



# Economic and Social Council

Distr.: General  
15 September 2022  
English  
Original: English, French and  
Russian

## Economic Commission for Europe

Steering Committee on Trade Capacity and Standards

Working Party on Agricultural Quality Standards

Specialized Section on Standardization of Meat

Thirtieth session

Geneva, 28 (p.m.) – 30 September 2022

Item 3 of the provisional agenda

**Alignment of the Economic Commission for Europe cut codes  
with the Harmonized Commodity Description and Coding System (HS codes)**

### Proposal for how Harmonized Commodity Description and Coding System codes could be included in the Economic Commission for Europe Standard for Bovine Meat – Carcases and Cuts

Submitted by the secretariat

Corrigendum

Table under Chapter 5, section 5.1 should read as follows:

English	Item	WCO HS codes	French	Russian	Spanish	Chinese
<b>Bone-in</b>			<b>Avec os</b>	<b>На кости</b>	<b>Con hueso</b>	帶骨牛肉
Brisket	1643	<u>020120</u> , <u>020220</u>	Poitrine sans plat de côtes	Грудино-реберный отруб на кости	Pecho	胸肉
Brisket point end (Bone-in)	1650- 1653	<u>020120</u> , <u>020220</u>		Передняя часть грудино-реберного отруба (на кости)	Punta de pecho (Con hueso)	
Brisket navel end (Bone-in)	1660- 1665	<u>020120</u> , <u>020220</u>		Задняя часть грудино- реберного отруба (на кости)		
Brisket point (sternum)	1674	<u>020120</u> , <u>020220</u>	Gros bout de poitrine	Грудной отруб (sternum)	Punta de pecho	前胸肉
Brisket rib plate	1673	<u>020120</u> , <u>020220</u>	Poitrine	Реберная часть грудино-реберного отруба	Asado ventral	胸肋肉



<i>English</i>	<i>Item</i>	<i>WCO HS codes</i>	<i>French</i>	<i>Russian</i>	<i>Spanish</i>	<i>Chinese</i>
Butt	1500-1503	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Cuisse entière	Тазобедренный отруб без верхней части	Rueda	臀腿肉
Butt – shank-off	1510	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Cuisse sans jarret	Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
Butt and rump	1502	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Cuisse et Rumsteck	Тазобедренный отруб	Rueda con cuadril	臀部肉
Butt square cut	1520	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Cuisse coupe droite	Тазобедренный отруб без верхней части, квадратный	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Carcase	1001	<u>020110,</u> <u>020210</u>	Carcasse entière	Цельная туша	Canal	胴体
Chuck roll-long cut (Bone-in)	1622	<u>020120,</u> <u>020220</u>		Подлопаточный отруб длинный (на кости)		
Chuck – square cut	1617	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Basse-côtes	Подлопаточный отруб квадратный	Aguja	方切肩肉
Full Rib Set	1599	<u>020120,</u> <u>020220</u>		Реберный отруб полный		
Forequarter	1063	<u>020110,</u> <u>020210</u>	Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Forequarter and flank (pistola forequarter)	1050	<u>020110,</u> <u>020210</u>	Quartier avant CAPA	Передняя четвертина с пашиной (Передняя четвертина — пистолетный отруб)	Cuarto delantero con vacío	枪形前四分体
Forequarter / Hindquarter shin – shank	1680	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Jarret avant/Jarret arrière	Передняя/задняя рулька-голяшка	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Hindquarter	1010	<u>020110,</u> <u>020210</u>	Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后四分体
Loin (bone-in)	1525	<u>020120,</u> <u>020220</u>		Спинно-поясничный отруб (на кости)	Bifes con hueso	
Neck	1630	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Collier	Шейный отруб	Cogote	颈肉
Pistola hindquarter	1020	<u>020110,</u> <u>020210</u>	Quartier arrière pistola	Задняя четвертина — пистолетный отруб	Pistola	枪形后四分体
Ribs	1597	<u>020120,</u> <u>020220</u>		Реберный отруб	Costillas	

