

Varkensvlees • Viande porcine
Schweinefleisch • Pork
Carne suina • Carne de cerdo
СВИНИНА • 猪肉



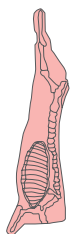
www.belgianmeat.com



**BELGIAN
MEAT
OFFICE**



Belgisch varkensvlees uit Vlaanderen
Viande porcine belge de Flandre
Belgisches Schweinefleisch aus Flandern
Belgian pork from Flanders
Carne suina belge de Flandes
Carne de cerdo belge de Flandria
Бельгийское мясо из Фландрии
来自比利时法兰德斯大区的猪肉



Karkas zonder keel
Carcasse sans gorge
Karkasse ohne Backen
Carcass without jowl
Carcassa senza gola
Canal sin parada
Туша без щековины
帶踢、去下颌半胴体



V 101a

S > 60%



V 102a

E 58-59%



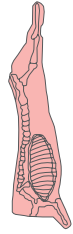
V 103a

E 56-57%





Karkas zonder keel
Carcasse sans gorge
Karkasse ohne Backen
Carcass without jowl
Carcassa senza gola
Canal sin papada
Туша без щековины
帶踢、去下頷半胴体



V 104a

U 53-54%



V 105a

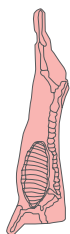
U 51-52%



V 106a

R < 50%





Karkas met keel
Carcasse avec gorge
Karkasse mit Backen
Carcass with jowl
Carcassa con gola
Canal con papada
Туша со щековиной
帶踢、下頷半胴体



V 101b

S > 60%



V 102b

E 58-59%



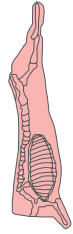
V 103b

E 56-57%





Karkas met keel
Carcasse avec gorge
Karkasse mit Backen
Carcass with jowl
Carcassa con gola
Canal con rapada
Туша со щековиной
帶踢、下頷半胴体



V 104b

U 53-54%



V 105b

U 51-52%



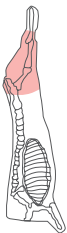
V 106b

R < 50%





V 201



Ham Belgische snit
Jambon coupe belge
Schinken belgischer Schnitt
Leg Belgian cut
Prosciutto taglio Belga
Jamón corte Belga
Свиной окорок, Бельгийская разделка
大腿肉比利时切割



V 202

Ham Parma snit
Jambon coupe Parme
Schinken Parma Schnitt
Leg Parma cut
Prosciutto taglio Parma
Jamón corte de Parma
Свиной окорок, Пармская разделка
火腿肉帕尔马切割

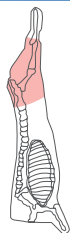


V 203

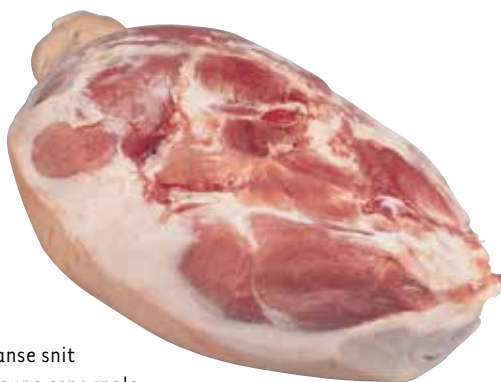
Ham Italiaanse snit
Jambon coupe italienne
Schinken italienischer Schnitt
Leg Italian cut
Prosciutto taglio italiano
Jamón corte italiana
Свиной окорок, Итальянская разделка
火腿肉意大利切割



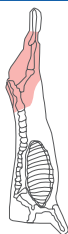
V 204



Ham Spaanse snit
Jambon coupe espagnole
Schinken spanischer Schnitt
Leg Spanish cut
Prosciutto taglio spagnolo
Jamón corte español
Свиной окорок, Испанская разделка
大腿肉 西班牙切割



