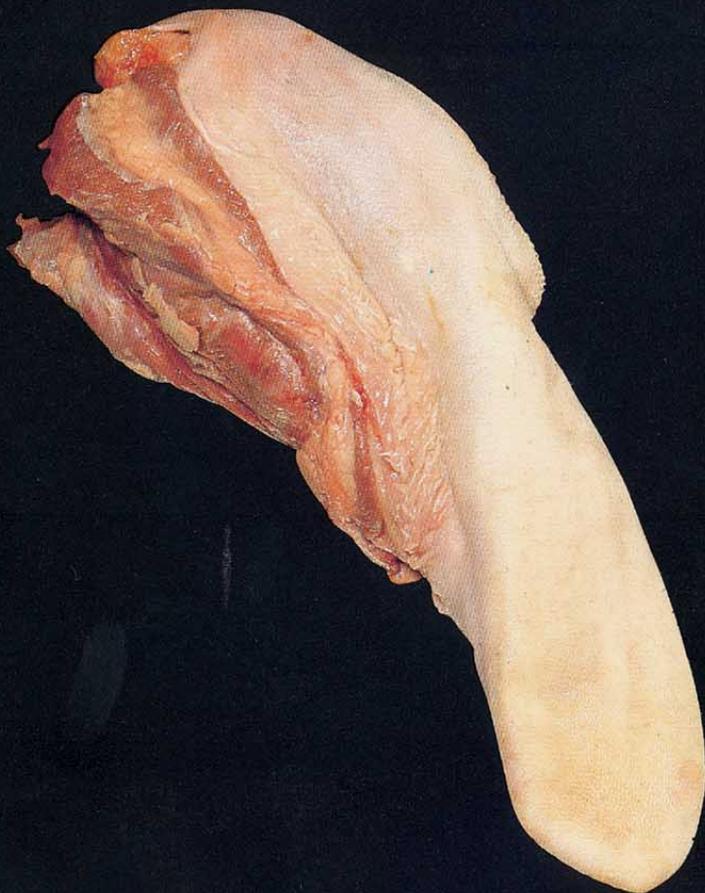
1-42 Lengua corte suizo negra.

1-43 Lengua corte suizo jaspeada.

1-44 Lengua corte suizo con el epitelio retirado.

1-45 Lengua corte suizo entallada.

Lenguas de vaca congeladas  
(varias presentaciones,  
véanse las codificaciones en los párrafos anteriores).



1-40 Langue coupe Suisse :  
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.

1-41 Langue coupe Suisse blanche.

1-42 Langue coupe Suisse noire.

1-43 Langue coupe Suisse tachetée.

1-44 Langue coupe Suisse avec enlèvement de l'épithélium.

1-45 Langue coupe Suisse incisée.

Langues de bœuf congelées  
(subissent diverses présentations,  
voir codifications précédentes).



1-50 Racine de langue :

Dérivée de la langue entière coupe longue, quand on prépare la langue coupe courte (après ablation du larynx dans sa totalité et des restes de la trachée), ou les langues d'autre dénomination. Aucun os hyoïde ne reste dans la racine (*sans photo*).

1-50 Tongue root:

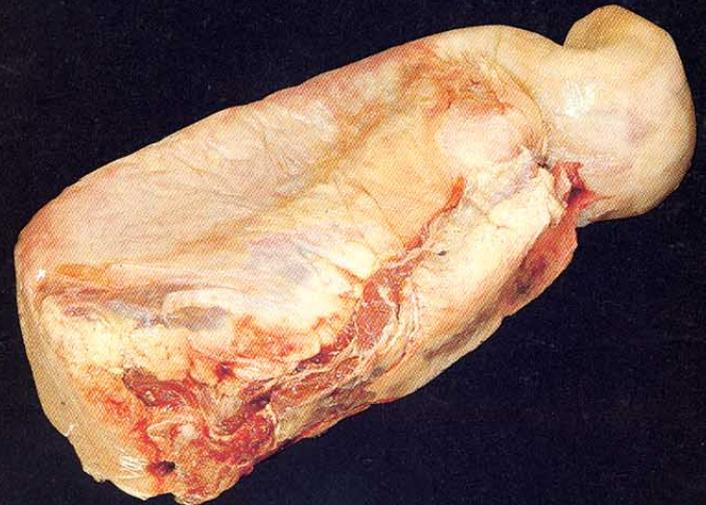
Taken from the whole long cut tongue when preparing the short cut tongue (after removal of the whole larynx and the remains of the trachea) or from other types of tongue cuts. None of the hyoid bones remain in the root (*no photograph*).

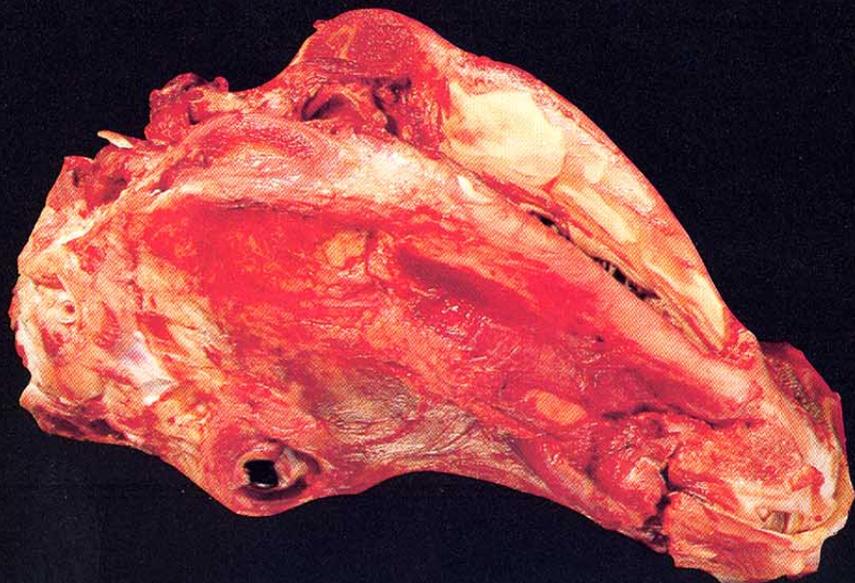
1-50 Zungenwurzel:

Teil der ganzen Zunge mit langem Schnitt, der nach Zubereitung der Zunge mit kurzem Schnitt verbleibt (nach Ablösung des gesamten Larynx und der Luftröhrenreste), oder Zungen anderer Bezeichnung. In der Wurzel bleibt kein Zungenknochen mehr (*ohne Foto*).

1-50 Raiz de la lengua :

Derivada de la lengua entera corte largo cuando se prepara la lengua corte corto (tras sacar la laringe en su totalidad y los restos de la tráquea), o lenguas de otra denominación. No queda en la raiz ningún hueso hioides (*sin foto*).





## TÊTE DE BŒUF

1-60 Tête de bœuf 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.

*Le règlement sanitaire de certains pays membres de  
la CEE exige que les yeux soient enlevés.*

1-60 Whole skinned beef head:  
Removed by slicing at the occipital joint  
and the first cervical vertebra. Cutting is  
perpendicular to the major axis of the  
cervical vertebrae.

*Health regulations of certain EEC countries require  
the eyes to be removed.*

1-60 Ochsenkopf, im Ganzen, ohne  
Haut:  
Abgetrennt durch Schnitt am  
Hinterkopfgelenk und dem ersten  
Halswirbel - der Schnitt wird in einer zur  
grossen Achse der Halswirbel senkrechten  
Ebene ausgeführt.

*Die sanitären Vorschriften gewisser Mitgliedsstaaten  
der EG fordern, dass die Augen entfernt werden.*

1-60 Cabeza de vaca entera despojada :  
Retirada mediante sección por la  
articulación del occipucio y de la primera  
vértebra cervical.

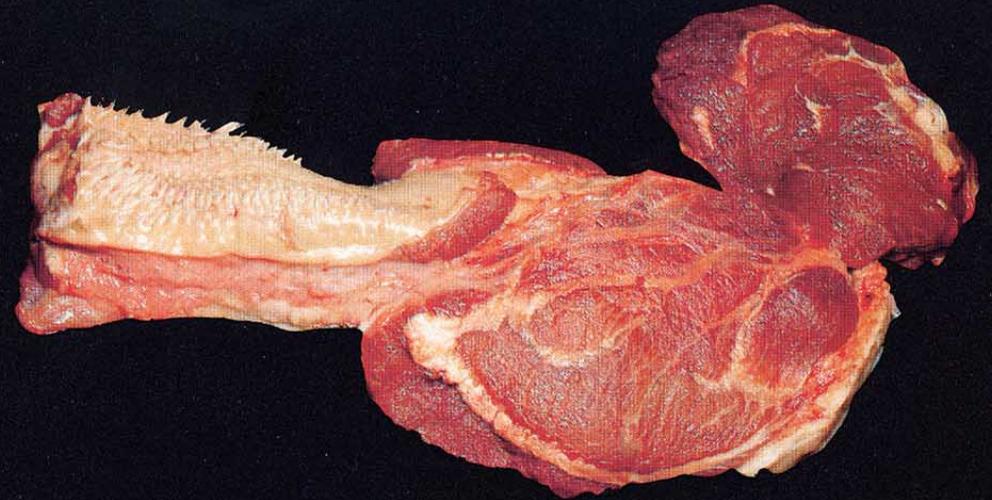
*El reglamento de ciertos países miembros de la  
C. E. E. exige que se retiren los ojos.*



1-61 Joue de bœuf avec papilles (avec babine) :

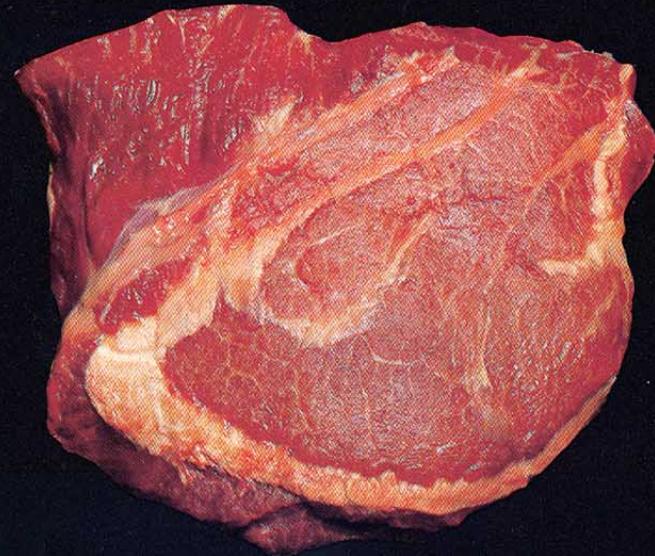
La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os de la mâchoire supérieure et inférieure et qui s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides.

La joue entière ne conserve pas de partie externe de la lèvre, par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.



1-62 Joue de bœuf sans les papilles :

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.



1-61 Beef cheek with papilla (with chops):  
The cheek is the muscle which, along with the periphery of the mouth, covers the external part of the upper and lower jawbones and which extends from the lip to behind the mouth up to the parotid salivary glands.

The whole cheek does not include the external part of the lip. However, it does include the papillary fringe of the mouth.

1-61 Ochsenbacke mit Papillen (mit Lippen):  
Die Backe ist der Muskel, der mit dem Maulrand den äusseren Teil der Knochen des Oberkiefers und des Unterkiefers bedeckt und sich vom Lippenrand bis zu den Ohrspeicheldrüsen erstreckt. Die ganze Backe enthält nicht den Aussenteil der Lippe, aber den Papillenrand des Mauls.

1-62 Beef cheek without papilla:  
The cheek is trimmed further, with all of the papilla (chops) as well as the parotid gland removed. The lymph glands and salivary glands are not removed.

1-62 Ochsenbacke ohne Papille:  
Von der Backe werden die ganzen Papillen (Lippen) und die Ohrspeicheldrüse abgelöst, aber die Lymphknoten und die Speicheldrüsen bleiben erhalten.

1-61 Carrillo de vaca con papilas (con morro) :  
El carrillo es el músculo que, con el contorno de la boca, recubre la parte externa de los huesos de la mandíbula superior e inferior y que se extiende desde el labio en la parte trasera de la boca hasta las glándulas salivares parótidas. El carrillo entero no conserva ninguna parte externa del labio; por el contrario, el borde papilar de la boca se conserva.

1-62 Carrillo de vaca sin las papilas :  
El carrillo está mejor preparado, sacándosele totalmente las papilas (morro) y la glándula parótida, pero los gangliones linfáticos y las glándulas salivares permanecen.



1-70 Beef heart with auricles:  
The whole heart separated from the lungs.  
The bones (ossa cordis) are removed, but  
the left and right auricles are left on.

1-71 Beef heart without auricles:  
The whole heart separated from the lungs.  
The bones (ossa cordis) are removed, with  
the left and right auricles, the aorta and the  
pulmonary truncus.

1-72 Trimmed beef heart:  
The whole heart after being separated from  
the lungs. The bones (ossa cordis) are  
removed, as are the two auricles, the aorta,  
the pulmonary truncus and any excess fat so  
that the fat content does not exceed 5% of  
the heart's total weight.

1-70 Ochsenherz mit Netz:  
Das ganze Herz, von den Lungen gelöst; die  
Knochen (ossa cordis) werden entfernt,  
nicht aber die linke und rechte  
Herzvorkammer.

1-71 Ochsenherz ohne Kappe:  
Das ganze Herz ohne Lunge; die Knochen  
(ossa cordis) werden entfernt, mit den  
linken und rechten Vorkammern, Aorta  
und Lungenschaft.

1-72 Ochsenherz ohne Fett:  
Das ganze Herz wird von der Lunge  
getrennt; der Herzknochen wird entfernt,  
die beiden Herzvorkammern, die Aorta  
und der Lungenschaft werden abgetrennt,  
sowie das Fett, sodass das  
Gesamtherzgewicht nicht mehr als 5% Fett  
enthält.

1-70 Corazón de vaca sin bonete :  
El corazón entero separado de los  
pulmones; los huesos (ossa cordis) se retiran  
pero las aurículas, tanto derecha como  
izquierda, permanecen.

1-71 Corazón de vaca sin bonete :  
Corazón entero separado de los pulmones;  
los huesos (ossa cordis) se retiran con las  
aurículas izquierda y derecha, la aorta y el  
tronco pulmonar.

1-72 Corazón de vaca desgrasado :  
El corazón entero, tal y como se separó de  
los pulmones; el hueso (ossa cordis) se  
retira, así como las dos aurículas, aorta y  
tronco pulmonar y toda la grasa que exceda  
el 5 % del peso del corazón.

## CŒUR DE BŒUF

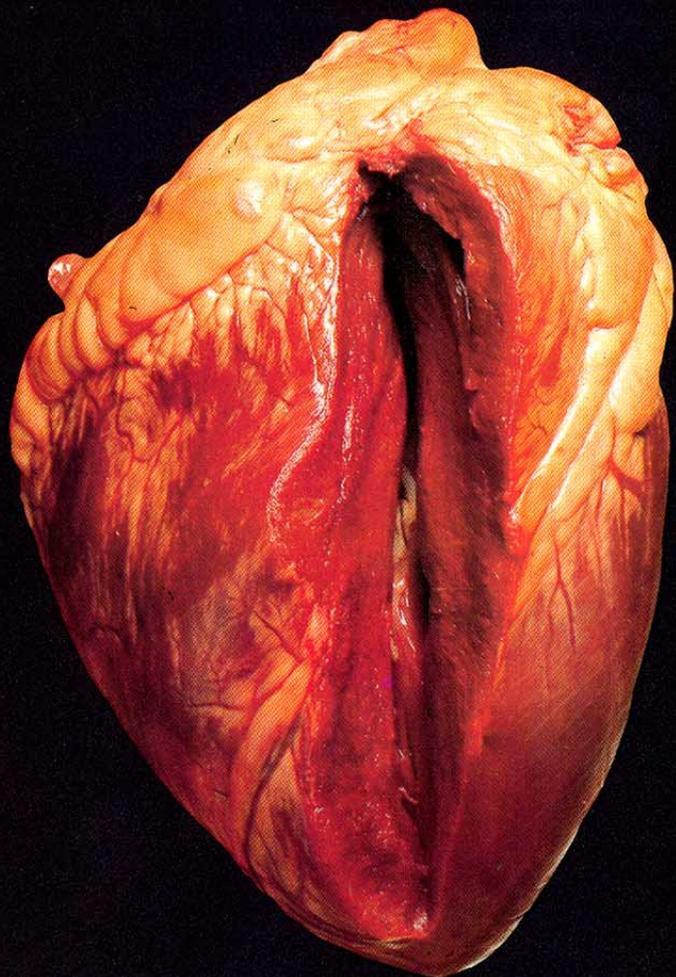
---



1-70 Cœur de bœuf avec bonnet :  
Le cœur entier séparé des poumons; les os  
(ossa cordis) sont enlevés mais les  
oreillettes gauche et droite restent.

1-71 Cœur de bœuf sans bonnet :  
Cœur entier séparé des poumons; les os  
(ossa cordis) sont enlevés avec les auricules  
gauche et droit, l'aorte et l'artère  
pulmonaire.

1-72 Cœur de bœuf dégraissé :  
Le cœur entier tel qu'il est séparé des  
poumons; l'os (ossa cordis) est enlevé ainsi  
que les deux auricules, l'aorte et le tronc  
pulmonaire et le gras excédant 5 % du poids  
du cœur.



1-73 Cœur à préparation.

1-74 Cœur à trancher.

Incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison interventriculaire.

Outre l'incision précédente, doit être fendu en deux points opposés des oreillettes à la pointe.

1-73 Heart for preparation.

1-74 Heart ready for slicing.

A longitudinal incision is made to open the ventricles and cut through the interventricular wall.

In addition to this incision, the auricles should be split at two opposing points with the tip of a knife.

1-73 Herz mit Zubereitung.

1-74 Herz für Schnittware.

Längseinschnitt, um die Herzklappen zu öffnen und die Trennwand zwischen den Herzkammern zu durchqueren.

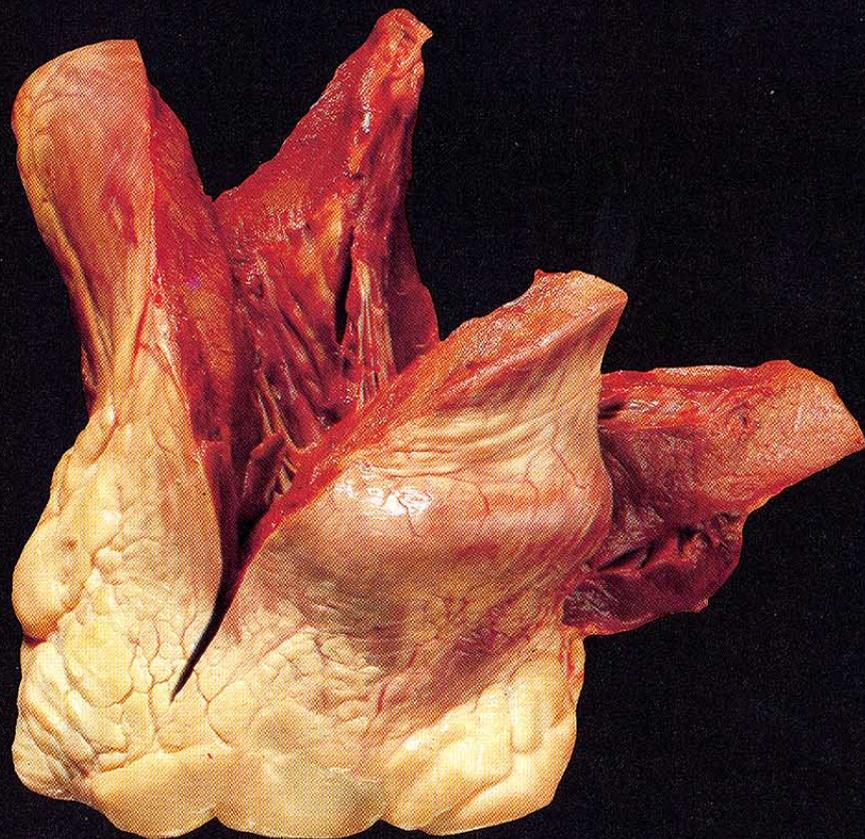
Ausser diesem Schnitt muss das Herz an zwei entgegengesetzten Punkten der Herzvorkammern and der Spitze gespalten werden.

1-73 Corazón para preparación.

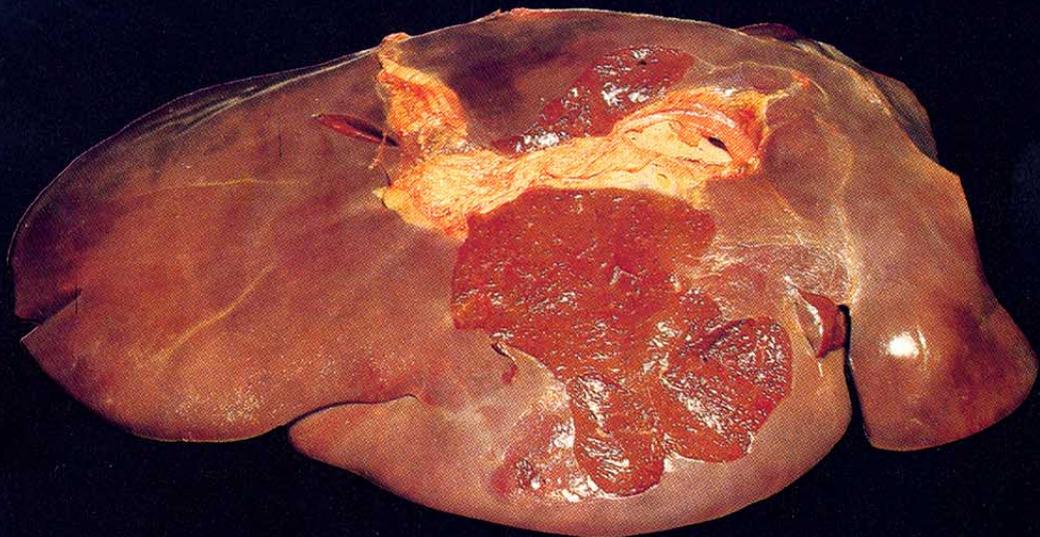
1-74 Corazón a cortar en lonjas.

Entalla longitudinal con objeto de abrir los ventrículos y atravesar el tabique interventricular.

Además de la entalla anterior, hay que cortarlo en dos puntos opuestos desde las aurículas hasta la punta.



## FOIE DE BŒUF ET ASSIMILÉS



1-80 Foie de bœuf normal :  
L'organe entier, le lobule de Spiegel et la capsule inclus, situé contre la face abdominale du diaphragme, du côté droit du corps; provenant de bétail adulte : bœufs, vaches et taureaux.

1-801 Foie dit « à chat » destiné aux animaux de compagnie.

1-802 Foie entre-deux destiné en partie aux animaux de compagnie et en partie à la consommation humaine.

1-81 Foie de bœuf 1<sup>er</sup> choix :  
L'organe entier, lobule de Spiegel et capsule inclus, situé contre la face abdominale du diaphragme, du côté droit du corps provenant de bétail jeune, ordinairement génisses et bouvillons.

1-80 Ordinary beef liver:

The entire organ, including the Spiegel lobule and the capsule, situated against the abdominal surface of the diaphragm on the right side of the body and taken from adult livestock (cows and bulls).

1-801 So-called « cat liver » which is used as pet food.

1-802 Middle-cut liver, part of which is given to pets and part of which is used for human consumption.

1-81 Prime choice beef liver:

The entire organ, including the Spiegel lobule and the capsule, situated against the abdominal surface of the diaphragm on the right side of the body and taken from young livestock, usually heifers and young bullocks.

1-80 Normale Rindsleber:

Das gesamte Organ, mit Spiegel-Lappen und Kapsel, an der Unterseite des Zwerchfells, auf der rechten Seite des Körpers; vom erwachsenen Vieh, Kühen und Stieren.

1-801 Sogenannte "Katzenleber" für Haustiere.

1-802 Zwischenleber, teilweise für Haustiere, teilweise für den menschlichen Verzehr bestimmt.

1-81 Rindsleber 1. Wahl:

Das ganze Organ mit Spiegel-Lappen und Kapsel, an der Unterleibseite des Zwerchfells, rechts, vom Jungtier, gewöhnlich Jungkühen und Jungochsen.

1-80 Hígado de vaca normal :

El órgano entero, el lóbulo de Spiegel y la cápsula incluidos, situado contra la cara abdominal del diafragma, lado derecho del cuerpo; procedente del ganado adulto, vacas y toros.

1-801 Hígado denominado « hígado para gato », destinado a los animales de compañía.

1-802 Hígado de entredós destinado en parte a los animales de compañía y en parte al consumo humano.

1-81 Hígado de vaca de primera :

El órgano entero, lóbulo de Spiegel y cápsula incluidos, situado entre la cara abdominal del diafragma, del lado derecho del cuerpo procedente del ganado joven, ordinariamente vacas y toros jóvenes.

1-82 Foie de bœuf congelé.

1-83 Foie de génisse (foie de bovin adulte : taureau, bœuf et vache).

Les foies dits de génisse sont ceux dont la capsule de Glisson (enveloppe fibreuse) se détache encore aisément du parenchyme.

1-82 Frozen beef liver.

