



Conseil économique et social

Distr. générale
15 septembre 2022
Français
Original : anglais, français et russe

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Trentième session

Genève, 28 (après-midi)-30 septembre 2022

Point 3 de l'ordre du jour provisoire

Alignement des codes de découpe de la CEE et des codes du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (codes SH)

Proposition concernant la manière dont les codes du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises pourraient être inclus dans la norme de la Commission économique pour l'Europe pour la viande bovine – Carcasses et découpes

Document soumis par le secrétariat

Rectificatif

Tableau sous chapitre 5, section 5.1, substituer au texte actuel

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Codes SH de l'OMD</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|-----------------------------|----------------|----------------------------------|-----------------------------|--|----------------------------|----------------|
| Bone-in | | | Avec os | На кости | Con hueso | 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) | | |



| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Codes SH de l'OMD</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|---|----------------|---------------------------------|------------------------------|---|----------------------------|----------------|
| 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 |
| 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 (pistoleta 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 |

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Codes SH de l'OMD</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|-------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|---|---|----------------|
| 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 | |
| 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 |
| Boneless | | | Sans Os | Бескостные | Sin hueso | 剔骨牛肉 |
| 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 | |

| Anglais | Produit | Codes SH de l'OMD | Français | Russe | Espagnol | Chinois |
|------------------------------|--------------|---------------------------------|---|---|----------------------|---------|
| 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) | | |
| 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 защищенный | 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 (Cutaneus trunci) | Matambre | 皮肤 |

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Codes SH de l'OMD</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|----------------------|----------------|---------------------------------|---|---|-----------------------------------|----------------|
| 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 |
| 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'aloiau | 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 |

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Codes SH de l'OMD</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|------------------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------------|----------------|
| 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 |
| 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 |

| <i>Anglais</i> | <i>Produit</i> | <i>Codes SH de l'OMD</i> | <i>Français</i> | <i>Russe</i> | <i>Espagnol</i> | <i>Chinois</i> |
|--------------------------|----------------|----------------------------------|---|--|---------------------------|----------------|
| 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 |
| Manufacturing bulk packs | | <u>020130</u> , <u>020230</u> | Minerai de bœuf | Мясной блок | Carne sin hueso en bloque | 加工牛肉 |