

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
3973

NORME
INTERNATIONALE

Second edition
Deuxième édition
1996-04-01

**Living animals for slaughter — Vocabulary —
Bovines**

**Animaux vivants d'abattoir — Vocabulaire —
Bovins**



Reference number
Numéro de référence
ISO 3973:1996(E/F)



Documents

Document Sharing Hub

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

International Standard ISO 3973 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, Subcommittee SC 6, *Meat and meat products*.

This second edition cancels and replaces the first edition (ISO 3973:1977) which has been technically revised.

© ISO 1996

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher. /Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

International Organization for Standardization
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Switzerland

Printed in Switzerland/Imprimé en Suisse

Avant-propos

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

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 3973 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 6, *Viande et produits à base de viande*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 3973:1977), dont elle constitue une révision technique.

This page intentionally left blank

Living animals for slaughter — Vocabulary — Bovines

Scope

This International Standard gives definitions of terms used to describe living bovine animals intended for slaughter.

Terms and definitions

1

calf

male or female bovine animal, presented for slaughter, whose anterior edge of the fourth pair of incisors (corners) of first dentition is not fully through or only slightly worn

See figure 1.

1.1

veal calf

calf whose mucous membranes have a colour ranging from white to pink at the level of the non-pigmented zones

1.2

runner calf

calf whose mucous membranes have a deep pink colour approaching that of the mucous membranes of adult bovines

Animaux vivants d'abattoir — Vocabulaire — Bovins

Domaine d'application

La présente Norme internationale donne les définitions des termes utilisés pour décrire les bovins vivants destinés à l'abattoir.

Termes et définitions

1

veau

bovin mâle ou femelle, livré à l'abattoir, dont le bord antérieur de la quatrième paire d'incisives (coins) de première dentition n'est pas entamé de façon nette ou bien ne montre qu'une usure légère

Voir figure 1.

1.1

veau de boucherie

veau clair ou blanc

veau «lourd» ou rose

veau dont les muqueuses ont une teinte allant du blanc au rosé au niveau des zones non pigmentées

1.2

veau rouge

veau broutard

veau dont les muqueuses ont une teinte rose très foncée se rapprochant de celle des muqueuses des bovins adultes