1-83 Heifer liver (liver of adult bovines: bull, steer and cow). So-called heifer livers are those whose fibrous covering can still be easily detached from the parenchyma.

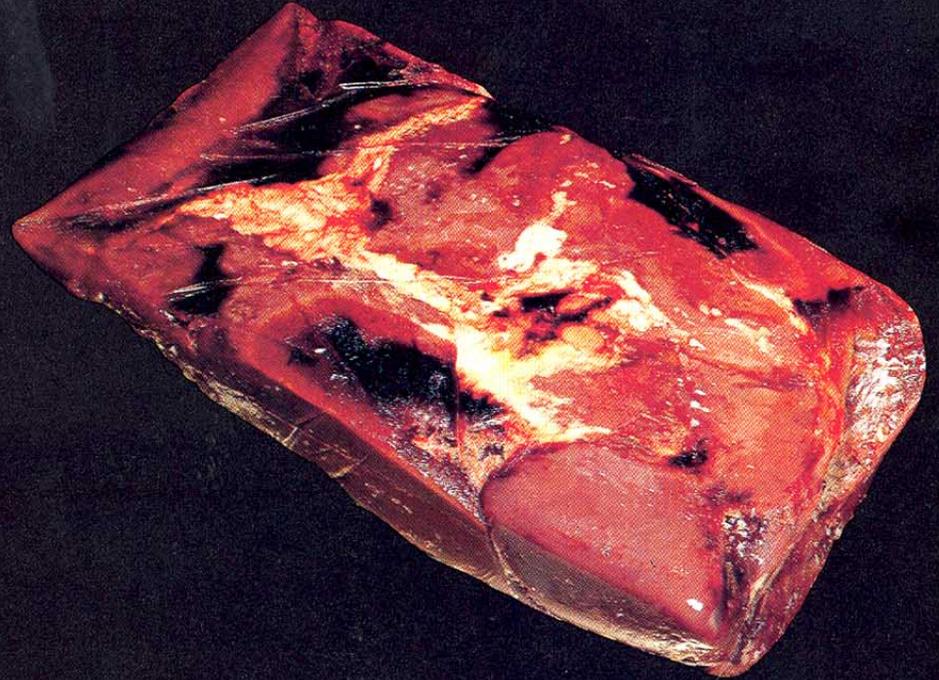
1-82 Rindsleber tiefgefroren.

1-83 Jungrindleber (Leber des erwachsenen Rindes: Stier, Ochs und Kuh).

Die sogenannten Jungrindlebern sind die, deren Kapsel (faserige Hülle) sich noch leicht vom Parenchyma lösen lässt).

1-82 Hígado de vaca congelado.

1-83 Hígado de vaca (hígado de vaca adulta : toro, buey, vaca). A lo que se llama « hígado de vaca » es aquél cuya cápsula o funda fibrosa se despega con facilidad.





## ROGNON DE BŒUF

2-1 Rognon de bœuf entier.  
L'organe entier; les vaisseaux sanguins,  
l'uretère et la capsule sont enlevés.

2-10 Rognon de bœuf congelé.

2-1 Whole beef kidneys.  
The entire organ, with the blood vessels,  
the ureter and the capsule removed.

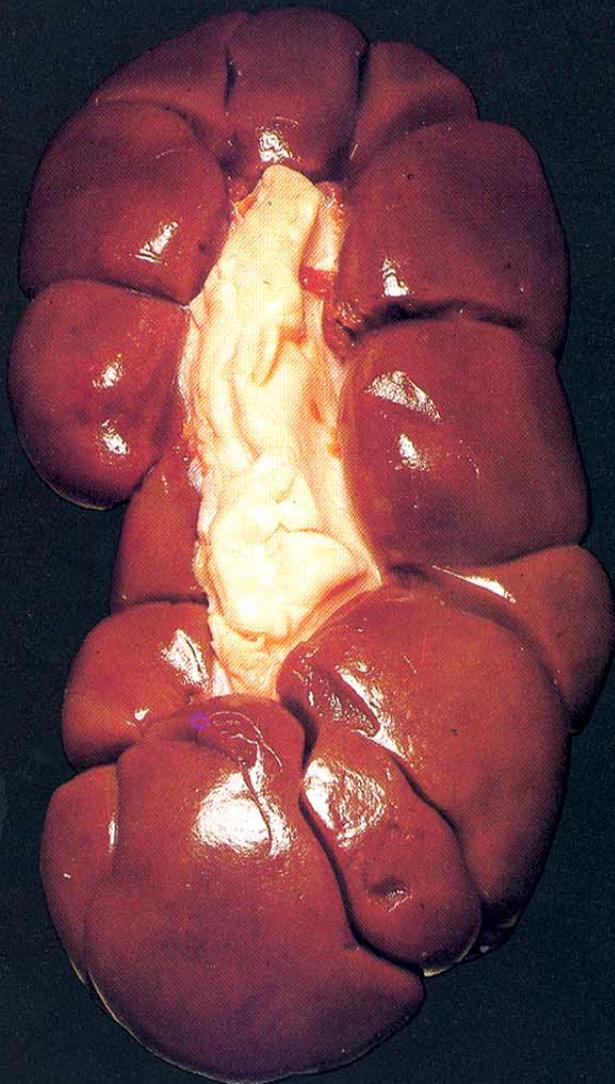
2-10 Frozen beef kidney.

2-1 Ganze Rindsniere.  
Das gesamte Organ; die Blutgefäße, der  
Harnkanal und die Kapsel sind entfernt.

2-10 Rindsniere tiefgefroren.

2-1 Riñón de vaca entero.  
El órgano entero; vasos sanguíneos, uréter y  
cápsula retirados.

2-10 Riñón de vaca congelado.



## CERVELLE DE BŒUF

### 2-2 Cerveille non épluchée.

Les cervelles de bœuf comprennent habituellement les deux grands lobes (hémisphères cérébraux) et parfois le cervelet et son attache ou bulbe rachidien.

### 2-20 Cerveille épluchée.

Cerveille entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral.

### 2-2 Unpeeled brain.

Cow's brains usually including the two large lobes (hemispheres) and sometimes the cerebellum and its attachment or rachidian bulb.

### 2-20 Peeled brain.

The whole brain from which the meninges (skin or membrane) have been removed, revealing the brain tissue.

### 2-2 Hirn ungehäutet.

Das Rinderhirn umfasst gewöhnlich die beiden grossen Hälften und gewöhnlich das Kleinhirn und das Nachhirn.

### 2-20 Hirn gehäutet.

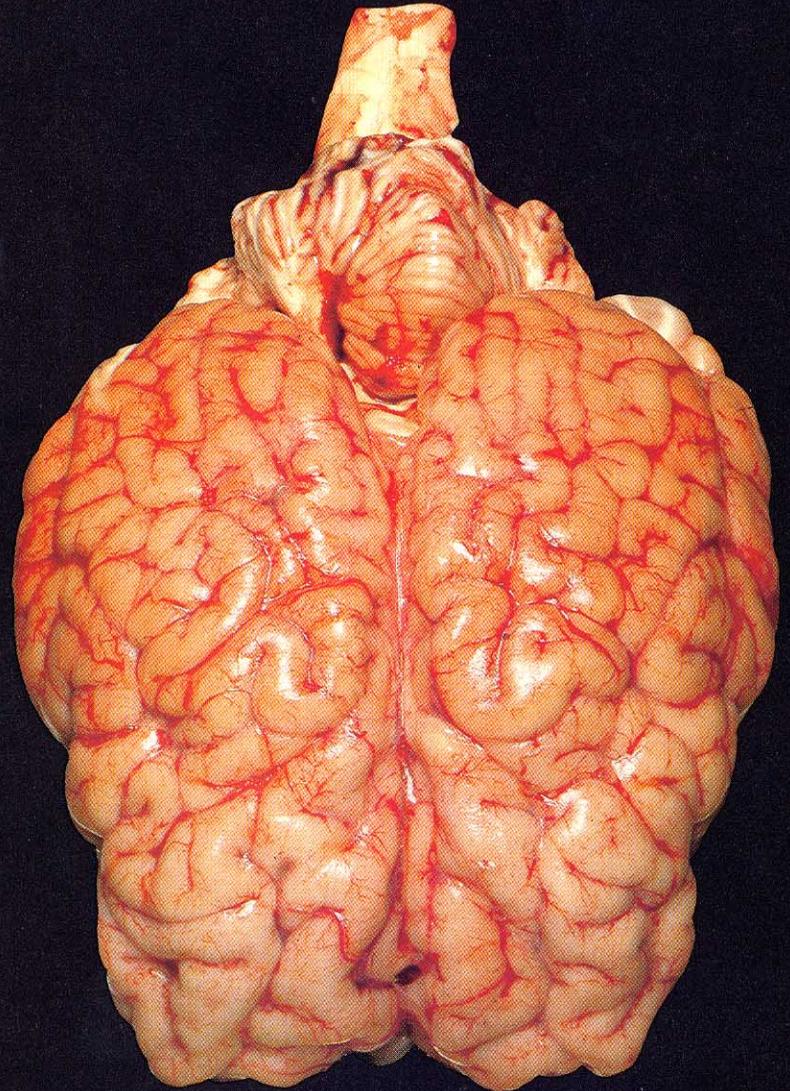
Das ganze Hirn, von dem die Haut oder Membran abgenommen wurde, sodass das Gehirngewebe sichtbar ist.

### 2-2 Sesos sin pelar.

Los sesos de vaca comprenden normalmente los dos grandes hemisferios (lóbulos cerebrales) y a veces también el cerebelo y su atadura o bulbo raquídeo.

### 2-20 Sesada pelada.

Sesos enteros cuyas meninges (piel o membrana) han sido retiradas para ver el tejido cerebral.



---

## PIEDS DE BŒUF

---



2-30 Pieds de bœuf dépouillés ou épilés  
par échaudage :

Les antérieurs ayant été sectionnés à  
l'articulation du genou.

Les postérieurs ayant été sectionnés à  
l'articulation du jarret.

2-30 Skinned or scalded and plucked  
cow's feet:

The anteriors are cut at the knee joint.

The posteriors are cut at the knuckle.

2-30 Rinderfüsse ohne Haut oder durch  
Brühen enthaart:

Die Vorderfüsse werden am Kniegelenk  
abgetrennt;

die hinteren Füsse werden an der Kniekehle  
abgetrennt.

2-30 Pie de vaca despojado o depilado  
mediante escaldamiento :

Los anteriores se seccionan por la  
articulación de la rodilla.

Los posteriores se seccionan por la  
articulación del corvejón.

## BASSE

2-40 Mou et cœur :  
cœur et poumons attachés ensemble.

2-41 Mou sans cœur :  
poumons seuls  
(sans photo).

2-40 Lung and heart:  
The heart and lungs attached together.

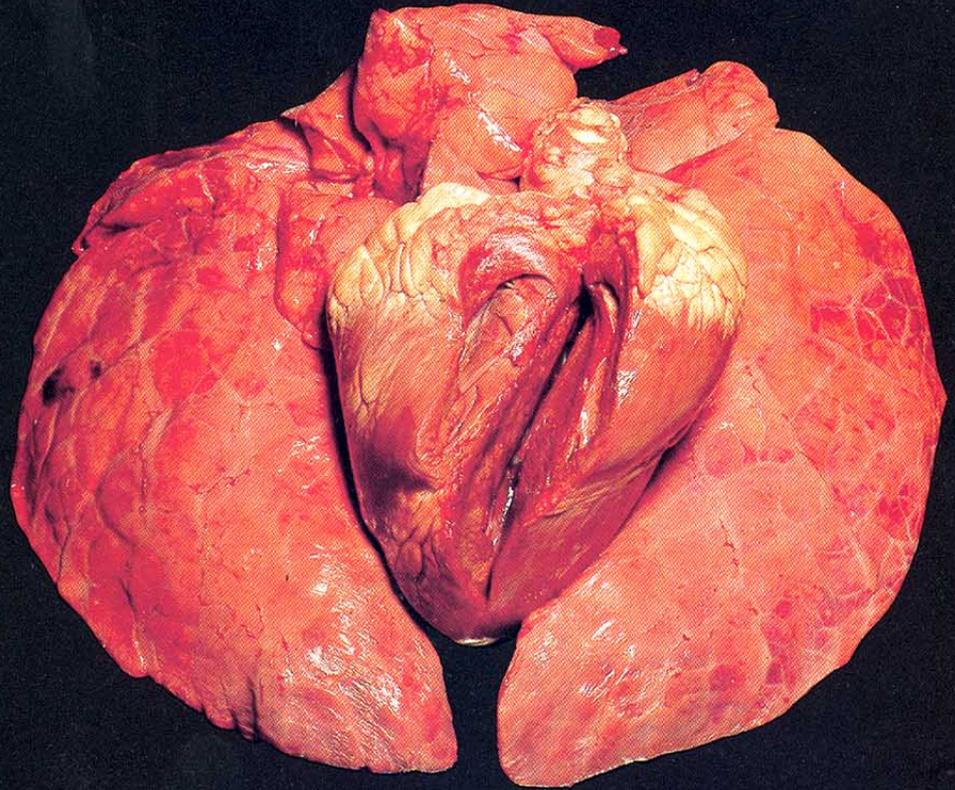
2-41 Lung without the heart:  
Lungs only  
(no photograph).

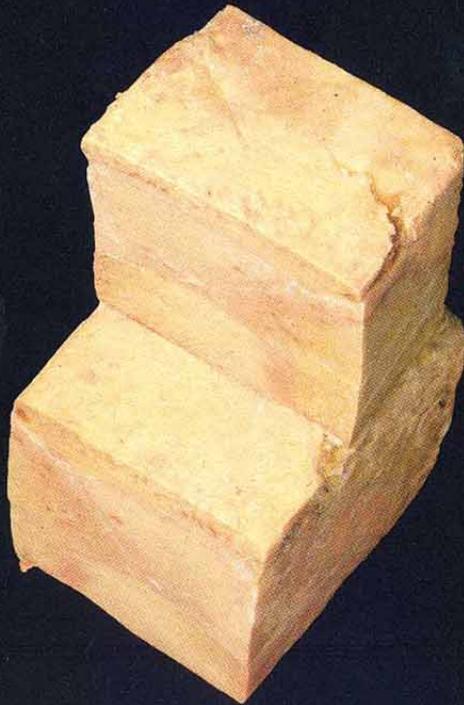
2-40 Lunge und Herz:  
Lunge und Herz zusammen.

2-41 Lunge ohne Herz:  
Lunge allein  
(ohne Foto).

2-40 Bofe y corazón :  
Conjunto de pulmones y corazón.

2-41 Bofe sin corazón :  
Pulmones solamente  
(sin foto).





---

## RATE DE BŒUF

---

*(réservée à la consommation animale)*

2-42 L'organe allongé qui est attaché au rumen débarrassé de tous les tissus d'attache.

*(for animal consumption only)*

2-42 The elongated organ is attached to the rumen, from which all connecting tissues have been removed.

*(nur als Tiernahrung)*

2-42 Das lange Organ, das sich am Rumen befindet, nach Ablösung aller Befestigungsgewebe.

*(Reservado al consumo animal)*

2-42 El órgano alargado que está atado a la panza. Se le han quitado las conexiones.

---

## GLANDES GÉNITALES

---

2-50 Testicules *(sans photo)*.

2-50 Testicles *(no photograph)*.

2-50 Hoden *(ohne Foto)*.

2-50 Testículos *(sin foto)*.

---

## TÉTINES

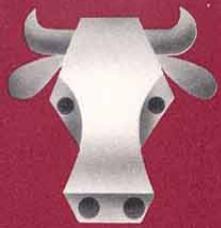
---

2-51 Mamelles :  
L'organe glanduleux (glande mammaire).

2-51 Mammary glands:  
The glandular organ.

2-51 Euter:  
Das Drüsenorgan (*Euterdrüse*).

2-51 Mamas :  
La glándula mamaria.



---

## HAMPE DE BŒUF ENTIÈRE

---

2-70 Portion charnue périphérique du diaphragme avec les deux séreuses (plèvre et péritoine) attenantes.



---

## ONGLET DE BŒUF

---

2-71 Onglet de bœuf entier :  
Partie épaisse : pilier du diaphragme, située  
à côté de la colonne vertébrale.



---

## CESOPHAGE

---

*(Herbier de bœuf entière)*

2-80 La tunique charnue qui entoure  
l'œsophage du pharynx jusqu'à la panse.

*(Réserve à la consommation animale)  
(sans photo).*

2-70 The fleshy peripheral part of the diaphragm, with the two adjoining serosa (pleura and peritoneum).

2-70 Fleischige Randeinfassung des Zwerchfells mit den beiden anliegenden Geweben (Pleura und Bauchfell).

2-70 Porción cárnea del diafragma con las dos membranas serosas, la pleura y el peritoneo, que se hallan al lado.



2-71 Whole beef thick skirt:  
Thick part: the pillar of the diaphragm, located next to the spine.

2-71 Rinds-“Onglet” ganz:  
Dicker Teil: Zwerchfellstütze, neben der Wirbelsäule.

2-71 Onglete de vaca entero :  
(onglete : del francés onklet, carne de la región del diafragma) Parte espesa : pilar del diafragma, situada al lado de la columna vertebral.

*(whole beef rumen)*

2-80 The flesh tunic around the esophagus, from the pharynx to the paunch.

*(For animal consumption only)  
(no photograph).*

*(ganze Speiseröhre des Rinds)*

2-80 Die fleischige Hülle, die die Speiseröhre vom Pharynx bis zum Magen umgibt.

*(Als Tiernahrung verwendet)  
(ohne Foto).*

*(Herbera de vaca entera)*

2-80 La túnica cárnea que rodea el esófago desde la faringe hasta la panza.

*(Reservado al consumo animal)  
(sin foto)*

## QUEUE DE BŒUF

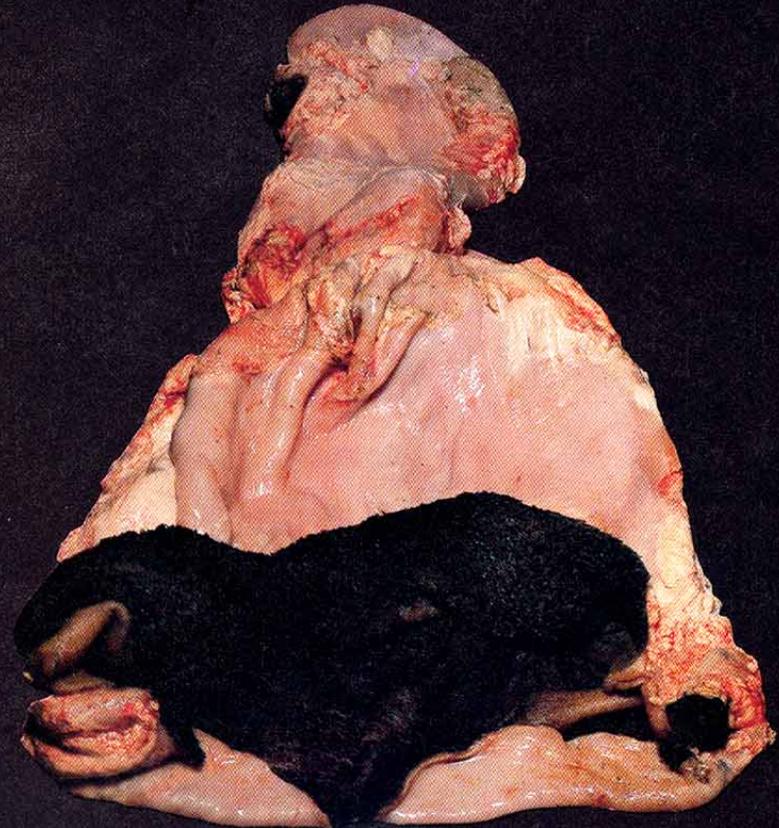
2-90 Queue de bœuf non parée :  
Queue séparée de la carcasse à la jonction  
entre vertèbres sacrées et coccygiennes.  
Généralement les deux ou trois dernières  
vertèbres coccygiennes sont enlevées car la  
quantité de viande y est insignifiante.

2-91 Queue de bœuf parée et sans  
pointe :  
La queue telle qu'elle est séparée du corps,  
parée pour enlever la couche de gras  
excessive, les trois dernières vertèbres  
coccygiennes au moins étant enlevées.



## RIS DE BŒUF

3-00 Le thymus recouvert de son attache  
au cou le long de la trachée, débarrassé de  
toute la graisse  
(sans photo).



## PANSE DE BŒUF

3-10 Panse de bœuf crue non échaudée  
dite verte :  
La panse (rumen) a été lavée dans l'eau  
froide pour en enlever le contenu.  
Echaudage obligatoire (dérogation pour  
abattage rituel).



**3-11 Panse de bœuf échaudée :**

La panse (rumen) avec ou sans le bonnet (reticulum), après ouverture, enlèvement du contenu, lavage à l'eau chaude additionnée dans certains cas de carbonate de soude, maintenue à 65-75 degrés C. Enlèvement de la couche interne foncée.

**3-12 Bonnet (Réseau) :**

Le bonnet (reticulum), après ouverture, enlèvement du contenu, lavage à l'eau chaude sodée. Enlèvement de la couche interne foncée.

**3-13 Feuillet :**

Troisième poche de l'estomac du ruminant.

**3-14 Caillette ou franche mule :**

Quatrième compartiment de l'estomac qui sécrète le suc gastrique (presure).

**3-15 Panse blanchie et raidie :**

Raidissage effectué par une plongée du produit pendant quelques minutes (dans de l'eau portée à 100 degrés C).  
Pour préparation tripes à la Mode...

2-90 Untrimmed beef tail:  
The tail is separated from the carcass at the junction between the sacral and coccygeal vertebrae. The last two or three coccygeal vertebrae are usually removed, as there is very little meat on them.

2-91 Trimmed beef tail without the tip:  
The tail after it is separated from the body, trimmed of excess fat, with at least the last three coccygeal vertebrae removed.

3-00 The thymus covered with its attachment to the neck the length of the trachea, with all fat removed  
(no photograph).

3-10 Raw, unscalded "green" beef paunch:

The paunch (rumen) has been washed in cold water to remove its contents. Must be scalded.

2-90 Ochsenchwanz nicht ausgelöst:  
Schwanz von der Karkasse getrennt, an der Verbindung zwischen den Steissbein - und Coccyswirbeln. Gewöhnlich werden die zwei oder drei letzten Coccyswirbel entfernt, denn die Fleischmenge an dieser Stelle ist unerheblich.

2-91 Ochsenchwanz ausgelöst und ohne Spitze:  
Der Schwanz, wie er vom Körper getrennt wird, ohne die überschüssige Fettschicht, mindestens die drei letzten Coccyswirbel sind entfernt.

3-00 Der Thymus mit seiner Verbindung am Hals, an der Speiseröhre entlang, vollständig aus seinem Fett gelöst  
(ohne Foto).

3-10 Rinderbauch roh, nicht überbrüht, "grün" genannt:

Der Bauch (Rumen) wurde im kalten Wasser gewaschen, um den Inhalt zu entfernen. Überbrühen ist vorgeschrieben.

2-90 Cola de vaca no preparada :  
Cola separada de la carcasa en el punto de unión entre las vértebras sacras y coccígeas. Generalmente las dos o tres últimas vértebras coccígeas se retiran, ya que la cantidad de carne que hay en ellas es insignificante.

2-91 Cola de vaca preparada y sin punta :  
La cola tal como se saca del cuerpo, preparada para retirar la capa de grasa excesiva, con las tres últimas vértebras coccígeas retiradas.

3. El timo recubierto de su atadura al cuello a lo largo de la tráquea, después de haberle sacado toda la grasa  
(sin foto).

3-10 Panza de vaca cruda no escaldada, denominada « verde » :

La panza se lavó con agua fría para retirar su contenido. Escaldamiento obligatorio.



### 3-11 Scalded beef paunch:

The paunch (rumen) with or without the honeycomb stomach (reticulum) has been opened and its contents removed. It was then washed in hot water to which bicarbonate of soda was added. Water temperature maintained at 65-75 °C. Inner layer removed.

### 3-12 Honeycomb stomach (reticulum):

The honeycomb stomach (reticulum) after it has been opened and its contents removed. It has been washed in hot water containing soda. Inner layer removed.

### 3-13 Psalterium:

Third stomach of a ruminant.

### 3-14 Rennet:

The fourth compartment of the stomach, which secretes the gastric juice.

### 3-15 Blanched, stiffened paunch:

Stiffened by plunging the product into boiling water for a few minutes. Used for making "Tripes à la Mode", etc.

### 3-11 Rinderbauch überbrüht:

Der Bauch (Rumen) mit oder ohne Netz wird geöffnet, der Inhalt wird entfernt, der Magen wird mit heissem Wasser und Natriumkarbonat gewaschen, das auf 65-70 °C gehalten wird. Auslösen der durchbrochenen inneren Schicht.

### 3-12 Netz:

Das Netz (Reticulum) wird nach Öffnen und Entfernen des Inhalts mit natriumhaltigem heissem Wasser gewaschen. Die durchbrochene Innenschicht wird entfernt.

### 3-13 Blättermagen:

Dritte Tasche des Wiederkäuermagens.

### 3-14 Labmagen:

Viertes Abteil des Magens, das den Magensaft ausscheidet (Ferment).