V 205



Ham Duitse snit
Jambon coupe allemande
Schinken deutscher Schnitt
Leg German cut
Prosciutto taglio tedesco
Jamón corte alemán
Свиной окорок, Немецкая разделка
大腿肉 德国切割





V 206

Ham Duitse Hamburger rondsnit
 Jambon coupe allemande "Hamburger" (ronde)
 Schinken deutscher "Hamburger" Rundschnitt
 Leg German "Hamburger" roundcut
 Prosciutto taglio tedesco "Amburgo" (rotondo)
 Jamón corte de Alemania "Hamburger"
 Свиной окорок, Немецкая разделка "Гамбургер" круглый срез
 大腿肉 德国 "汉堡" 圆切割



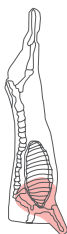
V 207

Ham 4D: ontvet, ontbeend, ontzwoerd
 Jambon 4D: 4 noix, dégraissé, désossé, découenné
 Schinken 4D: entfettet, ohne Knochen, ohne Schwarte
 Leg 4D: fatless, boneless, rindless
 Prosciutto 4D: sgrassato, disossato, senza cotenna
 Jamón 4D: sin grasa, sin corteza de tocino, deshuesado
 Свиной окорок без кожи, жира, кости (4D)
 4D 大腿肉：去脂肪、去骨、去皮





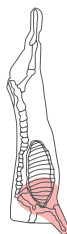
V 301



Schouder Belgische snit
Epaule coupe belge
Schulter belgischer Schnitt
Shoulder Belgian cut
Spalla taglio belga
Paleta corte belga
Передний окорок, Бельгийская разделка
前腿肉比利时切割



V 302



Schouder Italiaanse snit
Epaule coupe italienne
Schulter italienischer Schnitt
Shoulder Italian cut
Spalla taglio italiano
Paleta corte italiana
Передний окорок, Итальянская разделка
前腿肉意大利切割





V 303

Shoulder Spaanse snit
 Epaule coupe espagnole
 Schulter spanischer Schnitt
 Shoulder Spanish cut
 Spalla taglio spagnolo
 Paleta corte españo
 Передний окорок, Испанская разделка
 前腿肉 西班牙切割



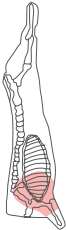
V 304

Shoulder 3D: ontvet, ontbeend, ontzwoerd
 Epaule 3D: dégraissée, désossée, découennée
 Schulter 3D: ohne Fett, Knochen und Schwarte
 Shoulder 3D: fatless, boneless, rindless
 Spalla 3D: sgrassato, disossato, senza cotenna
 Paleta 3D: sin grasa, sin corteza de tocino, deshuesado
 Передний окорок без кожи, жира, кости (3D)
 3D前腿肉：去脂肪、去骨、去皮





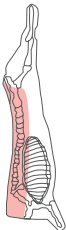
V 305



Shoulder 4D: ontvet, ontbeend, ontzwoerd zonder schenkel
Epaule 4D: dégraissée, désossée, découennée sans jarret
Schulter 4D: ohne Fett, Knochen und Schwarte, ohne Eisbein
Shoulder 4D: fatless, boneless, rindless, shank off
Spalla 4D: sgrassato, disossato, senza cotenna, senza garretto
Paleta 4D: sin grasa, sin corteza de tocino, deshuesado y sin garrón
Передний окорок без рульки, кожи, жира, кости (4D)
4D前腿肉：去脂肪、去骨、去皮、去筋



V 401



Rug/carbonadestheng Belgische snit
Longe coupe belge
Kotelett belgischer Schnitt
Loin Belgian cut
Lombata taglio belga
Lomo corte belga
Корейка, Бельгийская разделка
腰背臀部肉比利时切割



V 402

Rug/carbonadestreng zonder heupstuk, met nekstuk

Longe sans pointe, avec échine

Kotelett ohne Hüfte, mit Nacken

Loin without chump, with collar (neck-end)