English	Item	WCO HS codes	French	Russian	Spanish	Chinese
Ribs-prepared	1604	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Milieu de train de côtes	Спинной отруб (на кости)	Espinazo preparado	脊排
Rump and loin	1540	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Rumsteck et aloyau	Тазобедренный отруб	Rump and loin (in Argentina) or Espinazo con cuadril (in Uruguay)	臀腰部肉
Short ribs	1694	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Plat de côtes	Задняя верхняя часть реберного отруба	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Shortloin	1550	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Faux-filet	Поясничный отруб	Bifes angostos	腰脊肉
Loin with full tenderloin	1556	<u>020120,</u> <u>020220</u>		Спинно- поясничный отруб с вырезкой		
Shoulder and foreleg	1626	<u>020120,</u> <u>020220</u>		Лопаточный отруб с голяшкой	Delantero completo	
Side	1000	<u>020110,</u> <u>020210</u>	Demi-carcasse	Полутуша	Media canal or Media res	半胴体
Spare ribs	1695	<u>020120,</u> <u>020220</u>	Plat de côtes	Реберный отруб зачищенный	Costillar	仔排
<b>Boneless</b>			<b>Sans Os</b>	<b>Бескостные</b>	<b>Sin hueso</b>	<b>剔骨牛肉</b>
Blade (clod)	2300	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Macreuse à bifteck + paleron	Лопаточный отруб (бескостный)	Paleta	肩胛肉
Blade bolar	2302	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Boule de macreuse	Трехглавая мышца	Centro de carnaza de paleta	保乐肩肉
Blade oyster	2303	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Paleron	Заостренная и дельтовидная мышцы	Marucha	牡蛎肉
Blade undercut	2304	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Dessus de palette	Подлопаточная мышца	Paleta sin tapa	肩胛内肉
Bottom sirloin butt, ball tip	2205	<u>020130,</u> <u>020230</u>		Шаровидные мышцы нижнего края верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	
Brisket	2323	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Poitrine sans os	Грудино-реберный отруб (бескостный)	Pecho	胸肉
Brisket point end (Boneless)	2330 2333	<u>020130,</u> <u>020230</u>		Передняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		

English	Item	WCO HS codes	French	Russian	Spanish	Chinese
Brisket navel end (Boneless)	2340 2345	<u>020130,</u> <u>020230</u>		Задняя часть грудино- реберного отруба (бескостная)		
Brisket deckle off	2358	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Morceau de poitrine sans os épluché	Грудино-реберный отруб бескостный без кромки	Pecho sin tapa	精修胸肉
Brisket navel plate	2473	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Flanchet/ tendron sans os	Завиток	Falda	后胸肉
Brisket point end deckle off	2353	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Gros bout de poitrine sans os épluché	Передняя часть грудино-реберного отруба бескостная без кромки	Pecho corto sin tapa	精修前胸肉
Butt set	2483	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG	Набор из тазобедренного отруба	Cortes de la rueda	臀腿肉系列
Chuck crest	2278	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Bosse du cou	Ромбовидная мышца	Giba	上脑盖
Chuck eye roll	2268	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Morceau de basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный зачищенный	Aguja sin tapa	精修上脑
Chuck roll	2275	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный	Aguja	上脑
Chuck eye	2264	<u>020130,</u> <u>020230</u>		Внутренняя часть подлопаточного отруба		
Chuck roll – long cut	2289	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Collier basse- côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный длинный	Aguja larga	长切上脑
Chuck tender	2310	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Jumeau à bifteck	Предостная мышца	Chingolo	嫩肩肉
Cube roll (rib eye roll)	2240	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Noix d'entrecôte	Спинной отруб бескостный	Bife ancho sin tapa	精修眼肉
Cutaneus trunci (rose)	2196	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Peaucler du tronc	Подкожная мышца туловища ( <i>Cutaneus trunci</i> )	Matambre	皮肤
Eye of rump	2093	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Coeur de rumsteck	Средняя ягодичная мышца	Corazón de cuadril	臀腰肉心
Eye round	2040	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Rond de gîte noix	Полусухожильная мышца	Peceto	小米龙
Flank steak	2210	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Bavette de flanchet	Прямая мышца живота	Bife de vacio	牛腩排