### 3-15 Überbrühter und versteifter Magen:

Das Versteifen wird durch Eintauchen des Produktes in Wasser in einer Temperatur von 100 Grad C einige Minuten lang bewirkt. Für die Herstellung von Kutteln.

3-11 Panza de vaca escaldada ; la panza con o sin bonete (retículo), tras ser abierta y retirado el contenido, lavada con agua caliente mezclada con carbonato de sosa, mantenida a 65-75 grados C. Capa interna retirada obligatoriamente.

### 3-12 Bonete (redecilla) :

El bonete (retículo), tras ser abierto, retirado el contenido y lavado con agua mezclada con sosa. Capa interna retirada obligatoriamente.

### 3-13 Librillo :

Tercera parte del estómago de un ruminante.

### 3-14 Cuajo o cuajar :

Cuarto compartimento del estómago que segrega el jugo gástrico (cuajo).

### 3-15 Panza escaldada y endurecida :

Mediante introducción del producto durante unos minutos en agua a 100 grados C. Para preparación de tripas a la moda... (callos).

## THE COMPLETE SET OF VARIETY MEATS

---

1- The "basse" (heart and lungs), liver,  
two kidneys,  
the head with or without the tongue,  
the tongue (see above),  
the spleen.

or

2- The "basse" (heart, lungs), liver,  
two kidneys,  
the head with or without the tongue,  
the tongue (see above),  
the spleen,  
the blanched paunch,  
sometimes the four feet, skinned or scalded  
and plucked.

## DIE KOMPLETTEN INNEREIEN

---

enthalten:

1- Herz und Lunge in einem Stück,  
Leber, zwei Nieren,  
einen Kopf mit oder ohne Zunge,  
eine Zunge (siehe oben),  
eine Milz.

oder

2- Herz und Lunge in einem Stück,  
Leber, zwei Nieren,  
einen Kopf mit oder ohne Zunge,  
eine Zunge (siehe oben),  
eine Milz,  
einen überbrühten Magen,  
eventuell die vier Füße - ohne Haut oder  
durch Überbrühen enthaart.

## EL DESPOJO COMPLETO

---

comprende :

1- La « carne baja » (corazón, pulmón),  
hígado, dos riñones,  
una cabeza con o sin lengua,  
una lengua (véase anteriormente),  
un bazo.

ó

2- La « carne baja » (corazón, pulmón),  
hígado, dos riñones,  
una cabeza con o sin lengua,  
una lengua (véase anteriormente),  
un bazo, una panza escaldada,  
eventualmente los cuatro pies despojados o  
depilados (escaldamiento).

# L'ABAT COMPLET

comprenant :

1- la basse (cœur, poumons), foie,  
deux rognons,  
une tête avec ou sans langue,  
une langue (voir ci-dessus),  
une rate.

ou

2- la basse (cœur, poumons), foie,  
deux rognons,  
une tête avec ou sans langue,  
une langue (voir ci-dessus),  
une rate,  
une panse blanchie,  
éventuellement les quatre pieds - dépouillés  
ou épilés (échaudage).

## BOVIN DE 350 KG DE VIANDE NETTE - POIDS MOYENS (établis par les professionnels)

ABATS	BRUT	PERTES	CONSUM- MATION	OBSER- VATIONS
Ris de Boeuf <i>(seulement sur jeunes bêtes)</i>	0,600 kg	33,33 %	0,400 kg	
Foie	7,000 kg	42,85 % 71,43 %	4,000 kg 2,000 kg	extra entre-deux
Mou	5,000 kg	30,00 %	3,500 kg	labo. et alimen- tation animale
Cœur	2,800 kg	53,57 %	1,300 kg	
Rate	1,000 kg	30,00 %	0,700 kg	
Langue	4,000 kg	45,00 %	2,200 kg	
Rognons	1,200 kg	16,66 %	1,000 kg	
Museau	1,600 kg	25,00 %	1,200 kg	
Joue avec os	12,000 kg	75,00 %	3,000 kg	
Cervelle	0,500 kg	20,00 %	0,400 kg	
Pieds	10,000 kg	40,00 %	5,000 kg	
Mamelle plus rognons blancs (pondération) (mamelle 3,5 kg)	1,500 kg	33,33 %	1,000 kg	
Totaux	47,200 kg	49,78 % 54,03 % en fonction du foie	23,00 kg ou 21,700 kg en fonction du foie	
Panse verte	18,000 kg	44,44 %	10,000 kg	avant raidissage
Totaux	65,200 kg	48,31 % 51,38 % en fonction du foie	33,7 kg ou 31,7 kg en fonction du foie	
Rendement par rapport au poids de viande nette	18,65 %		9,63 %-9,06 %	
En 1958 sur 300 kg le rendement était de	19,50 %		10,30 %	



## TÊTE DE VEAU

Épilée par échaudage  
(section voir définition 1-60).

4-10 Tête de veau complète blanche.

4-11 Tête de veau complète noire.

Scalded and plucked  
(for cutting, see definition 1-60).

4-10 Whole white calf's head.

4-11 Whole black calf's head.

Durch Überbrühen enthaart  
(Abtrennung: siehe Definition 1-60).

4-10 Kalbskopf komplett weiss.

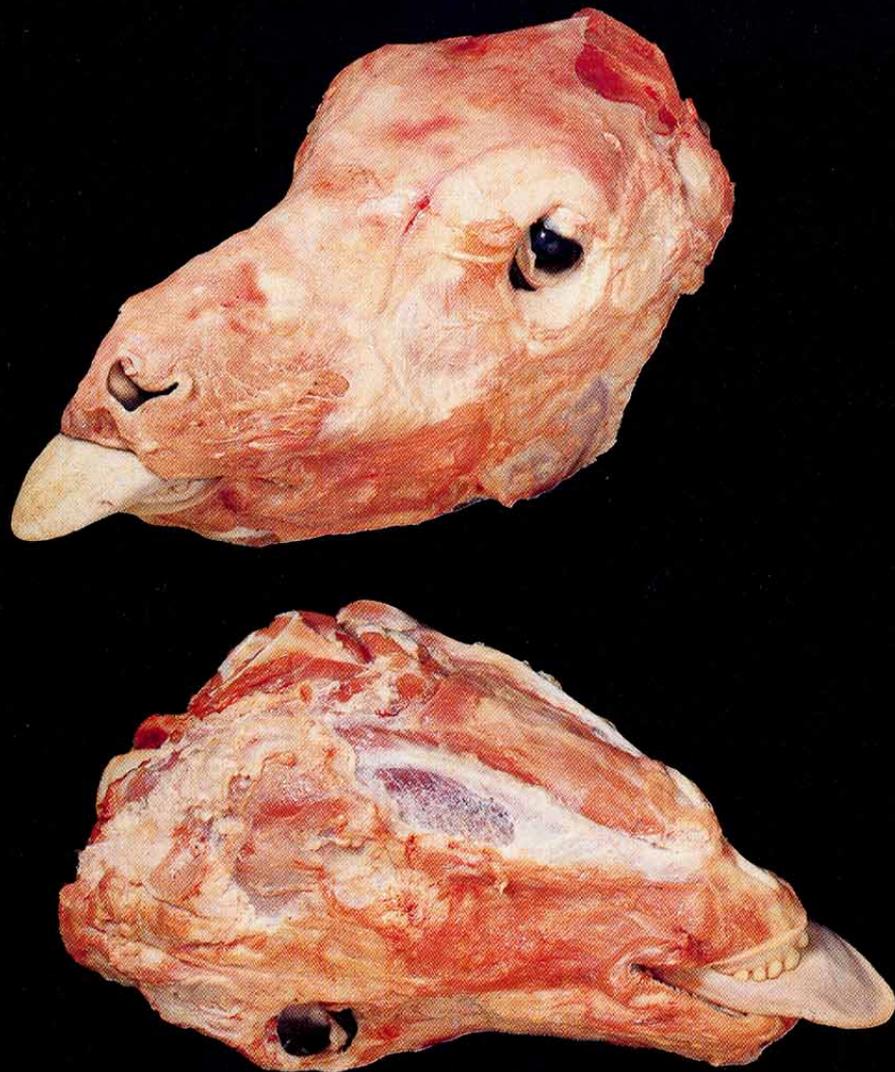
4-11 Kalbskopf komplett schwarz.

Depilada por escaldamiento  
(sección véase definición 1-60)

4-10 Cabeza de ternera completa blanca.

4-11 Cabeza de ternera completa negra.





4-12 Tête de veau dépouillée (caboche).

4-20 Tête de veau épilée par échaudage et désossée.

4-21 Cuir blanc (sans photo).

4-22 Cuir noir (sans photo).

*Le règlement sanitaire de certains pays membres de la CEE exige que les yeux soient enlevés.*

4-12 Scalded, plucked and boned calf's head.

4-20 Calf's head which is plucked by scalding, the bones then being removed.

4-21 White skin (no photograph).

4-22 Black skin (no photograph).

*The health regulations of some EEC countries require the eyes to be removed.*

4-12 Kalbskopf enthäutet.

4-20 Kalbskopf nach Enthaarung durch Überbrühen und Entfernung der Knochen.

4-21 Haut weiss (ohne Foto).

4-22 Haut schwarz (ohne Foto).

*Die sanitären Vorschriften gewisser Mitgliedsstaaten der EG fordern, dass die Augen entfernt werden.*

4-12 Cabeza de ternera despojada.

4-20 Cabeza de ternera depilada por escaldamiento, huesos retirados.

4-21 Piel blanca (sin foto).

4-22 Piel negra (sin foto).

*El Reglamento sanitario de ciertos países miembros de la CEE exige que se retiren los ojos.*

## CRÂNE

---

4-30 Cervele conservée dans le crâne.

4-30 Brain only kept in the skull.

4-30 Hirn, nur im Schädel aufbewahrt.

4-30 Sesada conservada únicamente en el cráneo.



## CERVELLE

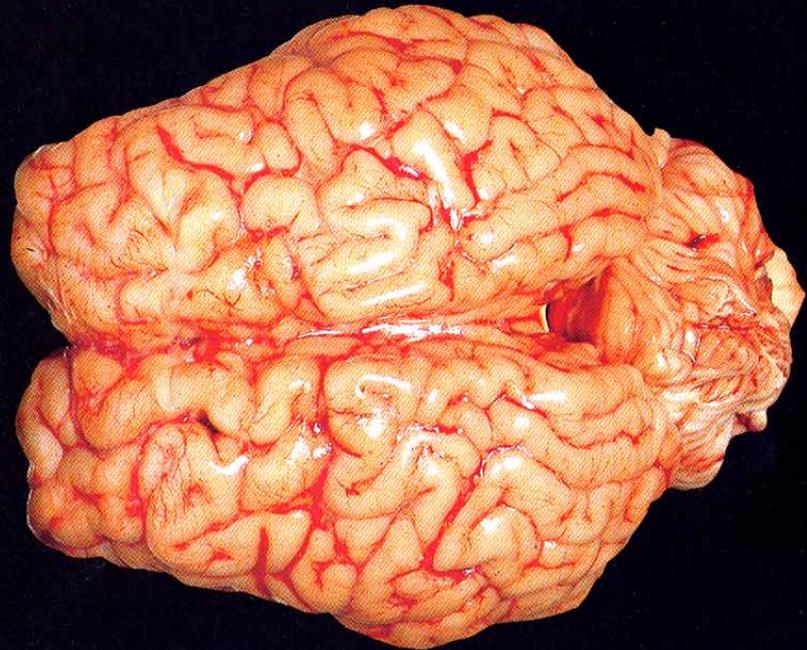
---

4-40 Cervele dans sa totalité avec méninges adhérentes.

4-40 Whole brain with the attached meninges.

4-40 Hirn komplett, mit anliegender Hirnhaut.

4-40 Sesos en su totalidad con meninges adheridas.



## LANGUE DE VEAU



4-50 Coupe longue :  
(voir définition 1-10).

4-51 Coupe courte :  
(voir définition 1-30).

4-52 Coupe Suisse :  
(voir définition 1-40).

4-50 Long cut:  
(see definition 1-10).

4-51 Short cut:  
(see definition 1-30).

4-52 Swiss cut:  
(see definition 1-40).

4-50 Lang geschnitten:  
(siehe Definition 1-10).

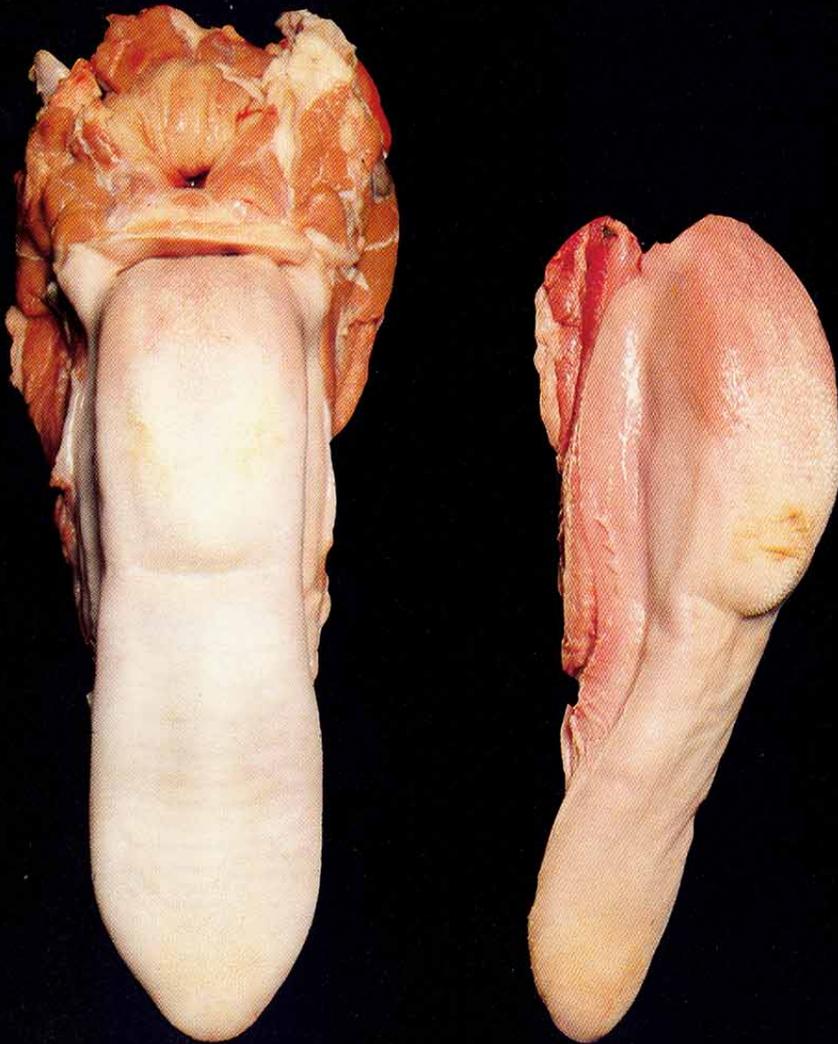
4-51 Kurz geschnitten:  
(siehe Definition 1-30).

4-52 Schweizer Schnitt:  
(siehe Definition 1-40).

4-50 Corte largo :  
(véase definición 1-10).

4-51 Corte corto :  
(véase definición 1-30).

4-52 Corte suizo :  
(véase definición 1-40).



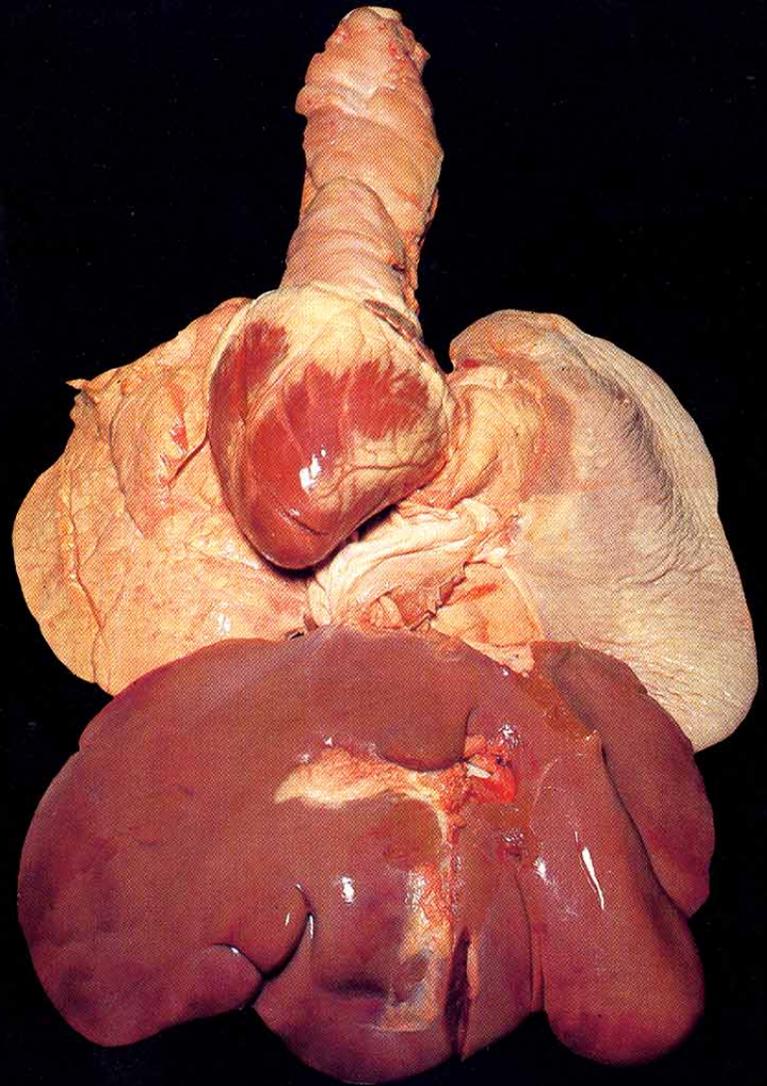
## FRESSURE

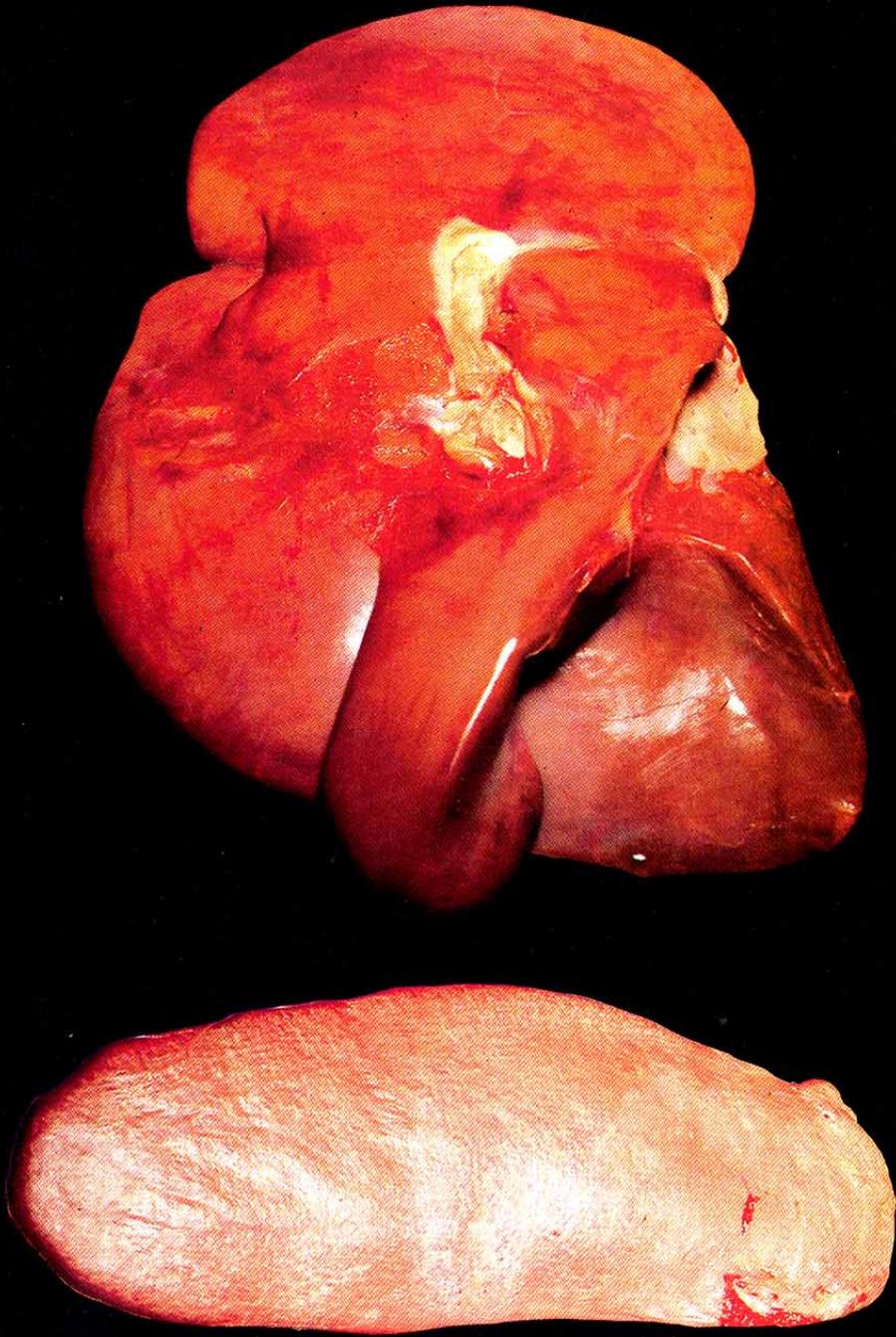
4-60 Fressure de veau entière :  
Les poumons sont enlevés d'un seul bloc  
avec le cœur, le foie, la rate et le ris car les  
différents organes sont adhérents entre eux.

4-60 Whole calf's pluck:  
The lungs are removed in one piece with  
the heart, the liver, the spleen and the  
sweetbreads, as these organs are all  
attached to each other.

4-60 Kalbsgeschlinge ganz:  
Die Lungen werden in einem Stück mit  
Herz, Leber, Milz und Bries ausgenommen,  
denn die verschiedenen Organe sind  
miteinander verbunden.

4-60 Asadura de ternera entera :  
Los pulmones se retiran en un solo bloque,  
con el corazón, el hígado, el bazo y la  
molleja, ya que los diversos órganos están  
adheridos entre sí.





---

## FOIE DE VEAU

---

- 4-70 Foie de veau blond.  
4-71 Foie de veau rouge.  
4-72 Foie de veau avec rate.  
4-73 Foie de broutard.
- 4-70 Blond calf's liver.  
4-71 Red calf's liver.  
4-72 Calf's liver with spleen.  
4-73 Grazing calf's liver.
- 4-70 Kalbsleber hell.  
4-71 Kalbsleber rot.  
4-72 Kalbsleber mit Milz.  
4-73 Jungrindsleber.
- 4-70 Hígado de ternero rubio.  
4-71 Hígado de ternero rojo.  
4-72 Hígado de ternero con bazo.  
4-73 Hígado de ternero que comienza a pastar.

---

## RATE DE VEAU

---

- 4-80 L'organe allongé qui est attaché au rumen. Débarrassé de toutes ses connexions.
- 4-80 The elongated organ which is attached to the rumen. With all connective tissue removed.
- 4-80 Das längliche Organ, das am Rumen anliegt. Von allen seinen Verbindungen gesäubert.
- 4-80 Se trata del órgano alargado que está atado a la panza. Se le han quitado todas las conexiones.



## CŒUR DE VEAU

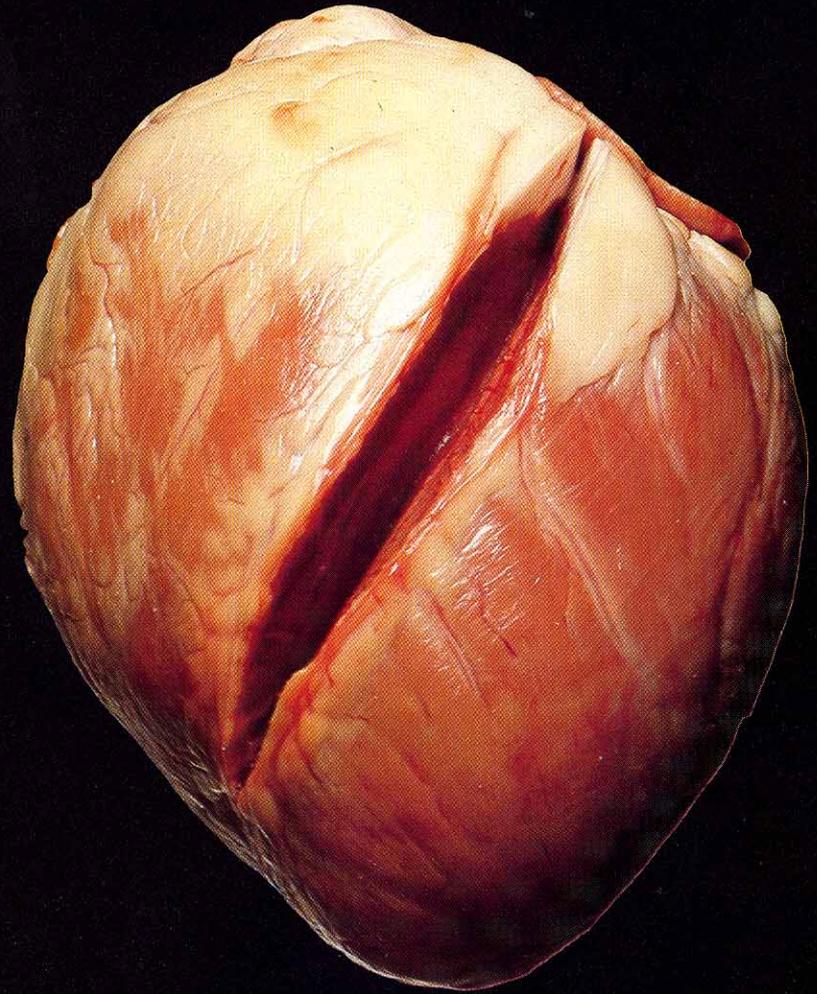
4-90 Cœur de veau avec bonnet :  
(voir définition 1-70).