Lombata senza scamone, con coppa

Lomo sin cadera, con aguja

Корейка с шейно-реберной частью без нижней части поясницы

带颈根的腰背肉



V 403

Rug/carbonadestreng zonder heupstuk, zonder nekstuk

Longe sans pointe, sans échine

Kotelett ohne Hüfte, ohne Nacken

Loin without chump, without collar (neck-end)

Lombata senza scamone, senza coppa

Lomo sin cadera de lomo, sin aguja

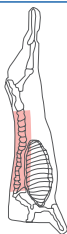
Корейка без шейно-реберной части и без нижней части поясницы

去颈根的腰背肉





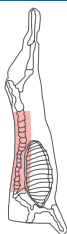
V 501



Uitgebeende rug/carbonadestreng met ketting
Longe désossée (Filoni) avec chaîne
Kotelett Schier (Filoni) mit Kette
Loin boneless with chain
Lombata disossata (Filoni) con catena
Lomo deshuesado (Filoni) con cordón
Корейка бескостная, целый отруб с хрящом
腰背肉去骨、带骨缝肉



V 502



Uitgebeende rug/carbonadestreng zonder ketting
Longe désossée (Filoni) sans chaîne
Kotelett Schier (Filoni) ohne Kette
Loin boneless without chain
Lombata disossata (Filoni) senza catena
Lomo deshuesado (Filoni) sin cordón
Корейка бескостная без хряща
腰背肉去骨、去骨缝肉



V 601

Filet/haas zonder ketting, kort en lang
 Filet (mignon) sans chaîne, court et long
 Filet ohne Kette, kurz und lang
 Tenderloin trimmed, short and long cut
 Filetto senza catena, corto e lungo
 Solomillo sin cordón, corto y largo
 Вырезка, короткий и длинный отруб
 小里脊肉长、短切割 (腰椎内侧嫩肉)



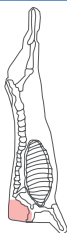
V 701

Heupstuk zonder been
 Pointe de longe désossée
 Hüfte ohne Knochen
 Chump boneless
 Scamone disossato
 Cadera de lomo deshuesado
 Филейная часть бескостная
 无骨臀肉





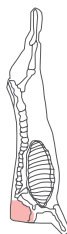
V 801



Spiering/halscarbonade met been
Echine avec os
Nacken mit Knochen
Neck (collar) bone-in
Coppa con osso
Aguja con hueso
Шейка на кости
带骨猪颈肉

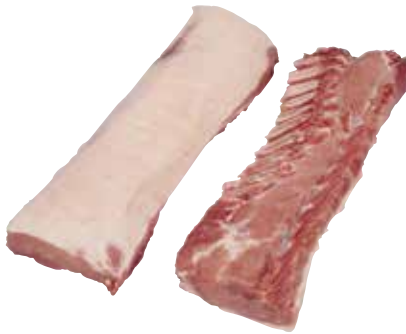


V 802



Spiering/halscarbonade zonder been
Echine désossé
Nacken ohne Knochen
Neck (collar) boneless
Coppa disossata
Aguja deshuesado
Шейка бескостная
去骨猪颈肉

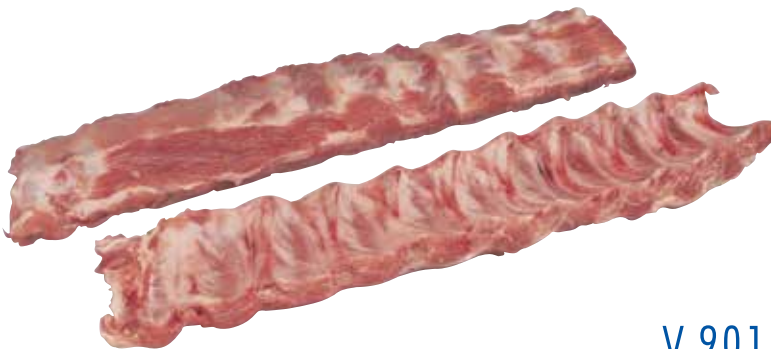




V 803

Rug, zonder heup- en nekstuk, getrokken ribben, 6 mm rugvet
Longe sans pointe/échine, désossée à la ficelle, gras 6 mm
Kotelett ohne Hüfte/Nacken, gezogene Rippen, 6 mm Fett
Loin, without chump/collar, single ribbed, 6 mm backfat

