

INFORMAL DOCUMENT NO. 13

26.April.2007

ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE

COMMITTEE ON TRADE

Working Party on Agricultural Quality Standards

Specialized Section on Standardization of Meat

Sixteenth session

Geneva, 30 April – 3 May 2007

Item 4 of the provisional agenda

REVIEW OF THE UNECE STANDARD FOR BOVINE MEAT – CARCASSES AND CUTSDocument submitted by China

English	Item	Page	French	Russian	Spanish	Chinese
Bone-in			Avec Os	Кости	Con hueso	带骨牛肉
Brisket	1643		Poitrine sans plat de côtes	Чельшко	Pecho	胸肉
Brisket point (sternum)	1674		Gros bout de poitrine	Край чельшка (грудина)	Punta de pecho	前胸肉
Brisket rib plate	1673		Poitrine	Передняя часть говяжьей грудинки	Asado ventral	胸肋肉
Butt	1500 - 1503		Cuisse entière	Оковалок	Rueda	臀腿肉
But – shank off	1510		Cuisse sans jarret	Оковалок без голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
Butt & rump	1502		Cuisse et Rumsteck	Оковалок и кострец	Rueda con cuadril	臀部肉
Butt square cut	1520		Cuisse coupe droite	Оковалок прямоугольной разделки	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Carcase	1001		Carcasse entière	Цельная туша	Canal	胴体
Chuck – square cut	1617		Basse-côtes	Лопаточная часть прямоугольной разделки	Aguja	方切肩肉
Forequarter	1063		Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前 1/4 胴四分体
Forequarter &	1050		Quartier avant	Передняя четвер-	Cuarto delantero	枪形前 1/4 胴四分体

English	Item	Page	French	Russian	Spanish	Chinese
flank (pistola forequarter)			CAPA	тина и пашина (Пистолетный отруб передней четвертины)	con vacío	
FQ/HQ shine – shank	1680		Jarret avant / Jarret arrière	Рулька-Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Hindquarter	1010		Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后 1/4 胴四分体
Neck	1630		Collier	Шейная часть	Cogote	颈肉
Pistola hindquarter	1020		Quartier arrière pistola	Пистолетный отруб задней четвертины	Pistola	枪形后 1/4 胴四分体
Ribs-prepared	1604		Milieu de train de côtes	Реберная часть – подготовленная	Espinazo preparado	脊排
Rump & loin	1540		Rumsteck et aloyau	Кострец и Филей	Espinazo con cuadril	臀腰部肉
Short ribs	1694		Plat de côtes	Реберный край грудинки	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Shortloin	1550		Faux-filet	Короткий филей	Espinazo trasero	腰脊肉
Shoulder	1621		Epaule palette	Лопаточная часть	Paleta	带腿肩肉
Side	1000		Demi-carcasse	Полутуша	Media canal	半胴体
Spare ribs	1695		Plat de côtes	Ребра без поверхностного мяса	Costillar	册 仔排
Boneless			Sans Os	Без костей	Sin hueso	剔骨牛肉
Blade (clod)	2300		Macreuse à bifteck + paleron	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta	肩胛肉
Blade bolar	2302		Boule de macreuse	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta	保乐 肩 肉
Blade oyster	2303		Paleron	Нежная мякоть лопатки	Marucha	牡蛎肉
Blade undercut	2304		Dessus de palette	Подрезанная лопатка	Paleta sin tapa	肩胛肉
Brisket	2323		Poitrine sans os	Чельшко	Pecho	胸肉
Brisket deckle off	2358		Morceau de poitrine sans os épluché	Чельшко без декеля	Pecho sin tapa	修 精修胸肉
Brisket navel plate	2473		Flanchet / tendron sans os	Завиток	Falda	后胸肉
Brisket point end deckle off	2353		Gros bout de poitrine sans os épluché	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa	修 精修前胸肉
Butt set	2483		Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG	Набор отрубов оковалка	Cortes de la rueda	臀 腿 肉系列
Chuck crest	2278		Bosse du cou	Выступ лопаточной мякоти	Giba	肩 肉冠上脑盖
Chuck eye roll	2268		Morceau de basse-côte sans os	Рулет из глазка лопаточной мякоти	Aguja sin tapa	精 修上脑 心
Chuck roll	2275		Basse-côte sans os	Рулет из лопа-	Aguja	上脑