4-91 Cœur de veau sans bonnet :  
(voir définition 1-71).

4-92 Cœur de veau dégraissé :  
(voir définition 1-72).

4-93 Cœur de veau à préparation :  
(voir définition 1-73).

4-94 Cœur de veau à trancher :  
(voir définition 1-74).



4-90 Calf heart with auricles:  
(see definition 1-70).

4-91 Calf heart without auricles:  
(see definition 1-71).

4-92 Trimmed calf heart  
(see definition 1-72).

4-93 Calf heart for preparation:  
(see definition 1-73).

4-94 Calf heart ready for slicing:  
(see definition 1-74).

4-90 Kalbsherz mit Netz:  
(siehe Definition 1-70).

4-91 Kalbsherz ohne Netz:  
(siehe Definition 1-71).

4-92 Kalbsherz entfettet:  
(siehe Definition 1-72).

4-93 Kalbsherz mit Zubereitung:  
(siehe Definition 1-73).

4-94 Kalbsherz, Schnittware:  
(siehe Definition 1-74).

4-90 Corazón de ternera con bonete  
(véase definición 1-70).

4-91 Corazón de ternera sin bonete (véase  
definición 1-71).

4-92 Corazón de ternera sin grasa  
(véase definición 1-72).

4-93 Corazón de ternera para preparación  
(véase definición 1-73).

4-94 Corazón de ternera a poner en  
rodajas (véase definición 1-74).



5-00 The thymus extracted from the neck and heart area, trimmed of all fat.

5-01 Kernel of veal sweetbreads:  
From the throat and heart area (medallion)  
(*no photograph*).

5-00 Thymus aus der Hals - und Herzgegend mit dem gesamten Fett.

5-01 Kalbsbriesnuss:  
Kehlbries und Herzbries (Medaillon)  
(*ohne Foto*).

5-00 Timo extraído de la región del cuello y del corazón preparado con toda la grasa.

5-01 Landrecilla de molleja de ternera :  
Molleja de cuello y molleja de corazón  
(« medallón »)  
(*sin foto*).

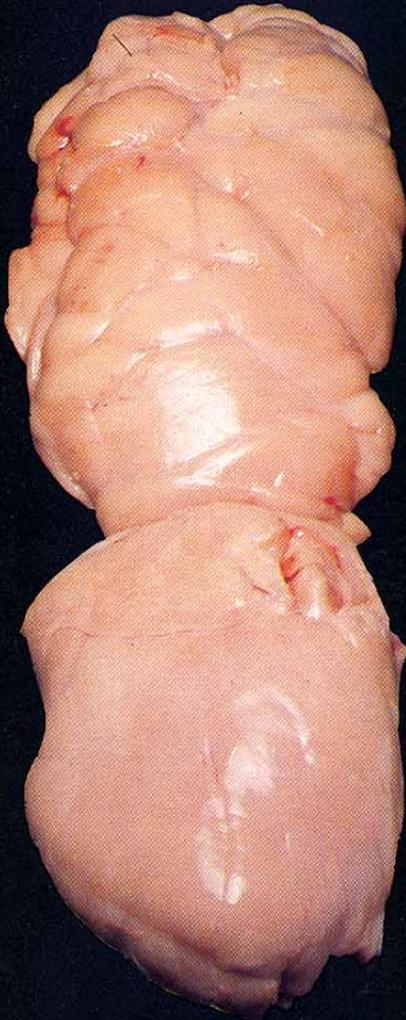
---

## RIS DE VEAU

---

5-00 Thymus extrait de la région du cou  
et du cœur paré de toute graisse.

5-01 Noix de ris de veau :  
Ris de gorge et ris de cœur (médaillon)  
(sans photo).

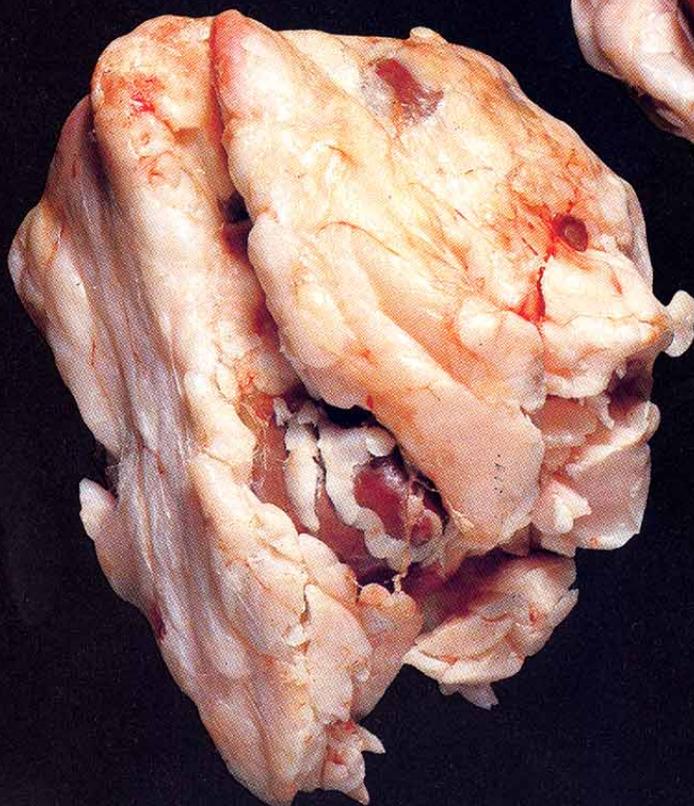


## ROGNON DE VEAU

5-10 Rognon de veau entier :  
(voir définition au 2-1).

5-101 Dégraissé.

5-102 En graisse.



5-10 Whole veal kidney:  
(see definition 2-1).

5-101 Trimmed.

5-102 Untrimmed.

5-10 Ganze Kalbsniere:  
(Siehe Definition 2-1).

5-101 Entfettet.

5-102 In der Fetthülle.

5-10 Riñón de ternera entero :  
(véase definición 2-1).

5-101 Desgrasado.

5-102 En grasa.



Opened intestines with the attached mesentery.

5-20 Stiffened calf's ruffle:  
Stiffened by plunging in boiling water for a few minutes.

5-21 "Tillure":  
The intestine only, detached from the mesentery  
(no photograph).

Offene Därme mit anhaftender Milz.

5-20 Kalbsfräse versteift:  
Verarbeitung durch Eintauchen des Produktes in siedendes Wasser, einige Minuten lang.

5-21 "Tillure,,  
Der von der Milz abgelöste Darm  
(ohne Foto).

Intestinos abiertos con el mesenterio (grasa) que está atado a él.

5-20 Entresijo de ternera endurecido :  
Transformación metiéndolo unos minutos en el agua hirviendo.

5-21 Tillure :  
*Unicamente el intestino sin la grasa*  
(sin foto).

5-22 Scalded pansette:  
The whole pansette, with the netting, opened and cleaned to remove the epithelium.

5-22 Labmagen überbrüht:  
Labmagen komplett mit Netz, geöffnet und gereinigt, um das Epithel zu entfernen.

5-22 Panzeta escaldada :  
Panzeta completa con la redcilla, abierta y limpia para retirar el epitelio (arrancar la piel).



---

## FRAISE DE VEAU

---

Intestins ouverts avec le mésentère (ratis) qui s'y attache.

5-20 Fraïse de veau raidie :  
Transformation par plongée quelques minutes du produit dans l'eau portée à ébullition.

5-21 Tillure :  
Uniquement l'intestin détaché du ratis (sans photo).

---

## PANSETTE

---

5-22 Pansette échaudée :  
Pansette complète avec le réseau, ouverte et nettoyée de sorte à enlever l'épithélium (déhoussage).



## PIEDS DE VEAU

Épilation par échaudage.  
(voir définition au 2-30).

5-30 Pieds de veau blancs.

5-31 Pieds de veau noirs.

Scalded and plucked:  
(see definition 2-30).

5-30 White calf's feet.

5-31 Black calf's feet.

Enthaarung durch Überbrühen  
(siehe Definition 2-30).

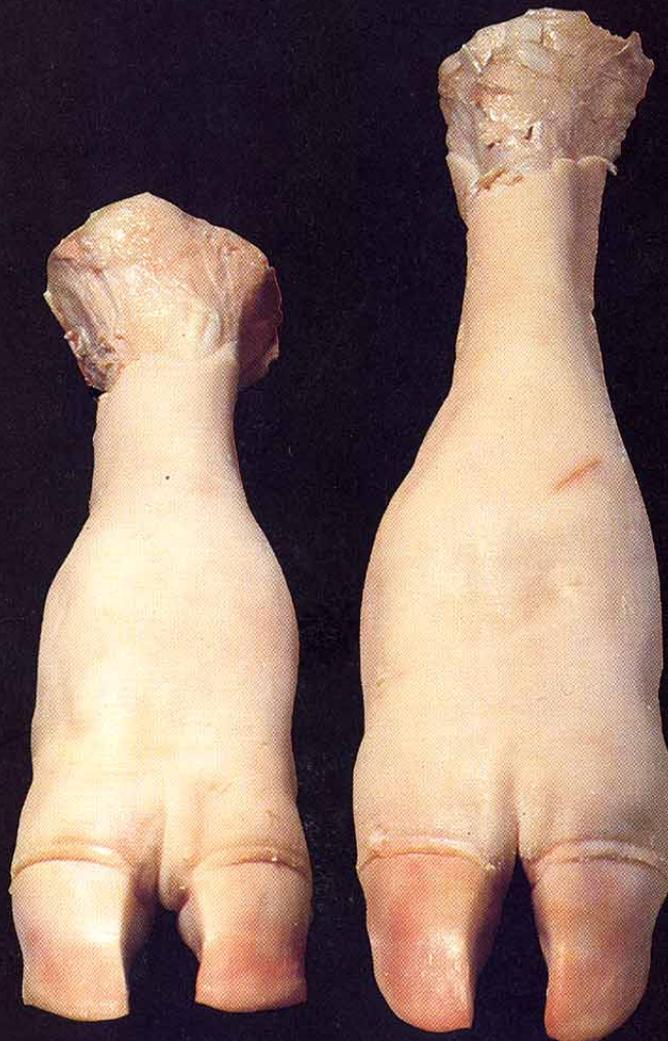
5-30 Kalbsfüsse weiss.

5-31 Kalbsfüsse schwarz.

Depilamiento por escaldamiento  
(véase definición 2-30).

5-30 Pies de ternera blancos.

5-31 Pies de ternera negros.



## L'ABAT DE VEAU COMPLET

Définition professionnelle :

Comprend :

- une tête,
- quatre pieds,
- une fressure (poumons, cœur, ris, foie, rate),

éventuellement :

- une fraise,
- une pansette forcément raidie (première préparation des abats).

VEAU DE 140 KG DE VIANDE NETTE - POIDS MOYENS

ABATS		POIDS BRUT	PERTES	CONSUMMATION	
		Foie sans rate	3,5 kg	22,86 %	2,7 kg
Foie	4,1 kg			21,95 %	3,2 kg
		Rate	0,6 kg	16,66 %	0,5 kg
Mou	2,0 kg	2,0 kg	25,00 %	1,5 kg	
Cœur	0,9 kg	0,900 kg	11,11 %	0,8 kg	entier (2)
Ris	0,6 kg	0,600 kg	16,66 %	0,5 kg	
Tête entière (1)	8,250 kg		53,94 %	3,8 kg	avec cervelle
Tête entière :		Cuir	3,9 kg	37,17 %	2,450 kg
		Langue	1,2 kg	16,66 %	1,000 kg
		Cervelle	0,350 kg	—	0,350 kg
		Os	2,800 kg	—	—
Fraise	4,5 kg	4,500 kg	44,44 %	2,5 kg	raidie
Pansette	1,0 kg	1,000 kg	50,00 %	0,500 kg	
4 pieds	4,0 kg	4,000 kg	12,50 %	3,5 kg	
2 rognons	0,700 kg	(1 kg en graisse) 0,700 kg	—	0,700 kg	dégraissé
Totaux	26,050 kg	26,050 kg	34,74 %	17 kg	

(1) Très variable suivant le premier traitement.

(2) en tranches 40 % de perte.



## THE COMPLETE SET OF CALF GIBLETS

Professional definition:

Includes:

- the head,
- four feet,
- the pluck (lung, heart, sweetbreads, liver, spleen),

and sometimes:

- a ruffle,
- a "pansette", always stiffened (first stage of gible preparation).

## KALBSINNEREIEN KOMPLETT

Gewerbliche Definition:

Sie umfasst:

- einen Kopf,
- vier Füße,
- Lunge, Herz, Bries, Leber, Milz in einem Stück,

und eventuell:

- Gekröse,
- einen Magen, der im siedenden Wasser versteift wurde.

## EL DESPOJO DE TERNERA COMPLETO

Definición profesional :

Comprende :

- Una cabeza,
- Cuatro pies,
- Una parte « asadura » (pulmón, corazón, molleja, hígado, bazo),

Eventualmente :

- Un redaño,
- Una panceta forzosamente endurecida (primera preparación de despojos).

---

## LANGUE D'AGNEAU OU DE MOUTON

---

### 6-10 Langue coupe longue :

La langue entière avec la racine, les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylo-hyal, le larynx avec l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent également adhérents, la racine est coupée à la hauteur du troisième anneau trachéal, l'oesophage et le pharynx étant enlevés complètement.

### 6-11 Langue coupe courte :

Portion de la langue coupe longue restant après ablation du larynx, de l'épiglotte (quoiqu'un bout de l'épiglotte puisse encore rester), et de la racine par une section en ligne droite passant directement derrière les os hyoïdes. Ceci enlève la trachée ainsi que la racine mais laisse les os hyoïdes dans la langue, le pli glosso-épiglottique reste intact sur la langue.

### 6-12 Langue coupe spéciale :

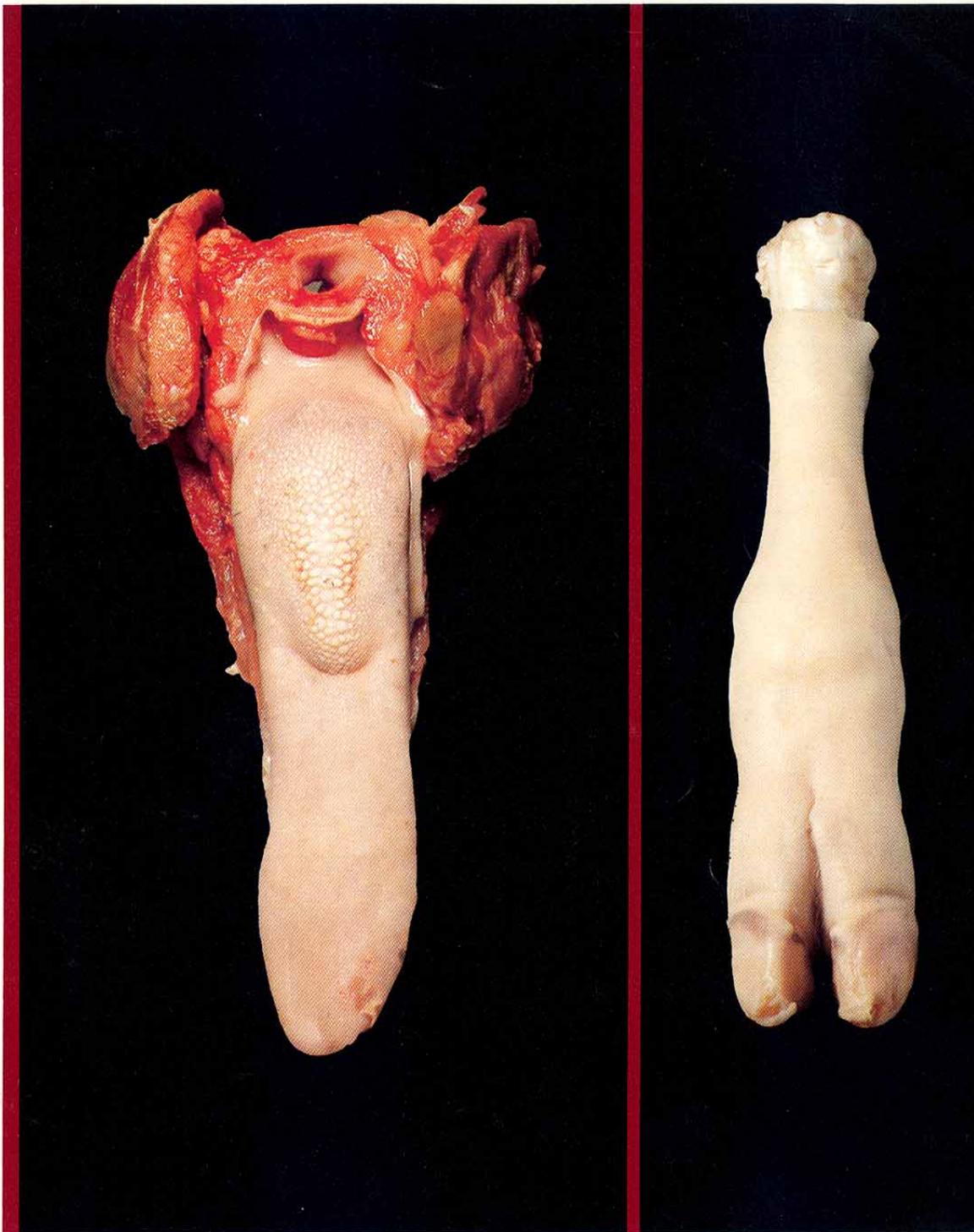
Portion de langue coupe courte restant après ablation des tissus graisseux et des glandes de la base de la langue, des os hyoïdes et de l'épiglotte.

---

## PIEDS DE MOUTON

---

### 6-2 Épilés par échaudage.



6-10 Long cut tongue:

The entire organ with its root; all of the hyoid bones are left except for the stylohyal. The larynx, the epiglottis and the first three rings of the trachea remain attached. The root is trimmed at the third tracheal ring. The esophagus and the pharynx are removed entirely.

6-11 Short cut tongue:

The portion of the long cut tongue that remains after removal of the larynx, the epiglottis (although a bit of the epiglottis may remain) and the root by cutting in a straight line directly behind the hyoid bones. This removes the trachea and the root, leaving the hyoid bones in the tongue. The glosso-epiglottic fold remains intact.

6-12 Special cut tongue:

Portion of the short cut tongue that remains after removal of the fatty tissues and the glands at the base of the tongue, the hyoid bones and the epiglottis.

6-10 Zunge, langer Schnitt:

Die ganze Zunge mit Wurzel, Zungenknochen, ausser Stylo-Hyal, Speiseröhre mit Epiglottis und den drei ersten Ringen der Luftröhre, die Wurzel wird in Höhe des dritten Luftröhrenringes abgeschnitten, Speiseröhre und Pharynx werden vollständig entfernt.

6-11 Zunge, kurzer Schnitt:

Teil der lang geschnittenen Zunge nach Entfernung des Larynx, der Epiglottis (obwohl ein Teil der Epiglottis noch zurückbleiben kann), und der Wurzel durch Schnitt in gerader Linie direkt hinter den Zungenknochen. Dadurch wird die Luftröhre und die Wurzel entfernt, aber die Zungenknochen bleiben in der Zunge, die Glossis-Epiglossis-Falte bleibt an der Zunge erhalten.

6-12 Zunge, Spezialschnitt:

Teil der kurz geschnittenen Zunge nach Entfernung der Fettgewebe und der Drüsen von der Zungenbasis, der Zungenknochen und der Epiglottis.

6-10 Lengua corte largo :

La lengua entera con la raiz; los huesos hioides se dejan, salvo el estilohial, la laringe con la epiglotis y los tres primeros anillos de la tráquea permanecen adheridos, la raiz se corta a la altura del tercer anillo traqueal, el esófago y la faringe se retiran completamente.

6-11 Lengua corte corto :

Porción de la lengua corte largo que permanece tras ablación de la laringe, el epiglotis (aunque puede quedar un trozo de epiglotis), y la raiz mediante una sección en línea recta que pasa directamente detrás de los huesos hioides. Ello retira la tráquea, así como la raiz pero deja los huesos hioides en la lengua, el pliego glosopiglótico permanece intacto en la lengua.

6-12 Lengua corte especial :

Porción de lengua corte corto que queda tras la ablación de los tejidos grasos y de las glándulas de la base de la lengua, huesos hioides y epiglotis.



6-2 Scalded and plucked.

6-2 Durch Überbrühen enthaart.

6-2 Depilados por escaldamiento.

6-30 Skinned sheep's head:  
The head is removed by cutting at the occipital joint and the first cervical vertebra. Cutting should be perpendicular to the vertebral axis.

6-31 Unskinned sheep's head:  
Exemption for ritual slaughter.

*The health regulations of some EEC countries require the eyes to be removed.*

6-30 Hammelkopf gehäutet:  
Der Kopf wird durch Schnitt in der Ebene des Hinterkopfgelenkes und des ersten Halswirbels entfernt. Der Schnitt ist in einer zur grossen Achse der Wirbel senkrechten Ebene vorzunehmen.

6-31 Hammelkopf, nicht gehäutet:  
Ausnahmegenehmigung für rituelle Schlachtungen.

*Die sanitären Vorschriften gewisser Mitgliedsstaaten der EG fordern, dass die Augen entfernt werden.*

6-30 Cabeza de carnero despojada :  
La cabeza, retirada mediante sección a nivel de la articulación del occipucio y de la primera vértebra cervical. La sección delantera debe efectuarse según un plano perpendicular al gran eje de las vértebras.

6-31 Cabeza de carnero no despojada :  
Derogación otorgada para las matanzas rituales.

*El reglamento sanitario de ciertos países miembros de la CEE exige que los ojos se retiren.*

## TÊTE DE MOUTON OU D'AGNEAU

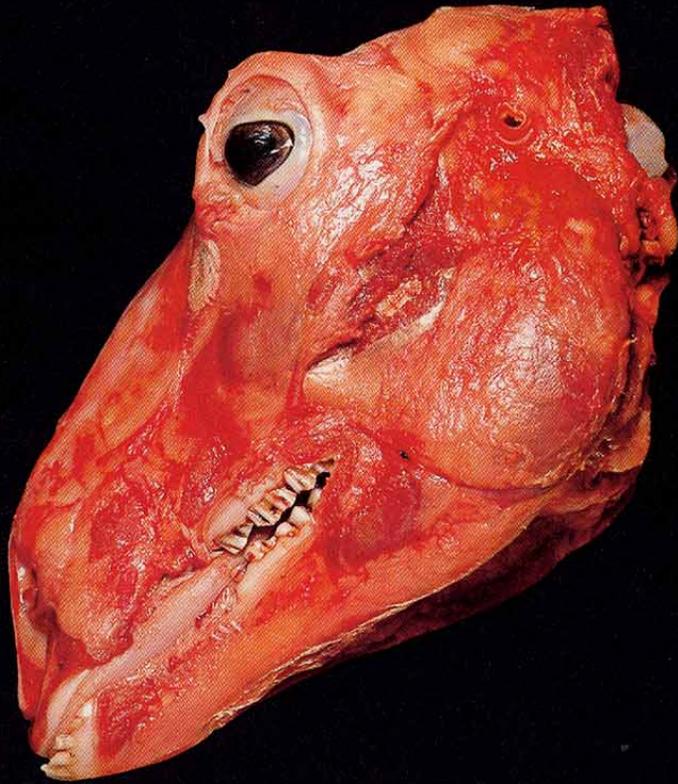
6-30 Tête de mouton dépouillée :

La tête enlevée par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale. La section devant être effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres.

6-31 Tête de mouton non dépouillée :

Dérogation accordée aux abattages rituels.

*Le règlement sanitaire de certains pays membres de la CEE exige que les yeux soient enlevés.*



## CŒUR D'AGNEAU OU DE MOUTON

---

6-40 Cœur d'agneau entier :  
Cœur dans sa totalité avec les vaisseaux  
sanguins sectionnés à leur point de  
pénétration dans l'organe.

6-40 Whole lamb's heart:  
The whole heart, with the blood vessels cut  
where they enter the organ.

6-40 Lammherz ganz:  
Das ganze Herz mit den Blutgefäßen, die  
an ihrem Eindringpunkt in das Organ  
abgetrennt werden.

6-40 Corazón de cordero entero :  
Corazón en su totalidad con los vasos  
sanguíneos seccionados en su punto de  
penetración en el órgano.