<i>English</i>	<i>Item</i>	<i>WCO HS codes</i>	<i>French</i>	<i>Russian</i>	<i>Spanish</i>	<i>Chinese</i>
Shin – shank	2360	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Jarret avant/jarret arrière sans os	Передняя/задняя рулька-голяшка (бескостные)	Brazuelo / Garrón	前后腱子肉
Heel muscle	2364	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Nerveux de gîte noix	Нижняя часть тазобедренного отруба	Tortuguita	蹄肉
Inside	2010	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Tende de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба	Nalga de adentro	臀肉
Inside cap	2012	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Dessus de tranche	Тонкая мышца	Tapa de nalga	臀肉盖
Inside – cap off	2011	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Inside meat	2035	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба	Nalga de adentro sin tapa al rojo	精修臀肉
Inside skirt	2205	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Fausse bavette	Поперечная мышца живота	Entraña fina	内裙肉
Internal flank plate	2203	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Bavette d'aloysau	Внутренняя косая мышца живота	Bife grande de vacío	内腹肉
Knuckle	2070	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Tranche grasse	Боковая часть тазобедренного отруба зачищенная	Bola de lomo	膝圆
Loin (boneless)	2146	<u>020130,</u> <u>020230</u>		Спинно- поясничный отруб (бескостный)		
Neck	2280	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Collier sans os	Шейный отруб (бескостный)	Cogote	颈肉
Outside	2030	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Semelle sans nerveux	Наружная часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera	米龙
Outside flat	2050	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Gîte noix	Двуглавая мышца	Cuadrada	大米龙
Outside meat	2033	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Gîte noix et rond de gîte PAD	Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Pectoral meat	2329	<u>020130,</u> <u>020230</u>		Грудной отруб (бескостный)		
Rump	2090	<u>020130,</u> <u>020230</u>	Rumsteck	Верхняя часть тазобедренного отруба	Cuadril con colita	臀腰肉

<i>English</i>	<i>Item</i>	<i>WCO HS codes</i>	<i>French</i>	<i>Russian</i>	<i>Spanish</i>	<i>Chinese</i>
Rump cap	2091	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Aiguillette de rumsteck	Ягодично- двуглавая мышца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰肉盖
Rib eye cap meat	2229	<u>020130</u> , <u>020230</u>		Мясо верхней части спинного отруба бескостного		
Bottom sirloin butt	2081	<u>020130</u> , <u>020230</u>		Нижний край верхней части тазобедренного отруба		
Silverside	2020	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Semelle entière	Задняя часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
Spencer roll	2230	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Entrecôte sans os avec dessus de côte	Спинной отруб бескостный «спенсер»	Bife ancho	眼肉
Striploin	2140	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Faux-filet	Поясничный отруб (бескостный)	Bife angosto	外脊 (西冷)
Shoulder tender	2306	<u>020130</u> , <u>020230</u>		Большая круглая мышца		
Tenderloin	2150	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	里脊 (牛柳)
Tenderloin side strap off	2160	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Filet sans chaînette	Вырезка без малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Thick flank	2060	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Tranche grasse + aiguillette baronne	Боковая часть тазобедренного отруба	Bola de lomo con colita	粗膝圆
Thick skirt (hanging tender)	2180	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
Thin flank	2200	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Bavettes	Пашина	Vacio	腹肉
Thin skirt (outside skirt)	2190	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Hampe	Тонкая диафрагма (наружная диафрагма)	Entraña fina	薄裙肉
Top sirloin (top butt)	2120	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Rumsteck et partie d'aiguillette barone	Верхний край верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	上臀腰肉
Tri-tip	2131	<u>020130</u> , <u>020230</u>	Partie d'aiguillette baronne	Мышца- напрягатель широкой фасции	Colita de cuadril	下臀腰肉

---

<i>English</i>	<i>Item</i>	<i>WCO HS codes</i>	<i>French</i>	<i>Russian</i>	<i>Spanish</i>	<i>Chinese</i>
Manufacturing bulk packs		<u>020130</u> , <u>020230</u>	Minerai de bœuf	Мясной блок	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉

---