English	Item	Page	French	Russian	Spanish	Chinese
				точной мякоти		
Chuck roll – long cut	2289		Collier basse-côte sans os	Рулет из лопаточной части – длинновырезанный	Aguja larga	长切上脑
Chuck tender	2310		Jumeau à bifteck	Мякоть передка	Chingolo	嫩肩肉
Cube roll (rib eye roll)	2240		Noix d'entrecôte	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa	精修眼肉心
Cutaneus trunci (rose)	2196		Peaucler du tronc	Поверхностная фасция (розовая)	Matambre	胸腹皮下肉皮肤
Eye of rump	2093		Coeur de rumsteck	Глазок костреца	Corazón de cuadril	臀腰肉心
Eye round	2040		Rond de gîte noix	Глазок бедра	Peceto	小米龙
Flank steak	2210		Bavette de flanchet	Порционный кусок пашины	Bife de vacio	牛腩排 (F肉)
FQ/HQ shin – shank	2360		Jarret avant / jarret arrière sans os	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón	前后腱子肉
Heel muscle	2364		Nerveux de gîte noix	Пяточная мышца	Tortuguita	蹄肉
Inside	2010		Tende de tranche	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro	臀肉
Inside cap	2012		Dessus de tranche	Верх внутренней части	Tapa de nalga	带盖臀肉盖
Inside – cap off	2011		Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть без верха	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Inside meat	2035		Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Мясо внутренней части	Nalga de adentro sin tapa al rojo	肉精修臀肉
Inside skirt	2205		Fausse bavette	Внутренняя диафрагма	Entraña interna (Falsa entraña)	内裙肉
Internal flank plate (flap)	2203		Bavette d'aloiau	Внутренняя часть пашины (плоская часть)	Bife grande de vacio	内腹肉
Knuckle	2070		Tranche grasse	Огузок	Bola de lomo	膝圆
Manufacturing bulk packs			Minerai de boeuf	Упаковка навалом	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉
Neck	2280		Collier sans os	Шейная часть	Cogote	颈肉
Outside	2030		Semelle sans nerveux	Наружная часть	Nalga de afuera	米龙
Outside flat	2050		Gîte noix	Плоский отруб наружной части	Cuadrada	大米龙
Outside meat	2033		Gîte noix et rond de gîte PAD	Мясо наружной части	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Rump	2090		Rumsteck	Кострец	Cuadril con colita	臀腰肉
Rump cap	2091		Aiguillette de rumsteck	Верх костреца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰肉盖
Silverside	2020		Semelle entière	Ссек	Nalga de afuera	粗米龙

English	Item	Page	French	Russian	Spanish	Chinese
					con tortuguita	
Spencer roll	2230		Entrecôte sans os avec dessus de côte	Рулет «Спенсер»	Bife ancho	眼肉
Striploin	2140		Faux-filet	Филейный край	Bife angosto	外脊 (西冷)
Tenderloin	2150		Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	里脊 (牛柳)
Tenderloin – side strap off	2160		Filet sans chaînette	Вырезка из малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Thick flank	2060		Tranche grasse + aiguillette baronne	Толстая часть пашины	Bola de lomo con colita	粗膝圆
Thick skirt (hanging tender)	2180		Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
Thin flank	2200		Bavettes	Тонкая часть пашины	Vacio	腹肉
Thin skirt (outside skirt)	2190		Hampe	Тонкая диафрагма (наружная)	Entraña fina	薄裙肉
Top sirloin (top butt)	2120		Rumsteck et partie d'aiguillette baronne	Оковалок (верхняя часть)	Cuadril	上臀腰肉
Tri-tip	2131		Partie d'aiguillette baronne	Тройная верхушка	Colita de cuadril	下臀腰肉