---

## MOU CŒUR D'AGNEAU OU DE MOUTON

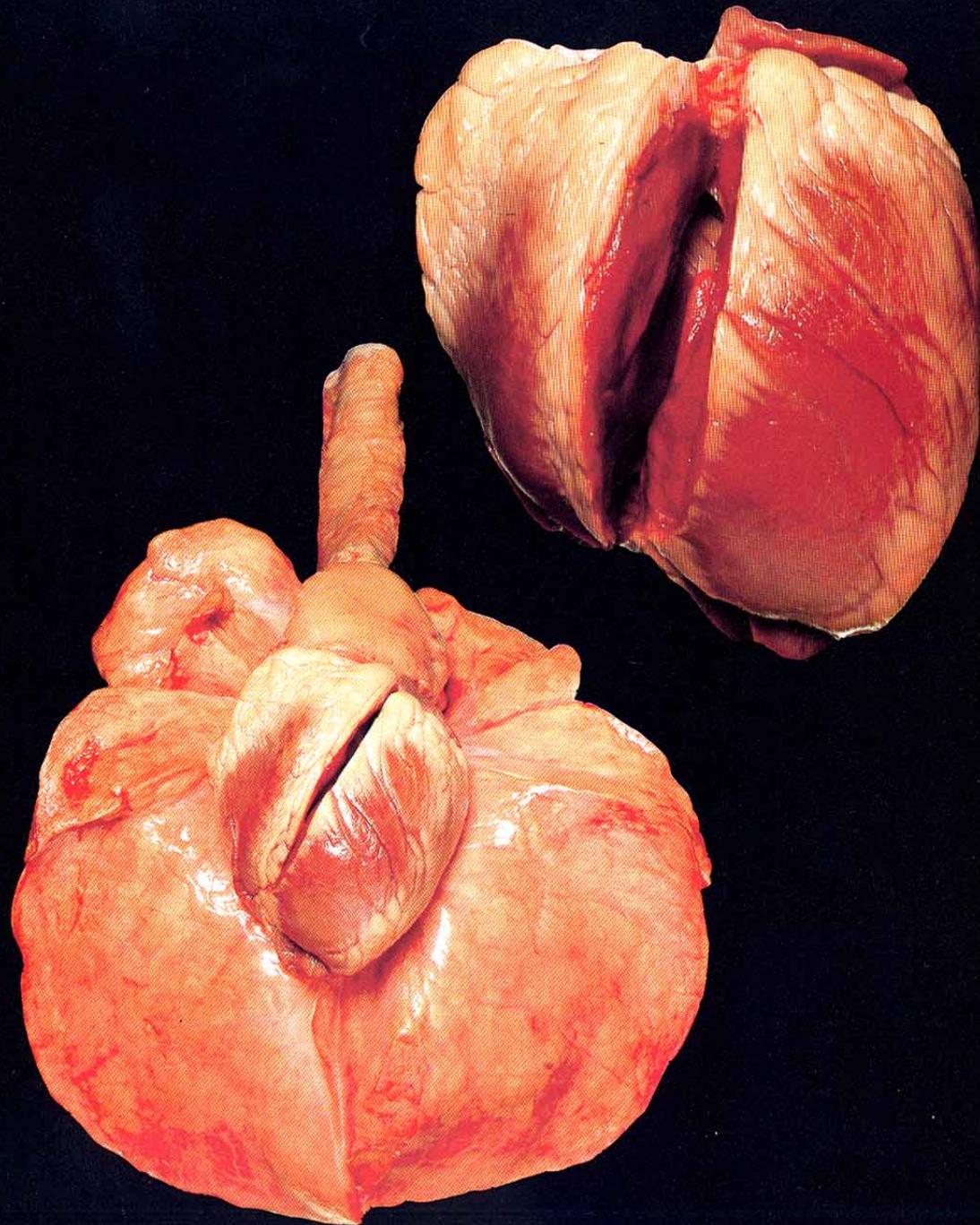
---

6-41 Mou cœur d'agneau  
ou de mouton.

6-41 Sheep's or lamb's lungs and heart.

6-41 Lunge und Herz vom Lamm oder  
Hammel.

6-41 Bofes-corazón de cordero o de  
carnero.



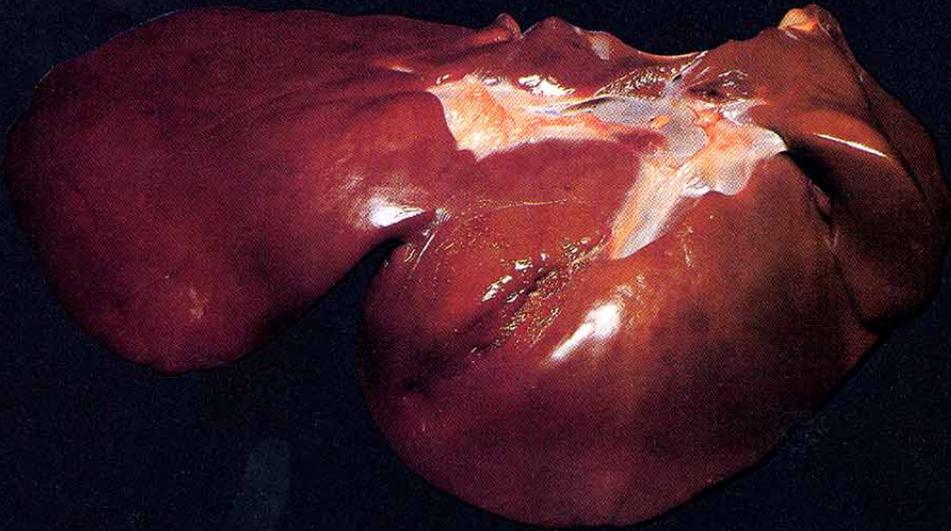
## FOIE D'AGNEAU OU DE MOUTON

6-50 Foie d'agneau ou de mouton :  
L'organe avec toutes les structures  
associées, sauf la vésicule biliaire, qui est  
situé sur la surface abdominale du  
diaphragme du côté droit du corps.

6-50 Sheep's or lamb's liver:  
The organ with all associated structures  
except the gall bladder. It is located on the  
abdominal surface of the diaphragm on the  
right side of the body.

6-50 Lamm - oder Hammelleber:  
Das Organ mit den ganzen zugehörigen  
Strukturen mit Ausnahme der Gallenblase,  
die sich an der Abdomenfläche des  
Zwerchfells auf der rechten Körperseite  
befindet.

6-50 Hígado de cordero o de carnero :  
El órgano con todas sus estructuras  
asociadas, salvo la vesícula biliar, que se  
halla situada en la superficie abdominal del  
diafragma del lado derecho del cuerpo.



## ROGNON D'AGNEAU

---

6-60 Rognon d'agneau entier :  
L'organe entier avec les vaisseaux sanguins,  
l'uretère et la capsule sont enlevés.

6-60 Whole lamb kidneys:  
The entire organ with the blood vessels,  
the ureter and the capsule removed.

6-60 Lammniere ganz:  
Das ganze Organ mit den Blutgefäßen. Der  
Harnleiter und die Kapsel sind  
abgenommen.

6-60 Riñón de cordero entero :  
El órgano entero con los vasos sanguíneos,  
el uréter y la cápsula se han retirado.

---

## RIS D'AGNEAU

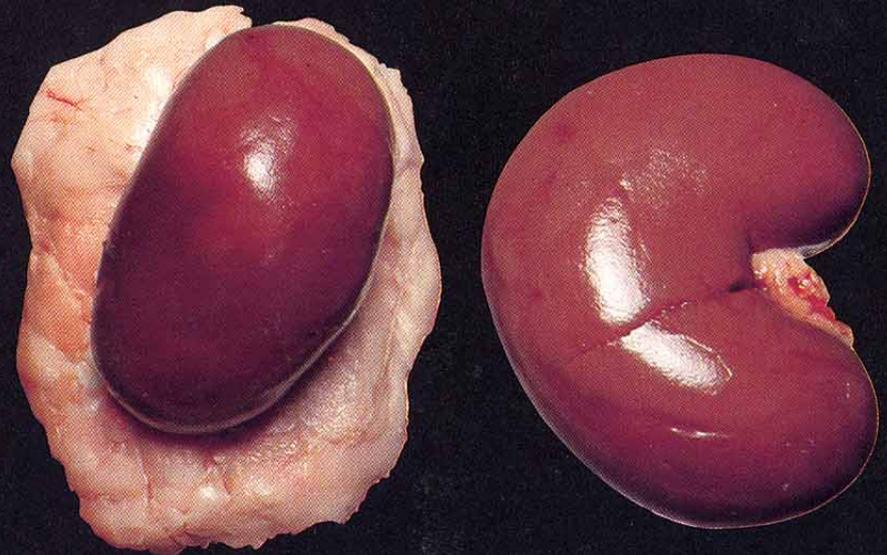
---

6-70 Ris d'agneau entier :  
Thymus enlevé de la région cervicale et  
cardiaque, la graisse étant éliminée  
(sans photo).

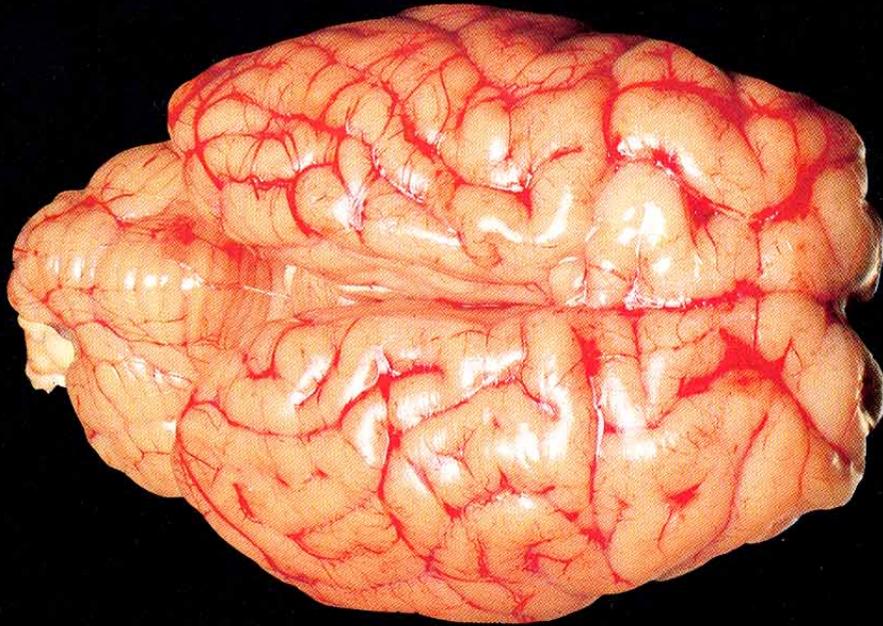
6-70 Whole lamb sweetbreads:  
The thymus, removed from the cervical  
and cardiac area, with the fat removed  
(no photograph)

6-70 Lammbries ganz:  
Thymus aus der Nackengegend und  
Herzgegend, nach Entfernung des Fettes  
(ohne Foto)

6-70 Molleja de cordero entera :  
Timo retirado de la región cervical y  
cardíaca, habiéndose eliminado la grasa  
(sin foto).



## CERVELLE D'AGNEAU OU DE MOUTON



6-80 Cerveille d'agneau ou de mouton entière :

Le cerveau complet (cervelet, hémisphères cérébraux, thalamus, protubérance annulaire), séparé de la moelle épinière directement derrière la protubérance annulaire.

6-81 Cerveille d'agneau ou de mouton congelée.

6-82 Crâne de mouton.

6-80 Whole lamb's or sheep's brains:  
The whole brain (the cerebellum, the lobes, the thalamus and the annular protuberance), separated from the spinal cord directly behind the annular protuberance.

6-81 Frozen lamb's or sheep's brains.

6-82 Sheep's skull.

6-80 Lamm - oder Hammelhirn ganz:  
Das komplette Hirn (Kleinhirn, Hirnhälften, Thalamus, Ringfortsatz) vom Rückenmark direkt hinter dem Ringfortsatz getrennt.

6-81 Lamm - oder Hammelhirn geforen.

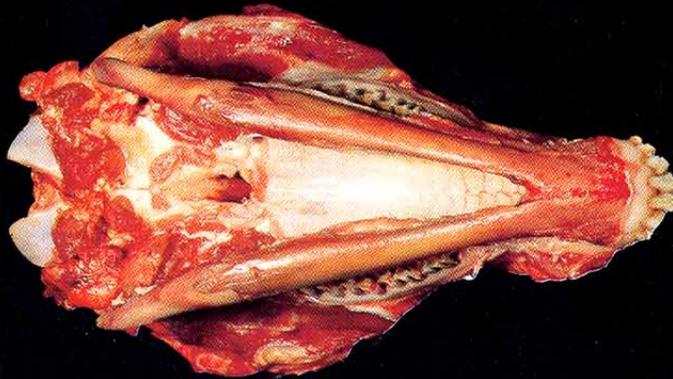
6-82 Hammelschädel.

6-80 Sesos de cordero o de carnero enteros :

El cerebro completo (cerebelo, hemisferios cerebrales, tálamo, protuberancia anular), separado de la médula espinal directamente detrás de la protuberancia anular.

6-81 Sesos de cordero o carnero congelado.

6-82 Cráneo de carnero.



## TESTICULES DE MOUTON

6-90 La glande complète, l'épididyme étant enlevé.

6-90 The entire gland, with the epididymis removed.

6-90 Die komplette Düse, von der die Nebenhoden abgetrennt wurden.

6-90 La glándula completa se retiró, la glándula epididímicica.



## PANSE D'AGNEAU ET DE MOUTON



7-00 Panse échaudée :  
Panse complète avec le réseau, ouverte et  
nettoyée de sorte à enlever l'épithélium  
(déhoussage).

7-01 Panse verte (dérogation pour tuerie  
rituelle).

7-00 Scalded paunch:  
Whole paunch with the netting, opened  
and cleaned to remove the epithelium.

7-01 Green paunch (exemption for ritual  
slaughter).

7-00 Abgebrühter Magen:  
Kompletter Magen mit Netz, geöffnet und  
gereinigt, um das Epithelium zu entfernen.

7-01 Grüner Magen  
(Ausnahmegenehmigung für rituelle  
Schlachtung).

7-00 Panza escaldada :  
Panza completa con la redcilla, abierta y  
limpiada con objeto de retirar el epitelio.

7-01 Panza verde (derogación para  
matanza ritual).

## FRESSURE D'AGNEAU OU DE MOUTON

---

7-10 (Même définition que 4-60 fressure de Veau).

7-10 (Same definition as 4-60, veal pluck).

7-10 (Gleiche Definition wie 4-60 Kalbsgeschlinge).

7-10 (Misma definición de 4-60 asaduras de ternera).

---

## RATE D'AGNEAU ET DE MOUTON

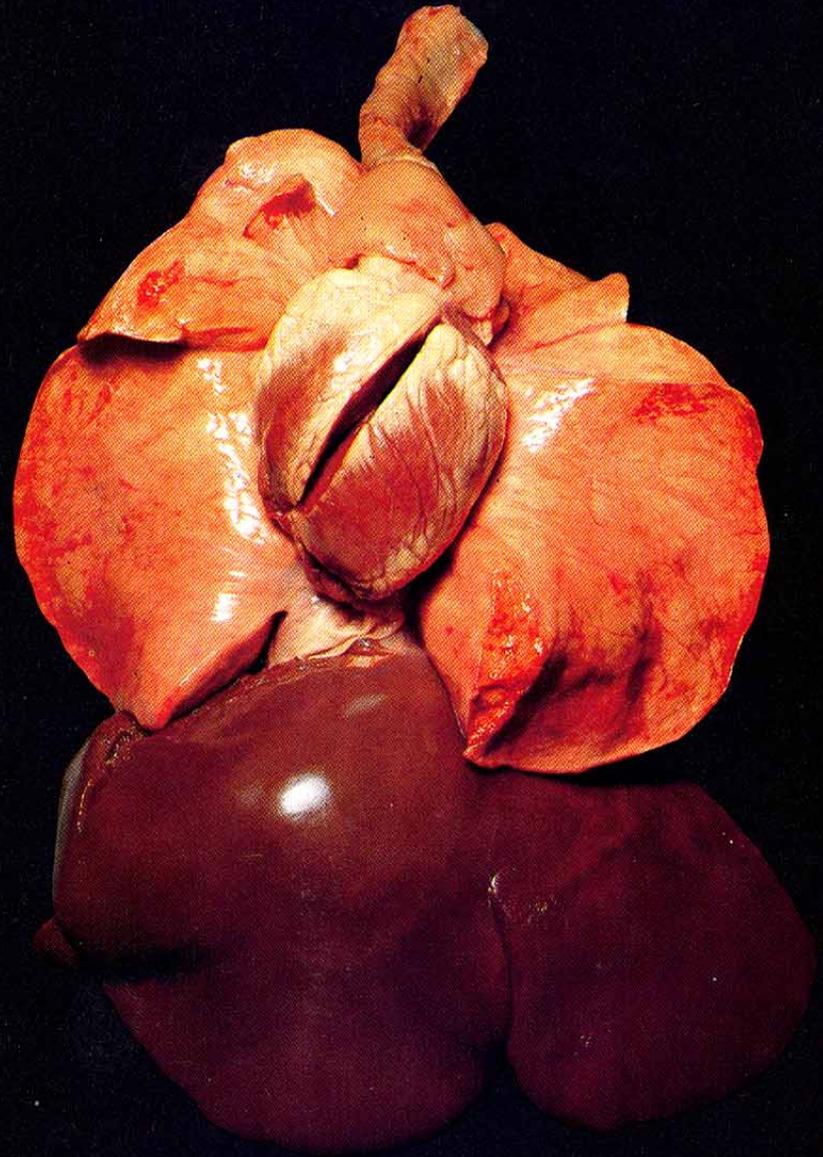
---

7-20 Rate  
Organe « triangulaire » attaché au rumen  
(sans photo).

7-20 Spleen  
"Triangular" organ attached to the rumen  
(no photograph).

7-20 Milz  
Am Rumen anhängendes dreieckiges  
Organ  
(ohne Foto).

7-20 Bazo :  
Organo « triangular » unido à la panza  
(sin foto).



## L'ABAT COMPLET

comprend :

- Une tête,
- une fressure (poumons, cœur, foie, rate),
- éventuellement : une panse échaudée (verte si rituelle).

## THE COMPLETE SET OF VARIETY MEATS

Includes:

- the head,
- the pluck (lung, heart, liver, kidney),
- sometimes: a scalded paunch (or a "green" paunch if the animal is slaughtered ritually).

## DIE KOMPLETTEN INNEREIEN

umfassen:

- Einen Kopf,
- ein Geschlinge (Lunge, Herz, Leber, Milz),
- eventuell: einen abgebrühten Magen (grün bei ritueller Schlachtung).

## LOS DESPOJOS COMPLETOS

Comprenden :

- Una cabeza,
- Las asaduras (pulmón, corazón, hígado, bazo),
- Eventualmente : una panza escaldada (verde en caso de matanza ritual).

MOUTON DE 17 KILOS DE VIANDE NETTE - POIDS MOYENS  
(établis par les professionnels) :

ABATS	BRUT	PERTES	CONSOMMATION
Foie : 0,650 kg	0,650 kg	- 30,00 %	Foie 0,420 kg
Rate : 0,050 kg			
Mou	0,450 kg	- 44,44 %	0,250 kg
Cœur	0,130 kg	- 7,69 %	0,120 kg
Rognon	0,090 kg	—	0,090 kg
Tête : 0,500 kg			Langue 0,250 kg
Tête entière	1,300 kg	- 73,08 %	0,350 kg
Os : 0,800 kg			Cervelle 0,100 kg
4 Pieds	0,600 kg	- 50,00 %	0,300 kg
Totaux	3,220 kg	- 52,48 %	1,530 kg
Sans os	2,420 kg	- 36,78 %	1,530 kg

*Tous ces chiffres diffèrent quelque peu suivant les races, la nourriture et le premier traitement, ainsi que par rapport à l'âge de l'animal, que ce soient les bovins ou les ovins.  
Ce travail a été fait dans le but de s'approcher au plus près de la vérité.*



## LANGUE DE PORC

### 8-10 Coupe courte :

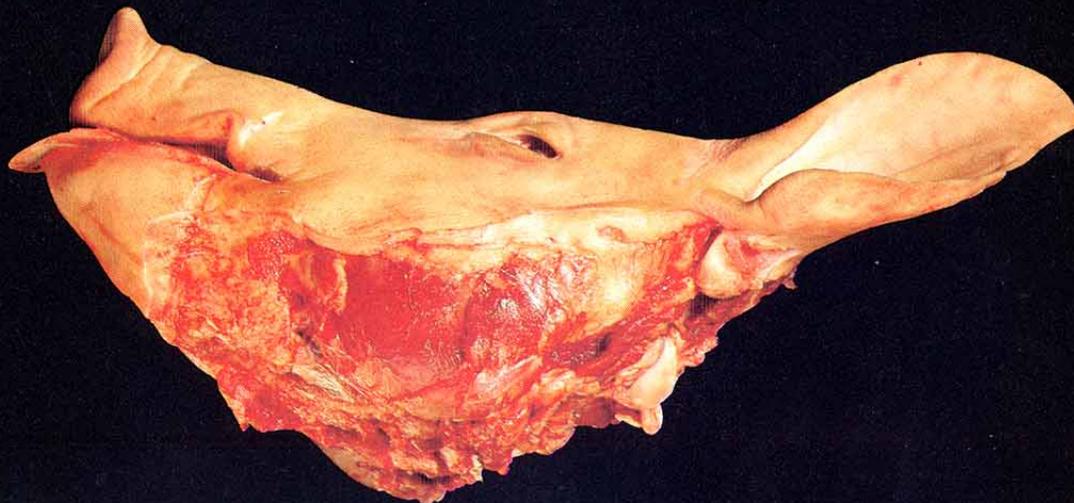
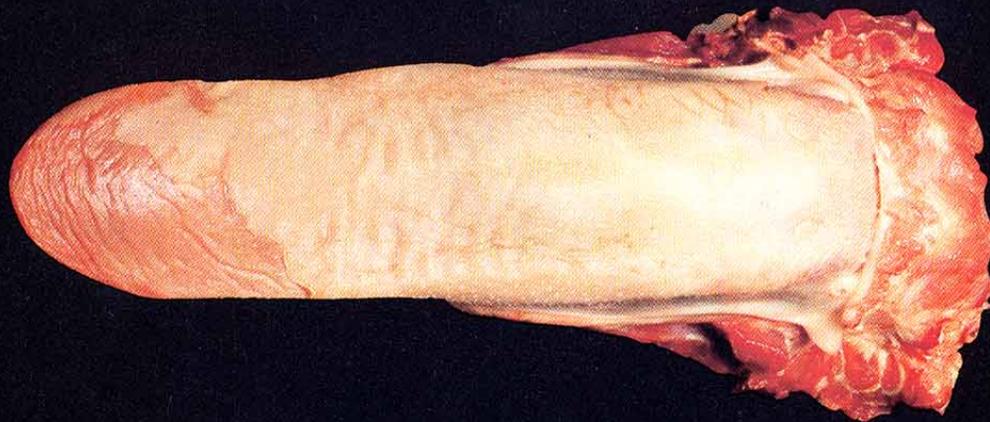
La partie de la langue qui reste après avoir enlevé le stylo-hyal, le larynx et l'épiglotte. La racine est coupée en ligne droite derrière les os hyoïdes, cette coupe enlève la trachée artère et la racine mais les os hyoïdes restent dans la langue. La membrane muqueuse entre l'épiglotte et la langue reste.

### 8-11 Corps du muscle seulement :

La partie de la langue qui reste après avoir enlevé tous les os hyoïdes et la plupart du gras adhérent. La base de la racine musculaire est enlevée pour produire une langue comportant uniquement le corps du muscle, désossée, dégraissée et contenant environ 5 % de gras.

### 8-12 Corps du muscle seulement, échaudée, raclée :

La partie de la langue qui reste après avoir enlevé tous les os hyoïdes et la plupart du gras adhérent. La base de la racine musculaire est enlevée pour produire une langue comportant uniquement le corps du muscle, désossée, dégraissée et contenant environ 5 % de gras. La langue est échaudée et raclée pour enlever la muqueuse aussi complètement que possible.



## TÊTE DE PORC

8-20

*Le règlement sanitaire de certains pays membres de la CEE exige que les yeux soient enlevés.*

8-10 Short cut:

The part of the tongue that remains after removal of the stylohyal, the larynx and the epiglottis. The root is cut in a straight line behind the hyoid bones. This removes the trachea and the root, but the hyoid bones remain in the tongue. The mucous membrane between the epiglottis and the tongue remains.

8-11 Body of the muscle only:

The part of the tongue that remains after all of the hyoid bones and most of the attached fat are removed. The base of the muscular root is removed, resulting in a tongue that includes only the body of the muscle, boned, trimmed and containing around 5% fat.

8-12 Body of the muscle only, scalded and scraped:

The part of the tongue that remains after all of the hyoid bones and most of the attached fat are removed. The base of the muscular root is removed, resulting in a tongue that includes only the body of the muscle, boned, trimmed and containing around 5% fat. The tongue is scalded and scraped to remove as much of the mucous membrane as possible.

8-10 Kurz geschnitten:

Der Teil der Zunge, der nach Entfernung des Stylo-hyal, des Larynx und der Epiglottis übrigbleibt. Die Zunge wird in gerader Linie hinter den Zungenknochen abgeschnitten. Dabei werden die Arterienröhre und die Wurzel entfernt, aber die Zungenknochen bleiben in der Zunge. Die Schleimhaut zwischen Epiglottis und Zunge bleibt erhalten.

8-11 Muskelkörper allein:

Der Teil der Zunge, der nach Entfernung aller Zungenknochen und des grössten Teils des anliegenden Fettes verbleibt. Die Basis der Muskelwurzel wird entfernt, um eine Zunge zu liefern, die nur den Muskelkörper enthält, nach Ausnahme der Knochen, entfettet, mit ca. 5% Fett.

8-12 Muskelkörper allein, abgebrüht, abgeschabt:

Der Teil der Zunge, der nach Entfernung aller Zungenknochen und des grössten Teils des anliegenden Fettes verbleibt. Die Basis der Muskelwurzel wird abgenommen, sodass eine Zunge verbleibt, die nur den Muskelkörper enthält, ohne Knochen, mit ca. 5% Fett. Die Zunge wird abgebrüht und abgeschabt, um die Schleimhaut so vollständig wie möglich zu entfernen.

8-10 Corte corto :

La parte de la lengua que queda tras haber retirado el estilohial, la laringe y la epíglotis. La raíz se corta en recta por detrás del hueso hioides, corte éste que retira la tráquea arteria y la raíz pero los huesos hioides permanecen en la lengua. La membrana mucosa entre la epiglottis y la lengua permanece.

8-11 Cuerpo del músculo solamente :

La parte de la lengua que permanece tras haber retirado todos los huesos hioides y la mayoría de la parte grasa adherida. La base de la raíz muscular se retira para que quede solamente el cuerpo del músculo, sin huesos, sin grasas, conteniendo aproximadamente un 5 % de grasa.

8-12 Cuerpo del músculo solamente, escaldado, raspado :

La parte de la lengua que queda tras haber retirado todos los huesos hioides y la mayor parte de la grasa adherida. La base de la raíz se retira para producir una lengua en la que queda solamente el cuerpo del músculo, sin huesos, sin grasas, conteniendo aproximadamente 5% de grasa. La lengua se escalda y raspa para retirar la mucosa tanto como sea posible.



8-20

Health regulations of some EEC countries require the eyes to be removed.

8-20

Die sanitären Vorschriften gewisser Mitgliedsstaaten erfordern, dass die Augen entfernt werden.

8-20

El reglamento sanitario de algunos países miembros de la CEE exige que los ojos sean retirados.

## CŒUR DE PORC

8-30 Cœur de porc entier :  
Organe complet avec vaisseaux sanguins  
parés près de leur point de pénétration dans  
l'organe.

8-31 Mou cœur de porc.

8-30 Whole pig heart:  
The entire organ, with the blood vessels  
trimmed close to where they penetrate into  
the organ.

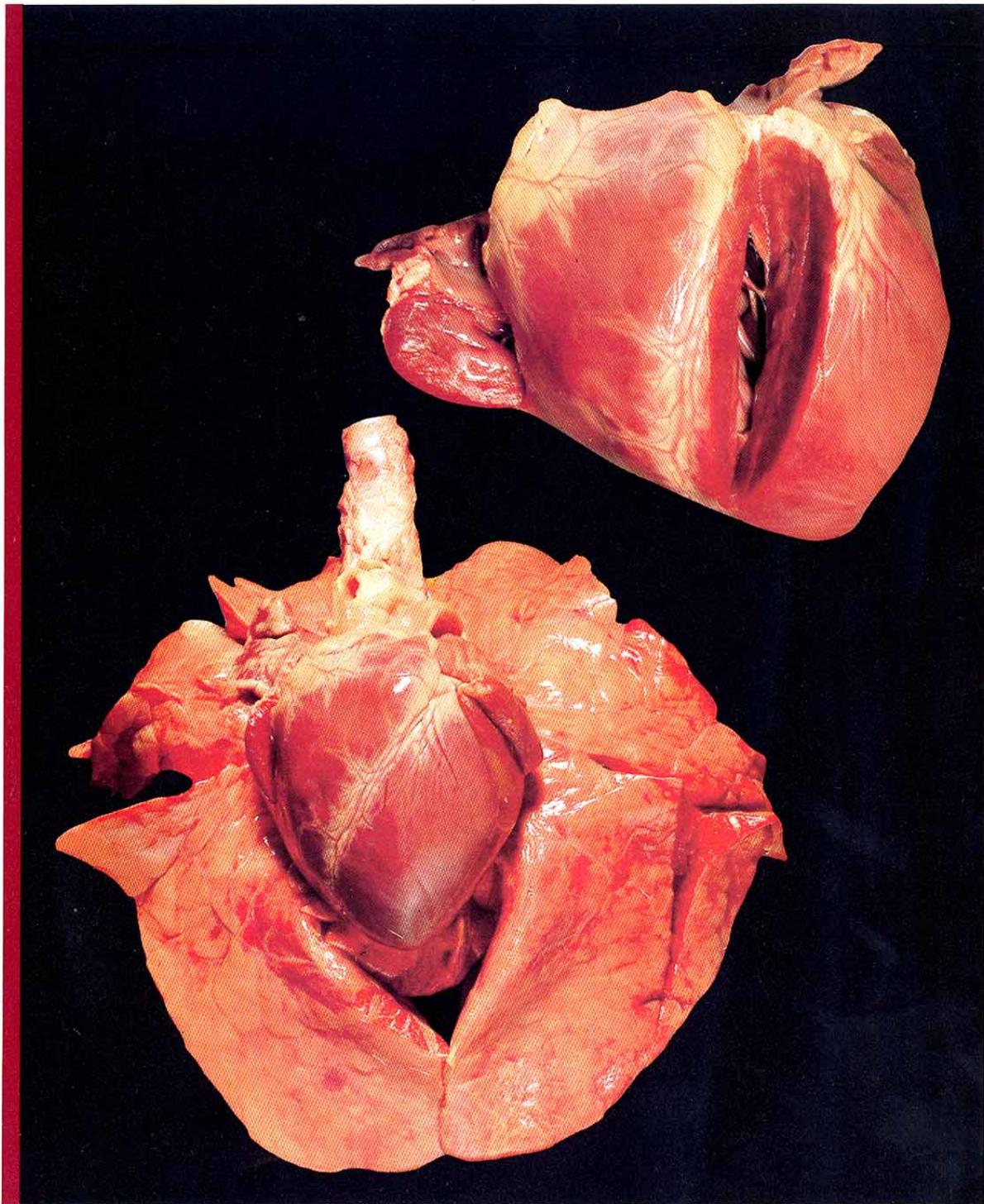
8-31 Pig lung and heart.

8-30 Schweineherz ganz:  
Komplettes Organ mit Blutgefäßen, an  
ihrem Eindringpunkt ins Organ  
abgeschnitten.

8-31 Schweinelunge und -herz.

8-30 Corazón de cerdo entero :  
El órgano está completo con las vasos  
sanguíneos cortados cerca de su punto de  
penetración en el órgano.

8-31 Bofe corazón de cerdo.



## FOIE DE PORC

8-40 Foie de porc entier :

L'organe entier avec sa capsule d'enveloppe situé sur la face abdominale du diaphragme.

8-40 Whole pig liver:

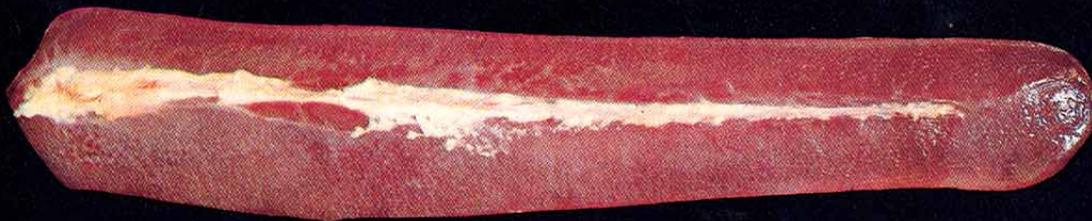
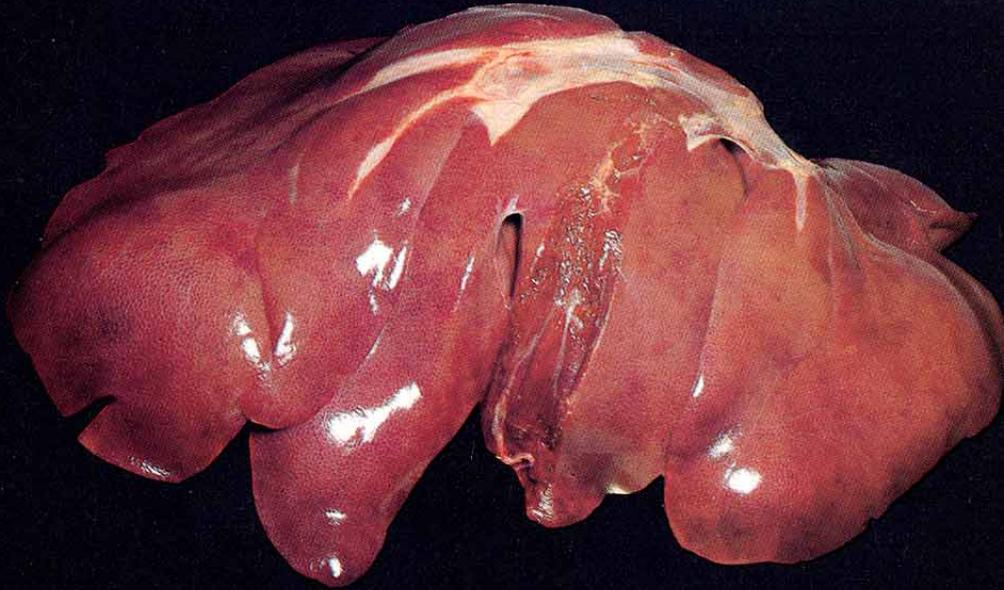
The entire organ, with its envelope capsule. Located on the abdominal surface of the diaphragm.

8-40 Schweineleber ganz:

Das ganze Organ mit seiner Hülle an der Abdomenseite des Zwerchfells.

8-40 Hígado de cerdo entero :

El órgano entero con su cápsula exterior, situado en la cara abdominal del diafragma.

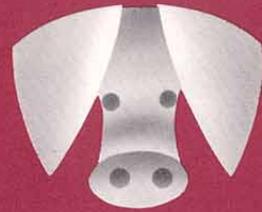


8-41 Rate de porc.

8-41 Pig spleen.

8-41 Schweinemilz.

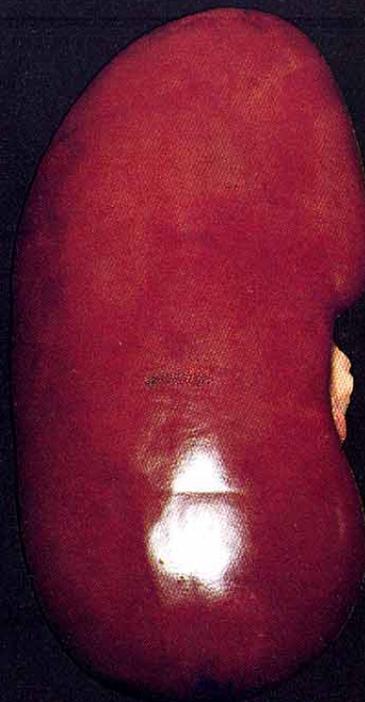
8-41 Bazo de cerdo.



## ROGNON DE PORC

---

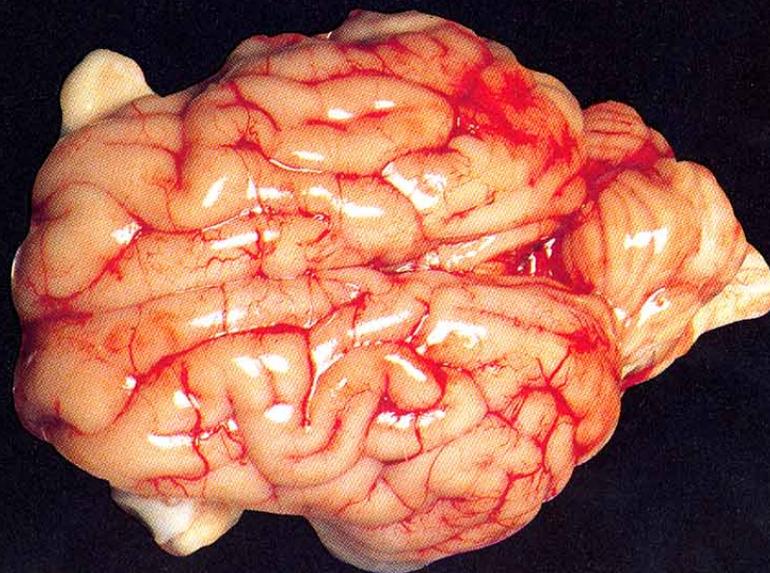
8-50 Rognon de porc entier :  
L'organe entier, les vaisseaux sanguins,  
l'uretère et la capsule sont enlevés.



## CERVELLE DE PORC

---

8-60 Cerveau de porc entière :  
Cerveau complet - cervelet, hémisphères  
cérébraux, thalamus, protubérance  
annulaire - séparé de la moelle épinière  
directement derrière la protubérance, les  
méninges n'étant pas retirées.



8-50 Whole pork kidney:  
The entire organ, with the blood vessels,  
the ureter and the capsule removed.

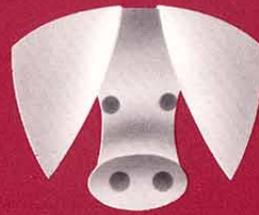
8-50 Schweineniere ganz:  
Das vollständige Organ, aus dem die  
Blutgefäße, der Harnleiter und die Kapsel  
entfernt wurden.

8-50 Riñón de cerdo entero :  
El órgano entero, las vasos sanguíneos, el  
uréter y la cápsula han sido retirados.

8-60 Whole pig brain:  
The whole brain — cerebellum, lobes,  
thalamus and annular protuberance —  
separated from the spinal cord directly  
behind the protuberance. The meninges  
are left on.

8-60 Schweinehirn vollständig:  
Vollständiges Hirn, Kleinhirn,  
Hirnhälften, Thalamus, Ringforsatz vom  
Rückenmarkt direkt hinter dem Fortsatz  
getrennt. Die Hirnhäute werden nicht  
abgezogen.

8-60 Sesos de cerdo enteros :  
Sesada completa, cerebelo, hemisferios  
cerebrales, tálamos, protuberancias  
anulares, separada de la médula espinal  
directamente detrás de la protuberancia; las  
meninges no se retiran.



## ESTOMAC DE PORC

8-70 Estomac entier non échaudé :  
L'estomac entier, retourné, nettoyé et paré  
mais non échaudé.

8-71 Estomac entier échaudé :  
Spécifications relatives à l'échaudage :  
durée, température et additifs ajoutés à  
l'eau d'échaudage.  
L'estomac entier, retourné, nettoyé, paré et  
échaudé.

8-70 Whole, unscalded stomach:  
The entire stomach, turned inside out,  
cleaned and trimmed but not scalded.

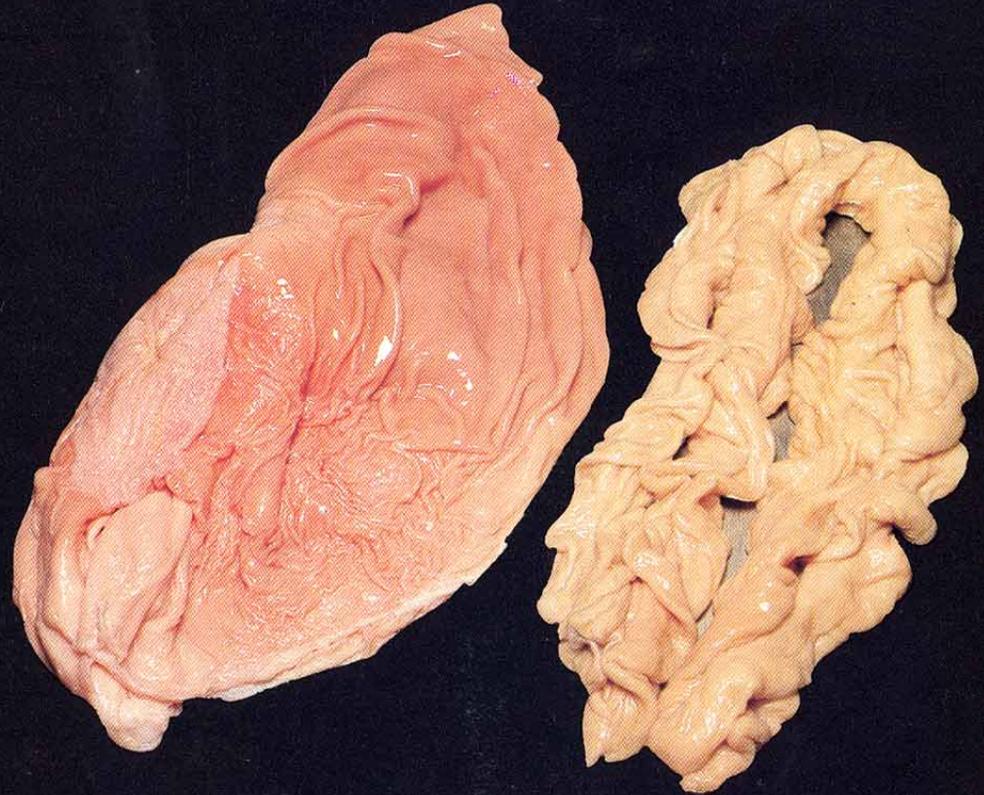
8-71 Whole, scalded stomach:  
Scalding specifications:  
Duration, temperature and additives put  
into the scalding water.  
The entire stomach, turned inside out,  
cleaned, trimmed and scalded.

8-70 Ganzer Magen, nicht überbrüht:  
Ganzer Magen, umgedreht, gereinigt, von  
den anliegenden Resten gesäubert, aber  
nicht überbrüht.

8-71 Ganzer Magen, überbrüht:  
Spezifikationen zur Überbrühung:  
Dauer, Temperatur und Zusätze zum  
Überbrühungswasser.  
Der ganze Magen, umgedreht, gereinigt,  
von seinen Resten befreit und überbrüht.

8-70 Estómago entero no escaldado :  
El estómago entero, tras darle la vuelta,  
limpio y preparado, pero no escaldado.

8-71 Estómago entero escaldado :  
especificaciones relativas al escaldamiento :  
duración, temperatura y aditivos añadidos  
al agua de escaldamiento.  
El estómago entero, tras darle la vuelta,  
preparado y escaldado.



---

PREPARATIONS  
A BASE D'ABATS  
BLANCS DE BOEUF,  
DE VEAU, DE MOUTON,  
DE PORC\*

---





## TRIPES - TRIPOUX

Les tripes et tripoux sont constitués à la base de morceaux d'estomacs et/ou de pieds désossés, cuisinés dans une sauce gélatineuse, assaisonnée qui peut comporter en faible proportion une garniture de légumes, de lardons, etc. Selon les appellations divers autres abats (fraise de veau, boyau cuvier, masques, couenne...) peuvent être ajoutés.

### **Tripes à la mode de Caen**

Elles résultent de la cuisson exclusive des quatre estomacs du bœuf (panse ou rumen, réseau ou bonnet, feuillet, caillette ou franche-mule, cuvier) et de pieds désossés dans un bouillon assaisonné et contenant ordinairement des légumes.

Les tripes sont constituées par des fragments de toutes les parties des quatre estomacs, dans des proportions voisines des proportions naturelles, propres et blanchies, débitées en morceaux d'au moins 4 cm de côté. Les pieds doivent être convenablement désossés et cuits.

Selon les usages :

- la présence de légumes (seulement des rondelles de carottes) ne peut être considérée que comme un élément décoratif,
- le jus après réchauffage doit être clair, limpide, sans excès de gelée et de graisse,
- la sauce ne doit contenir ni amidon ni tomate.

### **Tripes vendéennes**

Analogues aux tripes à la mode de Caen, elles sont cuisinées au vin blanc et bien épicées.

### **Tripes à la Fertoise** spécialité de la Ferté-Macé (Orne)

Il s'agit de tripes composées des compartiments digestifs du bœuf (bonnet, caillette, panse, feuillet) ainsi que de boyau cuvier (colon) et de pieds, coupés en morceaux d'environ 4 cm.

Ils se présentent, sans traces de légumes, en

vrac ou sous forme de brochettes. La brochette (200-250 g) comprend les morceaux de bonnet, feuillet, caillette, colon et pieds enroulés dans un morceau de panse, et retenus par une petite broche en bois.

Elle est consommée après cuisson au four (12 heures minimum).

### **Tripes à l'Auvergnate ou tripes d'Auvergne**

Elles comportent des estomacs de bœuf et des pieds désossés de bœuf et/ou de porcs, elles peuvent être assaisonnées à la tomate.

### **Tripes à la provençale - tripes niçoises**

Le produit est composé à la base de tripes et de pieds désossés de bœuf et/ou de porc. Elles peuvent contenir des couennes. Elles sont accommodées à la sauce tomate et, éventuellement, aux légumes de Provence.

### **Tripes à la lyonnaise**

Elles sont composées d'estomacs de bœuf et éventuellement de veau et de pieds désossés de bœuf. Elles sont accommodées à la sauce tomate et au vin blanc ou à l'alcool.

### **Tripes marseillaises**

Le produit est composé de panses et pieds désossés de veau. Elles sont accommodées à la sauce tomate.

### **Gras double**

Il est composé des 4 parties de l'estomac, cuites sans être cuisinées. Il sert, sans cuisson complémentaire, à différentes préparations.

### **Tripoux du Rouergue**

Ils sont préparés à partir de boyaux découpés, roulés, avec une mince lame de jambon ou de ventrèche, dans un rectangle de panse et attachés avec un boyau fin.

### **Tripoux d'Auvergne**

Cette préparation comporte de la panse et de la fraise de veau, de la caillette et pansette de mouton, des pieds. Les tripoux roulés sont noués par du menu. Les tripoux peuvent être farcis.

Farce à base de panse de mouton et de veau, oignon, ail, persil, cousus ou bagués

à la ficelle ou attachés par une bague élastique.

Nota :

Le label 09-76 s'applique aux « tripoux d'Auvergne sous label ».

## PIEDS

### **Pieds farcis**

La préparation est composée de pieds de porc et de queue désossée, de jambonneau et de groin de porc inclus dans une farce. Elle est enveloppée dans des morceaux de crépine : l'addition de brins de persil est fréquente.

### **Pieds à la rouennaise**

Il s'agit de pieds de mouton blanchis dans lesquels l'os a été remplacé par une saucisse pur porc à pâte fine.

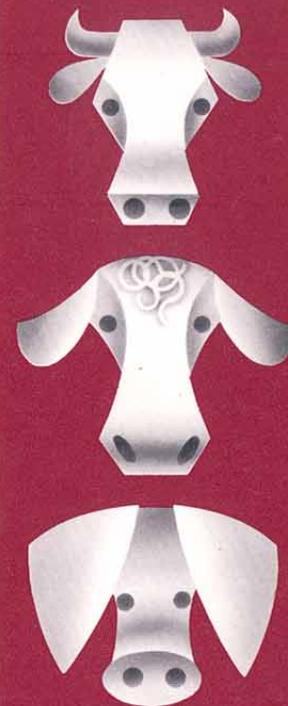
Le pied reformé est pané à la chapelure blanche et cuit en friture.

### **Pieds et paquets**

Il s'agit de morceaux d'intestins ou de panse de mouton farcis, éventuellement de fraise de veau, et de pieds de mouton. Le produit est préparé avec une sauce à la tomate. Les pieds sont en fait partiellement désossés (enlèvement du métatarse). Les phalanges et les sésamoïdes restent dans la préparation et sont pris en compte pour la détermination du poids net égoutté.

### **Pieds et paquets à la marseillaise ou marseillais**

Large morceaux de tripes d'agneaux, coupés en carré, en réservant une boutonnière dans un angle, farcis soit d'un morceau de poitrine de porc maigre roulé dans la persillade (persil, ail, poivre et sel), soit d'une farce composée des mêmes produits que précédemment mais hachés avec des lambeaux de tripes d'agneaux découpés, morceaux de tripes roulés en petits paquets d'environ 100 g et liés par la boutonnière.



Ces petits paquets sont accompagnés séparément de pieds d'agneaux cuits et déossés (seul le métatarse est enlevé), les uns et les autres cuisinés longuement dans la même sauce, et servis généralement en proportion de 2 paquets et 1 pied pour une portion.

*Réglementation de composition :*

- Selon les dénominations : estomacs et intestins de bœuf, veau, porc, mouton,
- pieds de porc, veau, bœuf, mouton,
- couenne (dans les tripes provençales et niçoises),
- eau, glace, bouillon, saumure,
- sel, épices, aromates, vin, condiments, alcool, liqueur,
- vinaigre dans la limite de 1 %, acide citrique ou lactique à dose maximale d'emploi de 0,1 %,
- gélatine :
  - dans les tripes vendues sous la dénomination « Tripes en gelée »,
  - en quantité strictement nécessaire pour renforcer l'onctuosité de la sauce, sauf dans les tripes à la mode de Caen,
- gélifiants, dans les tripes en gelée à dose maximale de 1 %,
- adjuvant du goût en quantité strictement nécessaire.

*Critères analytiques :*

Le poids de substance animale égoutté doit être au moins égal à 55 %. Ce pourcentage est calculé par rapport au poids net annoncé pour les produits préemballés, par rapport au poids net total de l'unité de vente pour ceux qui sont destinés à être détaillés (pains, terrines...).

Le pourcentage de pieds et, éventuellement de couenne, dans les tripes et tripoux doit être inférieur à 30 % du poids de substance animale égoutté.  
La présence d'amidon pour lier la sauce de certaines tripes est licite sans mention « amylicé » mais mention doit en être faite dans la liste des ingrédients.

*Nota :*

*Il ne s'applique pas lorsque des légumes, champignons, etc. sont utilisés à dose*

*supérieure à celle considérée comme condimentaire (0,5 %). L'étiquetage doit alors comporter le % des produits mis en œuvre et la dénomination de vente, une mention telle que « tripes aux champignons ». Pour les tripes et les pieds en gelée préemballés le % de gelée doit figurer dans la liste des ingrédients.*

---

## ANDOUILLETES

---

Les andouillettes sont préparées à partir de chaudins et/ou d'estomacs de porc et de fraise de veau précuits dans un bouillon ou dans du lait. Dans certaines préparations, on ajoute de la panse de veau ou de mouton. En cas d'addition de gorge de porc, la gorge n'est pas découennée. Les andouillettes sont souvent présentées à la vente entourées de chapelure, ou enrobées dans de la gelée ou du saindoux.

*Dénominations :*

### **Andouillette de Troyes**

L'andouillette de Troyes est un produit pur porc, dont la mêlée est composée exclusivement de chaudins (50 % minimum à cru), d'estomacs et éventuellement de gorges découennées (5 % maximum), sans addition d'ingrédients et additifs autres que sel, sel nitrité, salpêtre, épices, aromates et condiments.

Les chaudins et les estomacs sont découpés en lanières à cru, ou, au maximum, après séchage.

L'andouillette de Troyes est dressée à la main ou embossée au poussoir sous boyau naturel ou comestible, mais toujours présentée sous chaudin de porc, avant d'être cuite, et à la vente en « bouts coupés ou fermés aux deux bouts ».

### **Andouillette de Cambrai**

Elle est composée de fraises de veau précuites, des caillettes et panses de veau correspondantes, ainsi que de persil, d'échalotes ou d'oignons.

### **Andouillette de Jargeau**

Elle est composée de chaudins de porcs précuits et de 20 à 40 % de maigre de porc.

### **Andouillette lyonnaise**

Elle est composée de fraises de veau additionnées éventuellement d'une petite quantité de panses de porc et de veau et de caillette de bœuf.

### **Andouillette à la rouennaise**

Elle est composée en parties égales de boyaux de porc (sans panse) et de fraises de veau.

### **Andouillette provençale**

Elle est composée de tripes de porc blanchies et de gorge non découennée; les chaudins, les panses et les gorges sont découpés en lamelles minces. La teneur en couennes ne doit pas dépasser 15 %.

### **Andouillette du Périgord**

Elle est composée uniquement de « ventres de porc ». On peut y ajouter 10 à 15 % de gorges non découennées.

### **Andouillette sous label**

Les labels 04.71 certifié par le comité interprofessionnel Bretagne et 11.76 certifié par le 10 concernent les andouillettes.

*Réglementation de composition :*

Autorisation d'emploi :

- abats de porc, veau, mouton,
- maigre et gras de porc, sel, épices, aromates, condiments, vins, alcools, liqueurs, fumée, extraits de fumée, et éventuellement lait (pour pochage),
- sel nitrité à dose maximale d'emploi de 2,5 %, salpêtre seul à dose maximale d'emploi de 0,05 %, ou sel nitrité à dose maximale d'emploi de 2 %, plus salpêtre à dose maximale d'emploi de 0,01 %,
- acide I-ascorbique ou son sel de sodium à dose maximale d'emploi de 0,03 %,
- acides organiques autorisés à dose maximale de 0,1 %,
- adjuvants du goût en quantité strictement nécessaire.

## Critères analytiques :

Dénomination %	HPD	Lipides
Andouillettes de Troyes	75	25
Autres andouillettes	77	35

### Nota :

*L'addition de farine ou de substances amylacées est licite seulement pour lier les sauces qui accompagnent certains produits, la mention « amylacée » n'est pas obligatoire, mais la présence de ces ingrédients doit être signalée dans la composition.*

*La nature et l'espèce des abats doivent être mentionnées dans la composition.*

## TRIPES

Tripe and tripe with sheep's trotters contain pieces of stomachs and/or boned trotters, cooked in a gelatinous sauce and seasoned. They may contain small amounts of vegetables or diced bacon, etc., as garnishing. According to the variety desired, various other giblets (such as calf's ruffle, intestine, head tissue, skin...) may be added.

### **Tripes à la mode de Caen**

Tripe à la mode de Caen is made by cooking the four beef stomachs (belly or rumen, plexus or second stomach, third stomach and fourth stomach) and boned trotters in a seasoned stock which usually contains vegetables. The dish is made up of pieces of all of the parts of the four stomachs, as close as possible to their natural proportions. The tripe is first cleaned and blanched and then cut into pieces of about 4 cm. Trotters should be properly boned and cooked.

According to practice :

- vegetables (carrots slices only) can only be considered as a decorative element;
- when heated, the juice should be clear, without excessive gelatin or fat;
- the sauce should contain neither starch nor tomatoes.

### **Tripes Vendéennes**

This dish is similar to Tripes à la mode de Caen, but is cooked in white wine and is well-spiced.

### **Tripes à la Fertoise** (speciality of la Ferté-Macé)

This dish consists of the various digestive compartments of the cow (honeycomb stomach, rennet, paunch, psalterium) plus the colon, and feet, cut into pieces of about 4 cm. This dish is cooked without any vegetables and may be served as is or skewered. The skewer (200-250 g) comprises pieces of honeycomb stomach, psalterium, rennet, colon and trotters

rolled up in a piece of paunch and pierced with a small wooden skewer. The preparation is baked in the oven (12 hours minimum).

### **Tripes à l'Auvergnate or Tripes d'Auvergne**

Tripe à l'Auvergnate contains beef stomachs and boned beef hooves or pig's trotters and can be seasoned with tomato.

### **Tripes à la Provençale**

Tripe à la Provençale or Tripe Niçoise contains tripe and boned beef hooves or pig's trotters and may contain skin. This dish is prepared using tomato sauce and sometimes vegetables from Provence are added.

### **Tripes à la Lyonnaise**

This dish contains beef or sometimes veal stomach and boned beef hooves, with tomato sauce containing white wine or alcohol.

### **Tripes Marseillaise**

This dish contains belly and boned calf hoof, with tomato sauce.

### **Gras Double**

Gras double consists of the four parts of stomach cooked in their own juices. As is, it is used in the preparation of various dishes.

### **Tripoux du Rouergue**

Made from cut, rolled intestine, with a thin sliver of ham or dried ham, in a rectangle of paunch and tied with a thin strip of intestine.

### **Tripoux d'Auvergne**

This dish includes the calf paunch and ruffle, as well as the sheep rennet and « pansette », plus trotters. The rolled tripe is knotted carefully. They may be stuffed. Stuffing containing sheep's belly, calf belly,



onion, garlic and parsley and sewn using string or closed using an elastic ring.

*Note :*

*Label 0976 applies to « labelled Tripoux d'Auvergne ».*

---

## TROTTERS

---

### **Stuffed Trotters**

This dish is made from boned pigs' trotters and tails, knuckle of ham and pig snout chopped up to make a stuffing. The stuffing is then wrapped in pieces of caul. Sprigs of parsley are often added.

### **Trotters à la Rouennaise**

This dish is made from blanched sheep's trotters in which the bone has been replaced by a fine-ground pure pork sausage. The trotter is then reshaped, coated with breadcrumbs and deep-fried.

### **Trotters and Paunch**

Made from pieces of stuffed sheep's paunch and sheep's trotters. Prepared with a tomato sauce. The trotters are partially boned (the metatarsal is removed). The phalanges and sesamoids remain, and are counted in determining drained weight.

### **Trotters and Paunch à la Marseillaise**

This dish is made from large squares of lamb tripe in which a « buttonhole » is cut in one corner. The squares are then stuffed either with a piece of lean ham rolled in a mixture of parsley, garlic, pepper and salt or with a stuffing made from these same ingredients but containing slivers of lamb tripe. Once stuffed with about 100 g of this mixture, the squares are rolled up and closed at the « buttonhole ». These little « bundles » are accompanied by a separate preparation of cooked, boned (removing only the metatarsal) lambs' trotters. Both preparations are cooked for several hours in the same sauce. Serving proportions are generally two « bundles » and one trotter per person.



### Regulations governing ingredients :

- Various dishes may contain : cow, calf, pig or sheep stomachs and intestines;
- pigs' calves', cows' or sheep's trotters;
- pork rind (in Tripes Provençale and Tripes Niçoises);
- water, ice, broth, brine;
- salt, spices, herbs, wine, condiments, brandy, liqueur;
- vinegar (no more than 1 %), citric or lactic acid (no more than 0.1 %);
- gelatin :
  - in tripes sold under the name of « jellied tripes »;
  - quantity limited to the amount strictly necessary to thicken the sauce, except in Tripes à la Mode de Caen;
- jellifying agents, in jellied tripes (no more than 1 %);
- flavour additives (no more than is strictly necessary).

### Analytical criteria :

The drained weight of animal substance must be at least 55 % of total weight. This percentage is calculated on the basis of the advertised net weight for pre-package products in relation to the total net weight of the unit of sale for those products that are to be sold in bulk (loaves, terrines, etc.).

In tripes and tripes with trotters preparations, the % of trotters (and pork rind, if applicable) must be less than 30 % of the drained animal substance weight. Starch may be used as a binding for the sauce without it being necessary for the label to indicate « amyloid ». However, the starch must be included in the list of ingredients.

### Note :

*This does not apply when vegetables, mushrooms, etc. are contained in quantities exceeding those of a condiment (0.5 %). In this case, the label must show the % of ingredients contained in the product. The name under which the product is sold must indicate that it contains other ingredients (e.g. « tripes with mushrooms »). For pre-packaged jellied tripes and trotters, the % of jelly must be indicated in the list of ingredients.*

## CHITTERLING SAUSAGES

Chitterling sausages are made from chitterlings and/or pig stomachs and calf's ruffle which have been pre-cooked in broth or milk. In certain preparation, calf's or sheep's paunch is added. If pig's throat is added, the rind is not removed. Chitterling sausages are often sold coated with breadcrumbs, jelly or lard.

### Types of chitterling sausages :

#### Andouillettes de Troyes

Andouillettes de Troyes is a pure pork product made exclusively from chitterlings (50 % minimum uncooked weight), stomachs and sometimes throats with the rind removed (maximum 5 %). They contain no other ingredients or additives except for salt, nitrited salts, saltpetre, spices, herbs and condiments. The chitterlings and the stomachs are cut into slivers in their natural state or, at most, after drying.

Andouillettes de Troyes are formed by hand or by machine, using natural skins or edible synthetic skins. They are always presented in pork chitterlings before cooking; they are sold either with tied or open ends.

#### Andouillettes de Cambrai

These are made from pre-cooked calf's ruffle and the corresponding calf rennet and paunch. Parsley, shallots or onions are added.

#### Andouillettes de Jargeau

These are made from pre-cooked pork chitterlings and 20 to 40 % lean pork meat.

#### Andouillettes lyonnaises

Made from calf's ruffle and sometimes a small quantity of pig and calf paunch and cow rennet.

#### Andouillettes à la rouennaise

Made of equal parts of pig intestines (without the paunch) and calf ruffle).

### Andouillettes provençales

These are made from blanched pig tripes and throat (rind not removed). The chitterlings, paunches and throats are cut into thin strips. This preparation may contain no more than 15 % pork rind.

### Andouillettes du Perigord

These are made from « pig bellies » only. 10 to 15 % throats (with the rinds) may be added.

### Labelled Chitterling Sausages

Labels 04.71 certified by the Comité Interprofessionnel Bretagne and 11.76 certified by the EEC pertain to chitterling sausages.

### Regulations governing composition :

authorised for use :

- pork, beef, veal and sheep giblets;
- lean and fat pork, salt, spices, herbs, condiments, wines, brandies, liqueurs, smoke, smoke extract and sometimes milk (after poaching);
- nitrited salt, maximum 2.5 %, saltpetre alone, maximum 0.05 %, or nitrited salt maximum 2 % plus saltpetre, maximum 0.01 %;
- flavour additives (no more than strictly necessary).

### Analytical criteria :

Product %	HPD	Lipids
Andouillettes de Troyes	75	25
Other chitterling sausages	77	35

### Note :

*The addition of flour or starch is allowed only for binding the sauces accompanying certain products. It is not obligatory for the label to say « starch added »; however, it must be mentioned in the list of ingredients.*

*The types of giblets used and the type of animal they come from must be indicated in the list of ingredients.*



## KALDAUNEN - GEKRÖSE

« Tripes » und « Tripoux » bestehen aus kleingeschnittenen Mägen und/oder ausgelösten Füßen, in einer gelatinehaltigen Sauce gekocht, in einer Zubereitung, die geringe Anteile Gemüse, Speckwürfel usw. enthalten kann. Je nach Bezeichnung können verschiedene andere Innereien hinzugefügt werden (Kalbsgekröse, Dickdarm, Netz, Haut usw.).

### **Kaldaunen « à la mode de Caen »**

Sie bestehen ausschliesslich aus den vier Rindermägen (Pansen, Netzmagen, Blättermagen, Labmagen) und aus ausgelösten Füßen in einer Bouillon mit Gewürzen und gewöhnlich mit Gemüse. Dieses Gericht besteht aus Teilen all dieser Organe in einem Verhältnis, das den natürlichen Proportionen entspricht, die gesäubert und abgebrüht und in Stücken mit mindestens 4 cm Seitenlänge zerschnitten sind. Die Füße müssen gekocht sein und die Knochen müssen ausgelöst sein.

Je nach den Gewohnheiten :

- kann das Gemüse (nur Karottenscheiben) als Dekorationselement betrachtet werden,
- die Sauce muss nach dem Erwärmen klar, durchsichtig sein, ohne überhöhten Gellee- und Fettanteil,
- die Sauce darf weder Stärke noch Tomaten enthalten.

### **Kaldaunen nach Art der Vendée**

Wie Tripes à la mode de Caen, mit Weisswein gekocht und gut gewürzt.

### **Kaldaunen la Fertoise** Spezialität von la Ferté-Macé (Orne)

Es handelt sich um Kaldaunen der verschiedenen Verdauungstrakte des Rinds (Netzmagen, Labmagen, Pansen, Blattmagen) sowie des Dickdarms und der Füße, in Stücke mit ca. 4 cm Seitenlänge geschnitten.

Sie werden ohne Gemüse lose oder als Spiesse serviert. Der Spiess (200 bis 250 g) enthält Stücke vom Netzmagen, Blattmagen, Labmagen, dem Dickdarm und Füße, eingewickelt in ein Stück vom Pansen, auf einem kleinen Spiess aus Holz befestigt.

Sie werden vor dem Verzehr im Ofen gebacken (mindestens 12 Stunden).

### **Gekröse nach Art der Auvergne**

Sie enthalten Rindermägen und ausgelöste Rinder- und/oder Schweinefüsse und können mit Tomate zubereitet werden.

### **Gekröse provenzalisch - Gekröse nach Nizzaer Art**

Dieses Produkt besteht aus Därmen und ausgelösten Füßen vom Rind und/oder Schwein. Sie können Hautstücke enthalten. Sie werden mit Tomatensauce und eventuell mit provenzalischem Gemüse zubereitet.

### **Tripes à la lyonnaise**

Sie bestehen aus Rindermägen und eventuell aus Kalbsmägen und ausgelösten Rinderfüßen. Sie werden mit Tomatensauce und Weisswein oder Spirituosen zubereitet.

### **Kaldaunen nach der Art von Marseille**

Das Produkt besteht aus ausgelösten Kalbsfüßen und Kalbsmägen. Es ist mit Tomatensauce zubereitet.

### **Gras double**

Dieses Gericht besteht aus den 4 Magenteilen, die gar gekocht sind, aber noch kein Gericht bilden. Sie werden ohne weiteren Kochvorgang für verschiedene Zubereitungen verwendet.

### **Tripoux du Rouergue**

Hergestellt aus zerschnittenen Därmen, die mit einer dünnen Scheibe Schinken oder Bauchfleisch in einem Rechteck vom Pansen eingewickelt und mit einem feinen Darm befestigt werden.

### **Tripoux d'Auvergne**

Diese Zubereitung enthält Pansen und Kalbsgekröse, Labmagen und Pansen vom Hammel, Füße. Die eingerollte

Zubereitung wird mit dünnem Darm zusammengeknüpft. Die « Tripoux » können gefüllt sein.

Füllung mit Hammel- und Kalbspansen, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, zugenäht oder mit einem Schnur- oder Gummiring befestigt.

Anmerkung :

Das Gütezeichen 09-76 gilt für « Tripoux d'Auvergne mit Gütezeichen ».

## FÜSSE

### **Gefüllte Füße**

Diese Zubereitung besteht aus Schweinefüßen und Schweineschwanz ohne Knochen, Vorderschinken und Schweineschnauze in einer Füllung, eingewickelt in Netzstücke : häufig wird Petersilie zugegeben.

### **Füße nach der Art von Rouen**

Es handelt sich um abgebrühte Hammelfüße, in denen der Knochen durch ein Schweinswürstchen mit feinem Brat ersetzt wurde.

Der nachgebildete Fuss wird mit Semmelbrösel paniert und in schwimmendem Öl gebacken.

### **Pieds et Paquets**

Es handelt sich um gefüllte Darm- oder Pansenteile vom Hammel, eventuell mit Kalbsgekröse und Hammelfüße. Das Produkt wird mit einer Tomatensauce zubereitet. Die Füße werden teilweise ausgelöst (der Metatarsus wird entfernt). Die Knöchel bleiben in der Zubereitung und werden bei der Ermittlung des abgetropften Nettogewichtes berücksichtigt.

### **Pieds et Paquets nach der Art von Marseille**

Breite Stücke von Lammkaldaunen, quadratisch geschnitten, mit einem Schlitz in einem Eck, gefüllt entweder mit einem Stück mageren Schweinebauchs, in einer Mischung aus Petersilie, Knoblauch und Salz gefüllt, oder mit einer Füllung aus den gleichen Produkten wie oben, aber gehackt, mit Stücken von Lammkaldaunen, Stücken von Gekröse in kleinen Paketen zu ca. 100 g, und zusammengebunden.

Diese kleinen Pakete werden getrennt mit gekochten und ausgelösten Lammfüssen begleitet, (nur der Metatarsus wird entfernt), beide Zutaten werden lange in der gleichen Sauce gekocht und gewöhnlich im Verhältnis 2 Pakete und 1 Fuss pro Portion serviert.

*Vorschriften für die Zusammensetzung :*

- Je nach Bezeichnung : Magen und Därme vom Rind, Kalb, Schwein, Hammel,
- Füsse vom Schwein, Kalb, Rind, Hammel,
- Schweinehaut (in den Tripes Provençales und Niçoises),
- Wasser, Eis, Sud, Salzlauge,
- Salz, Gewürze, Aromastoffe, Wein, Würzzutaten, Alkohol, Likör,
- Essig 1 %, Zitronen- oder Milchsäure bis 0,1 %,
- Gelatine :  
- in den Kaldaunen, die unter der Bezeichnung « Tripes en Gelée » verkauft werden, die unbedingt erforderliche Menge, um eine sämige Sauce zu erhalten, ausser bei den Tripes à la mode de Caen,
- Geliemittel in den Tripes en Gelée bis 1 %,
- Geschmackszusatz : nur die unbedingt erforderliche Menge.

*Analysekriterien :*

das Gewicht der abgetropften tierischen Substanz muss mindesten 55 % betragen. Dieser Prozentsatz wird berechnet, bezogen auf das Nettogewicht, das für die vorverpackten Produkte angegeben wird, bezogen auf das Nettogesamtwgewicht pro Stück für im Detail verkaufte Produkte (Terrine).

Der Prozentsatz der Füsse und eventuell der Haut in Kaldaunen und « Tripoux » muss unter 30 % vom Gewicht der abgetropften tierischen Substanz liegen. Stärke zum Binden der Sauce für bestimmte Kaldaunengerichte ist zulässig, ohne den Vermerk « Stärke », aber in der Zutatenliste muss sie erwähnt werden.

*Hinweis :*

*Wenn Gemüse, Pilze usw. in grösserer Menge verwendet werden als die, die als*

*Gewürz gelten (0,5 %), muss auf dem Etikett der Prozentsatz der verwendeten Produkte und die Verkaufsbezeichnung angegeben werden, wie zum Beispiel « Tripes aux Champignons ». Für vorverpackte Gekröse und Füsse in Gelée muss der Prozentsatz Gelee in der Zutatenliste angegeben sein.*

## ANDOUILLETES (Kuttel- oder Kaldaunenwurst)

Die Andouillettes werden aus Schweinemägen und/oder Därmen und Kalbsgekröse zubereitet, die vorher in einer Brühe oder in Milch gekocht werden. In gewissen Zubereitungen wird Pansen vom Kalb oder Hammel hinzugefügt. Wenn Schweinehals hinzugefügt wird, wird die Haut nicht abgelöst. Die Andouillettes werden oft in Semmelbrösel oder in Gelee oder Schweinefett zum Verkauf angeboten.

*Bezeichnungen :*

### **Andouillette de Troyes**

Die Andouillette de Troyes ist ein Produkt nur vom Schwein, das Gemisch besteht hauptsächlich aus Darmteilen (mindestens 50 % Rohgewicht) Mägen und eventuell Schweinehals ohne Haut (Maximum 5 %) ohne weitere Zutaten und Zusätze, mit Ausnahme von Salz, Nitratsalz, Salpeter, Aromaten und Würzstoffen. Die Därme und Mägen werden roh oder höchstens getrocknet in Streifen geschnitten. Die Andouillette de Troyes wird von Hand gefertigt oder in einen natürlichen oder essbaren Darm gepresst, jedoch vor dem Kochen stets in einen Schweinedarm gebracht, und entweder an beiden Enden abgebunden oder in Stücken zum Verkauf angeboten.

### **Andouillette de Cambrai**

Sie besteht aus vorgekochtem Kalbsgekröse, Pansen und Labmagen vom Kalb sowie Petersilie, Schalotten oder Zwiebeln.

### **Andouillette de Jargeau**

Sie besteht aus vorgekochten Schweinedärmen und 20 bis 40 % magerem Schweinefleisch.

### **Andouillette lyonnaise**

Sie besteht aus Kalbsgekröse, eventuell mit einer kleinen Menge Pansen vom Schwein und Kalb und Labmagen vom Rind.

### **Andouillette à la rouennaise**

Sie besteht aus gleichen Teilen Schweinedärmen (ohne Pansen) und Kalbsgekröse.

### **Andouillette provençale**

Sie besteht aus abgebrühten Schweinekaldaunen und Schweinehals mit Haut; die Därme, Pansen und das Halsfleisch werden in dünne Streifen geschnitten. Die Haut darf nicht mehr als 15 % vom Gewicht betragen.

### **Andouillette du Périgord**

Nur aus Schweinemägen. Man kann 10 bis 15 % Schweinehals mit Haut hinzufügen.

### **Andouillette mit Gütezeichen**

Die Gütezeichen 04.71, erteilt vom Gewerbeausschuss der Bretagne, und 11.76, bestätigt von 10, betreffen die Andouillettes.

*Vorschriften für die Zusammensetzung :*

Verwendet werden dürfen :

- Innereien vom Schwein, Kalb, Hammel,
- Schweinefleisch mager und fett, Salz, Gewürze, Aromastoffe, Würzstoffe, Weine, Alkohole, Liköre, Rauch, Rauchauszüge und eventuell Milch (zum Pochieren),
- Nitratsalz bis zu 2,5 %, Salpeter allein bis zu 0,05 % oder Nitratsalz bis zu 2 % zuzüglich Salpeter bis zu 0,01 %,
- Ascorbinsäure I oder ihrem natriumsalz bis zu 0,03 %,
- organische Säuren bis zu 0,1 %,
- Geschmacksverbesserer in der unbedingt erforderlichen Menge.



#### Analysekriterien :

Bezeichnung %	HPD	Fette
Andouillettes de Troyes	75	25
Andere Andouillettes	77	35

#### Hinweis :

*Der Zusatz von Mehl oder stärkehaltigen Substanzen wird nur zum Binden der Saucen gestattet, die gewisse Produkte begleiten, der Vermerk « Stärke » ist nicht vorgeschrieben, aber das Vorhandensein dieser Zutaten ist in der Zusammensetzung zu nennen.  
Art und Gattung der Innereien müssen in der Zusammensetzung genannt werden.*

## TRIPAS - CALLOS (Tripoux)

Las tripas y cayos están constituidos a base de trozos de estómagos y/o de pies deshuesados, aderezados en una salsa gelatinosa, acondimentada, que puede llevar, en baja proporción, un acompañamiento de legumbres, trozos de tocino, etc. Según las apelaciones, diversos otros menudos (redaño de ternera, panza, pieles...) pueden añadirse.

### Tripas a la moda de Caen

Resultan de la cocción exclusiva de los cuatro estómagos de la vaca (panza, redcilla, librillo y cuajar) y pies deshuesados en un caldo acondicionado que contiene ordinariamente algunas legumbres. Las tripas están constituidas por fragmentos de todas las partes de los cuatro estómagos, en proporciones cercanas de las proporciones naturales, limpias y escaldadas, cortadas en trozos de unos 4 cm de lado como mínimo. Los pies deben estar desprovistos de huesos y cocidos.

Según los usos :

- la presencia de legumbres (sólo rebanadas de zanahoria) no puede considerarse más que como un elemento decorativo,
- el jugo tras ser calentado debe presentar un aspecto limpio, sin exceso de gelatina ni de grasa,
- la salsa no debe contener ni almidón ni tomate.

### Tripas de Vendée

Análogas a las tripas a la moda de Caen, pero cocinadas al vino blanco y con mucho condimento.

**Tripas Fertoise**, especialidad de la Ferté-Macé, (localidad del departamento francés Orne)

Se trata de tripas compuestas por los compartimentos digestivos de la vaca (bonete, cuajar, panza, librillo) así como de la tripa (colon) y de los pies, cortados en trozos de unos 4 cm.

Se presentan, sin legumbres, a granel o en forma de espetones.

El espetón (200-250 g) comprende los trozos de bonete, librillo, cuajar, colon y pies enrollados en un trozo de panza, sostenidos por un espetoncito de madera. Se consumen después de cocerse al horno (12 horas como mínimo).

### Tripas a la Auvernesa o tripas de Auvernia

Incluyen estómagos de vaca y pies deshuesados de vaca y/o de cerdo, pudiendo ser acondimentados con tomate.

### Tripas a la provenzal - tripas nizardas

El producto se compone a base de tripas y pies deshuesados de vaca y/o de cerdo, pudiendo llevar pieles, aderezados con salsa de tomate y, eventualmente, legumbres de Provenza.

### Tripas a la lionesa

Se componen de estómagos de vaca y, eventualmente, de ternera, y pies de vaca deshuesados. Se aderezan con salsa de tomate y vino blanco o alcohol.

### Tripas marselesas

El producto se compone de panza y pies de ternera, deshuesados. Se aderezan con salsa de tomate.

### Gras double

Este tipo de callos se compone con las 4 partes del estómago cocidas sin ser cocinadas. Sirve para diferentes preparaciones sin cocción complementaria.

### Callos del Rouergue

Esta preparación se hace a partir de tripas cortadas, enrolladas, con una pequeña lonja de jamón en un rectángulo de panza, atados con tripa fina.

### Callos de Auvernia

Esta preparación incluye la panza y el entresijo de ternera, cuajar y panceta de carnero, pies.  
Los callos se enrollan y atan con tripa menuda. Este tipo de callos puede ser relleno.

Relleno a base de panza de carnero y de ternera, cebolla, ajo perejil, cosidos o anillados cort cuerdilla, o atados con una gomita elástica.

Nota :

El label 09-76 se aplica a los « callos de Auvernia con label ».

## PIES

### Pies rellenos

La preparación se compone de pies de cerdo y de colas sin huesos, lacones y hocicos de cerdo incluidos en un relleno. Se enrollan en trozos de redaño : frecuentemente se añaden briznas de perejil.

### Pies a la ruanesa

Se trata de pies de carnero escaldados en los que el hueso se ha substituido por una salchicha de cerdo puro con pasta fina. El pie reformado se envuelve en pan rallado y se coce en fritura.

### Pies y paquetes

Se trata de trozos de intestino o de panza de carnero rellenos, eventualmente, con entresijo de ternera y pies de carnero. El producto se prepara con una salsa de tomate. Los pies se deshuesan parcialmente (se retira el metatarso). Las falanges y los huesos sesamoideos permanecen en la preparación y se toman en cuenta para la determinación del peso neto escurrido.

### Pies y paquetes a la marsellesa o marsellese

Grandes trozos de tripas de cordero, cortados en cuadritos, reservando un ojal en un ángulo, rellenos ya sea con trozos de tocino magro de cerdo enrollado en la perejilada (perejil, ajo, pimienta y sal), ya sea en un relleno compuesto con los mismos productos anteriores pero picados con trocitos de tripas de cordero recortadas, trozos de tripa enrollados en pequeño paquetes de unos 100 g, atados por el ojal. Estos pequeños paquetes se acompañan separadamente con pies de cordero cocidos y deshuesados (sólo se retira el metatarso),

unos y otros cocinados largamente en la misma salsa y servidos generalmente en proporción de dos paquetes y un pie para una porción.

Reglamentación de composición :

- Según las denominaciones : estómagos e intestinos de vaca, ternera, cerdo, carnero,
- pies de cerdo, ternera, vaca, carnero,
- cueros (en las tripas provenzales y nizardas),
- agua, hielo, caldo, salmuera,
- sal, especias, hierbas aromáticas, vino, condimentos, alcohol, licor,
- Vinagre dentro del límite de 1 %, ácido cítrico o láctico a dosis máxima de empleo de 0,1 %,
- gelatina :
  - en las tripas vendidas con denominación « tripas en gelatina »,
  - en cantidad estrictamente necesaria para reforzar la untuosidad de la salsa, salvo en las tripas a la moda de Caen,
- gelificantes, en las tripas en gelatina a dosis máxima de 1 %,
- agregado de sabor en cantidad estrictamente necesaria.

Criterios analíticos :

El peso de la substancia animal escurrida debe ser por lo menos igual a 55 %. Este porcentaje se calcula con relación al peso neto anunciado para los productos preembalados, con relación al peso neto total de la unidad de venta para los que se destinan para la venta al detalle (panes, terrinas...).

El porcentaje de pies y, eventualmente, de pieles, en las tripas y callos debe ser inferior a un 30 % del peso de substancia animal escurrida.

La presencia de almidón para ligar la salsa de ciertas tripas es lícita sin mención « amilácea », pero la mención debe hacerse en la lista de los ingredientes.

Nota :

No se aplica cuando se utilizan legumbres, champiñones, en dosis superiores a la considerada como condimentaria (0,5 %). El etiquetaje debe entonces incluir el porcentaje de los productos utilizados, así como la denominación de venta, una mención tal como « tripas con chapíones ».

En cuanto a las tripas y pies en gelatina, preembaladas, el porcentaje de gelatina debe figurar en la lista de ingredientes.

## ANDULLETAS

Las andulletas (morcón de callos) se preparan con la tripa gruesa y/o estómagos de cerdo y entresijo de ternera precocidos en caldo o en leche. En ciertas preparaciones, se añade la panza de la ternera o del carnero.

En caso de que se añada la garganta del cerdo, a ésta no se le retira la piel. Las andulletas se presentan a menudo a la venta rodeadas de pan rallado, o también en gelatina o en grasa.

Denominaciones :

### Andulleta de Troyes

La andulleta de Troyes es un producto de puro cerdo cuya mezcla se compone exclusivamente de tripas gruesas (50 % como mínimo en crudo), estómagos y eventualmente gargantas sin la piel (5 % como máximo), sin agregarse ingredientes y aditivos distintos de la sal, sal nitritada, salitre, especias, hierbas aromáticas y condimentos.

Las tripas y los estómagos se recortan en tiras en crudo, o, como máximo, después de secados.

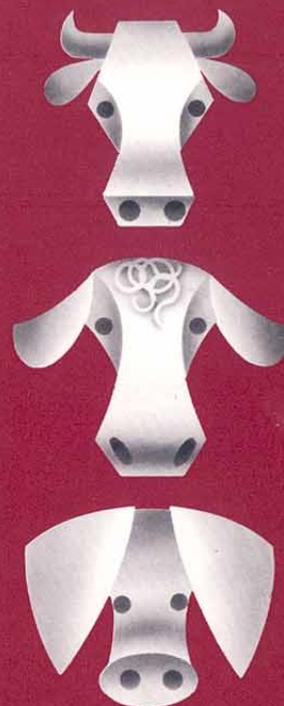
La andulleta de Troyes se prepara a mano o con empujador en tripa natural o comestible, pero siempre se presenta en tripa de cerdo antes de cocerse y a la venta en « trozos cortados o cerrados por ambos extremos ».

### Andulleta de Cambrai

Esta preparación se compone con entresijos de ternera precocidos, cuajos y panzas de ternera, así como perejil, ascalonias o cebollas.

### Andulleta de Jargeau

Se compone de tripa de cerdo precocida con 20 a 40 % de carne magra de cerdo.



### **Andulleta lionesa**

Se compone de entresijo de ternera y tripa de cerdo, a partes iguales (sin panza) y entresijos de ternera.

### **Andulleta a la ruanesa**

Se compone a partes iguales, de tripa de cerdo (sin panza) y de entresijo de ternera.

### **Andulleta a la provenzal**

Se compone de tripa de cerdo escaldada y garganta con su piel, tripas, panzas y gargantas se cortan en laminillas finas. El contenido de pieles no debe exceder del 15 %.

### **Andulleta de Perigord**

Se compone únicamente de « vientres de cerdo ». Se le puede añadir un 10 ó 15 % de gargantas con su piel.

### **Andulleta de label**

Los labels 04.71, certificados por el comité interprofesional Bretaña y 11.76, certificado por el 10, se refiera a las andulletas.

#### *Reglamentación de composición :*

Autorización de empleo :

- despojos de cerdo, ternera, carnero,
- carne magra y grasa de cerdo, sal, especias, hierbas aromáticas, condimentos, vinos, alcoholes, licores, humo, extractos de humo, y eventualmente leche (para cocimiento),
- sal nitritado a dosis máxima de empleo de 2,5 %, salitre solo a dosis máxima de empleo de 0,05 %, o sal nitritada a dosis máxima de empleo de 2 %, más salitre a dosis máxima de empleo de 0,01 %,
- ácido I-ascórbico o su sal de sodio a dosis máxima de empleo de 0,03 %,
- ácidos orgánicos autorizados a dosis máxima de 0,1 %,
- agregados de sabor en cantidad estrictamente necesaria.

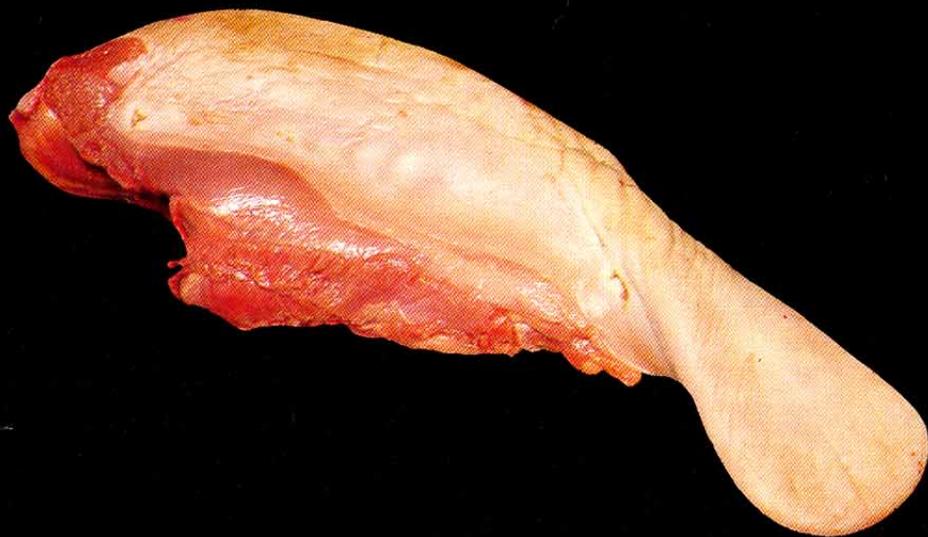
#### *Criterios analíticos :*

Denominación %	HPD	Lípidos
Andulletas de Troyes	75	25
Otras andulletas	77	35

*Nota :*

*La agregación de harina o de sustancias amiláceas es lícita sólo para ligar las salsas que acompañan ciertos productos, la mención « amilácea » no es obligatoria, pero la presencia de estos ingredientes debe mencionarse en la composición.*

*La naturaleza y el espacio de los despojos deben mencionarse en la composición.*



---

## CERVELLE DE CHEVAL

---

9-00 Présentée en demi avec moelle épinière (amourette)  
(sans photo).

---

## LANGUE

---

9-10 Présentée sans glande, séparée de l'œsophage.

---

## JOUES

---

9-20 Présentées entières ou coupées en morceaux  
(sans photo).

---

## POUMONS

---

9-30 Appelés aussi mou (uniquement réservé à la consommation animale)  
(sans photo).

---

## RATE

---

9-40 Réservée à la consommation animale  
(sans photo).



9-00 Presented in halves, with the spinal marrow  
(no photograph).

9-00 Vorliegend in Hälften mit Rückenmark (Amourette)  
(ohne Foto).

9-00 Presentada en mitades con médula espinal (tuétano)  
(sin foto).

9-10 Presented without glands and separated from the esophagus.

9-10 Die Drüse ist nicht von der Speiseröhre getrennt.

9-01 Presentada sin glándula separada del esófago.

9-20 Presented whole or cut up  
(no photograph).

9-20 Ganz oder in Stücke geschnitten  
(ohne Foto).

9-20 Presentados enteros o cortados en trozos  
(sin foto).

9-30 For animal consumption only. Also called "mou" in French  
(no photograph).

9-30 Nur als Tiernahrungsmittel zu verwenden  
(ohne Foto).

9-30 También denominado a veces bofe. Reservado únicamente al consumo animal  
(sin foto).

9-40 For animal consumption only  
(no photograph).

9-40 Nur als Tiernahrungsmittel zu verwenden  
(ohne Foto).

9-40 Reservado al consumo animal  
(sin foto).

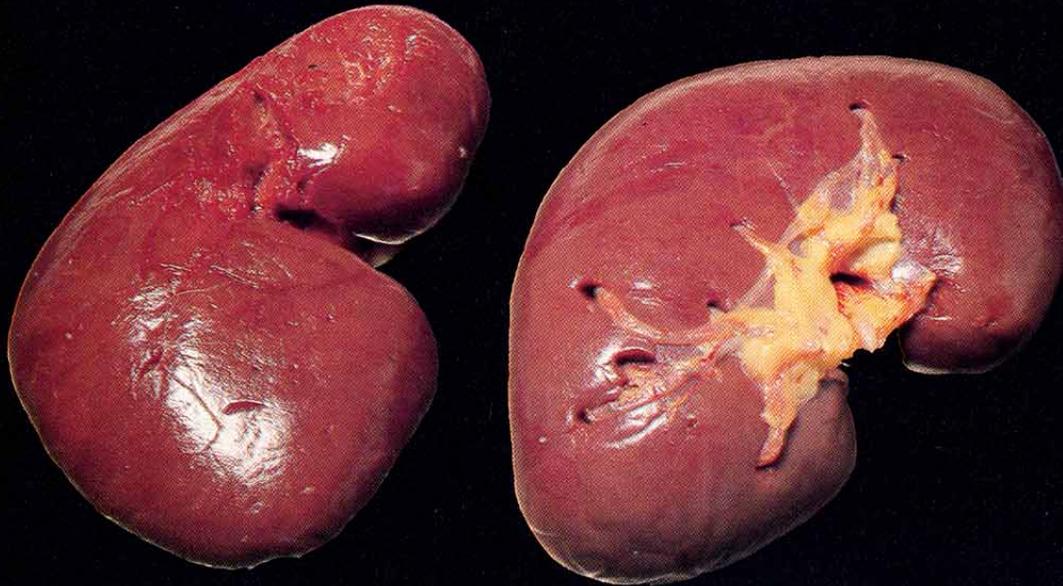
## LES REINS

9-50 Appelés communément « Rognons ». Le rein droit est en forme de cœur de carte à jouer. Le rein gauche a la forme d'un haricot. Présentés sans la capsule qui les recouvre, sans l'uretère et sans la muqueuse du bassin.

9-50 The right kidney looks like the heart on a playing card. The left kidney looks like a bean. Presented without the skin that covers them, without the ureter and the renal pelvis.

9-50 Die rechte Niere weist die Form eines Spielkartenherzens auf. Die linke Niere weist die Form einer Bohne auf. Sie werden ohne die Haut vorgelegt, die sie bedeckt, und ohne Harnleiter und sehnige Teile.

9-50 El del lado derecho tiene forma de corazón de carta de jugar. El izquierdo tiene la forma de una habichuela. Se presentan sin la piel que los recubre sin la uretra y sin las partes tendinosas.



9-60 Divided into three lobes (one large and two small); does not include the gall bladder. The large lobe is thicker and is for human consumption. The two smaller lobes are fed to animals.

9-60 In drei Lappen unterteilt (1 grosser und 2 kleine), sie enthält nicht die Gallenblase. Der grosse, dickere Lappen ist für den menschlichen Verzehr bestimmt, die beiden anderen sind als Tiernahrungsmittel zu verwenden.

9-60 Dividido en 3 lóbulos (uno grueso y dos pequeños) no lleva vesícula biliar. El lóbulo mayor, más espeso, está reservado al consumo humano, los dos otros, más pequeños, están reservados al consumo animal.

9-70 Made up of two auricles and two ventricles. Weighs between 3 and 5 kilograms.

9-70 Besteht aus den zwei Herznebenkammern und den zwei Herzkammern, es wiegt 3 bis 5 kg.

9-70 Se compone de dos ventrículos y dos aurículas, pesando entre tres y cinco kilogramos.

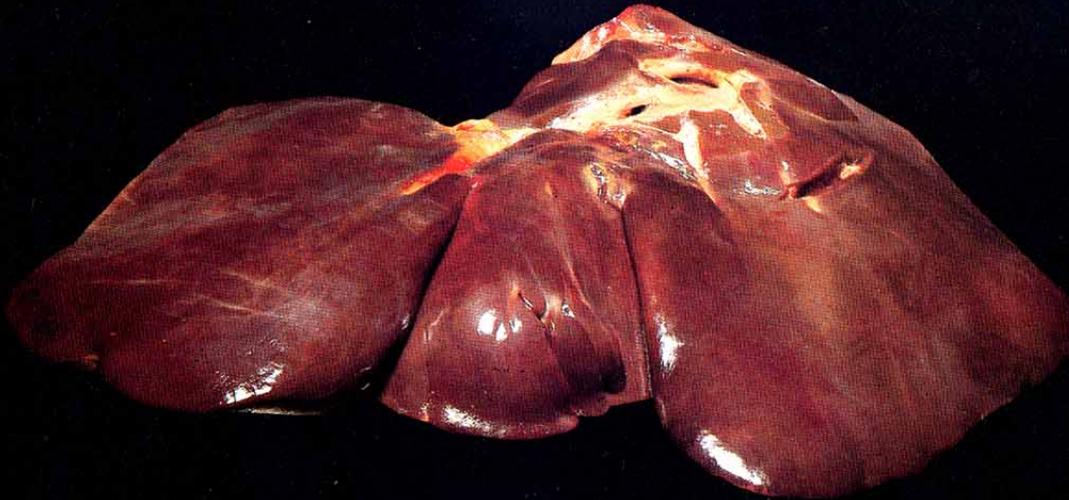


---

## LE FOIE

---

9-60 Divisé en trois lobes (1 gros et 2 petits) ne comporte pas de vésicule biliaire. Le gros lobe, plus épais est réservé à la consommation humaine, les deux autres plus petits sont réservés à la consommation animale.

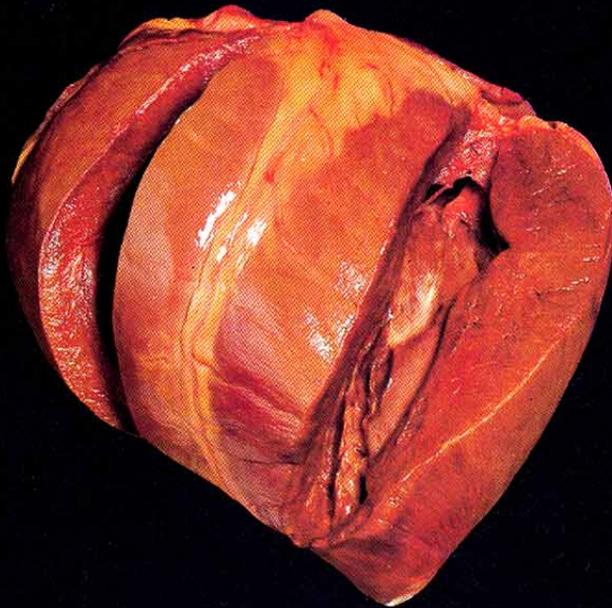


---

## LE CŒUR

---

9-70 Se compose de deux oreillettes et de deux ventricules, il pèse de 3 à 5 kilos.



## REMERCIEMENTS

Sur une idée de Monsieur Émile FOUQUET, Président d'honneur de la C.N.T.F.;

la Confédération Nationale de la Triperie Française et Monsieur Kléber CANU, son Président Général, tiennent à remercier pour leur collaboration et leur participation à la réalisation de cet ouvrage :

INTERBEV et OFIVAL;

MM. les Membres d'INTERBEV;

MM. les Présidents des Syndicats adhérant à la C.N.T.F.;

Monsieur le Docteur TASSIN et ses Collaborateurs;

la Direction de la Qualité;

l'équipe de la C.N.T.F.;

Monsieur EDOUARD (photographe du Studio des Grands-Augustins);

Monsieur Jean CHAUVIN (Imprimerie OFFSET 94).

## ACKNOWLEDGEMENTS

On behalf of Mr. Emile FOUQUET, Honorable Chairman of the C.N.T.F.;

The Confédération Nationale de la Triperie Française and its General Chairman Mr. Kléber CANU would like to thank the following people and organisations for their help in compiling this manual :

INTERBEV and OFIVAL;

The Members of INTERBEV;

The Chairman of the C.N.T.F.'s member federations;

Dr. TASSIN and his colleagues;

The Quality Department;

The C.N.T.F. team;

Mr. EDOUARD (photographer, studio des Grands-Augustins);

Mr. Jean CHAUVIN (OFFSET Printing Company).

## DANK

Dieses Werk entstand nach einer Idee von Emile FOUQUET, Ehrenpräsident der C.N.T.F.;

Die Confédération Nationale de la Triperie Française und ihr Generalpräsident Kléber CANU danken für ihre Mitwirkung an diesem Werk :

der INTERBEV und OFIVAL;  
den Mitgliedern der INTERBEV;  
den Präsidenten der Mitgliedsverbände der C.N.T.F.;  
Herrn Dr. TASSIN und seinen Mitarbeitern;  
der Qualitätsdirektion im Landwirtschaftsministerium;  
dem Personal der C.N.T.F.;  
Herrn EDOUARD, Fotograf, Studio des Grands-Augustins;  
Herrn Jean CHAUVIN, Offsetdruckerei 94.

## AGRADECIMIENTOS

Por idea del Señor Presidente de honor de la C.N.T.F., Emilio FOUQUET;

La Confederación Nacional de la Triperia Francesa y su Presidente General, Señor Kleber CANU agradecen su colaboración y su participación a la realización de este libro a :

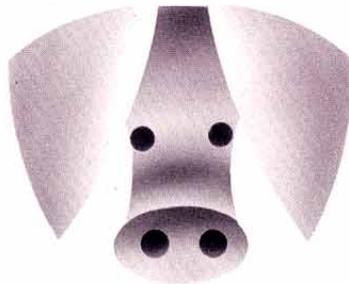
INTERBEV y OFIVAL;  
Señores Miembros de INTERBEV;  
Señores Presidentes de los Sindicatos adherentes a la C.N.T.F.;  
Doctor TASSIN y sus Colaboradores;  
La Dirección de la Calidad;  
El equipo de la C.N.T.F.;  
Señor EDOUARD (fotógrafo del Estudio Grands-Augustins);  
Señor Jean CHAUVIN de Imprenta OFFSET 94.



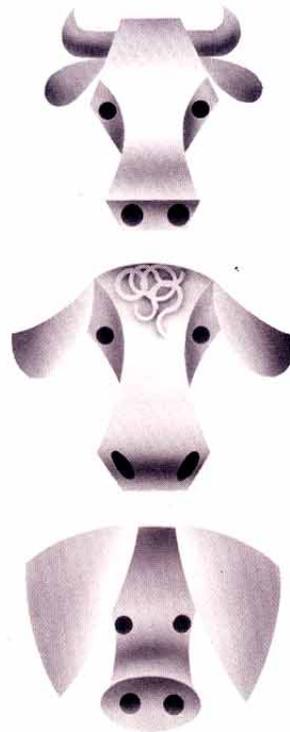
page 8



page 56



page 68



page 75



page 87

Ce dictionnaire des Abâts  
a été tiré à 5 000 exemplaires  
sur les presses de l'imprimerie OFFSET 94  
pour la Confédération Nationale de la Triperie Française  
**M. Kleber Canu** en étant le Président Général.  
Composition de Photoset 94  
Maquette Gérard Houilles  
Photographies du Studio des Grands Augustins  
Achevé d'imprimer 1<sup>er</sup> trimestre 1986  
© Confédération Nationale de la Triperie Française  
Reproduction interdite