Lombata senza scamone/coppa, osso strappato con cotenna, 6 mm grasso
Lomo sin cadera de lomo/aguja, corte cuadrado, 6 mm grasso
Корейка без шейной части, ребра удалены, 6 мм хребтовый шпик
去颈腰背肉带松脱肋排和6毫米厚背部脂肪



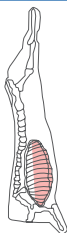
V 901

Rugribben
Côtes de longe
Rippen vom Kotelett
Loin ribs
Costine di lombata
Costillas de lomo
Реберная часть корейки
背肋排





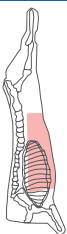
V 902



Buikribben
Plats de côtes
Schälrippen
Belly ribs
Costine di pancetta
Costillas de panceta
Ребра грудинки
腹肋排



V 1001



Buiken Belgische snit met been
Poitrine coupe belge, avec os
Bauch belgischer Schnitt, mit Rippen
Belly Belgian cut, bone-in
Pancetta taglio belga, con costine
Panceta corte de Bélgica, con costillas
Грудинка на кости, Бельгийская разделка
帶骨五花肉比利时切割



V 1002

Buiken uitgebeend 20/50 met getrokken ribben
 Poitrine (delicatesse) désossée à la ficelle
 Bauch (Delikatesse) mit gezogenen Rippen
 Belly boneless, single ribbed
 Pancetta (delicatesse) refileta (disossata)
 Panceta (delicatesse) deshuesada con guita
 Грудинка бескостная, ребра удалены
 去骨、带松脱肋排的五花肉

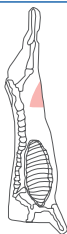


V 1003

Buiken ontzwoerd, uitgebeend (cutterspek)
 Poitrine désossée (à plat), découennée (cutter)
 Bauch ohne Rippen (geschält), ohne Schwarte (Kutterbauch)
 Belly boneless, sheet ribbed, rindless
 Pancetta tipo "cutter", disossata, non refileta, senza cotenna
 Panceta deshuesada corte "cutter" limpia y sin corteza de tocino
 Грудинка бескостная, без кожи, реберная часть защищена
 去骨皮、去肋排的五花肉



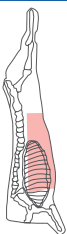
V 1004



Punt van de buik
Partie supérieure de la poitrine
Oberbauch
Top of belly
Parte superiore della pancetta
Superior panceta
Грудинка без кости, верхняя часть
后肋肉



V 1005



Detail buiken nr. 4
Détail poitrine n° 4
Detail Bauch n° 4
Detail belly n° 4
Dettaglio pancetta n° 4
Detalle panceta n° 4
Грудинка без кости, часть № 4
4级五花肉(猪腹肉) 详图



V 1006

Detail buiken nr. 3
 Détail poitrine n° 3
 Detail Bauch n° 3
 Detail belly n° 3
 Dettaglio pancetta n° 3
 Detalle panceta n° 3
 Грудинка без кости, часть № 3
 3级五花肉(猪腹肉) 详图



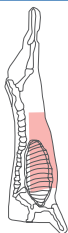
V 1007

Detail buiken nr. 2
 Détail poitrine n° 2
 Detail Bauch n° 2
 Detail belly n° 2
 Dettaglio pancetta n° 2
 Detalle panceta n° 2
 Грудинка без кости, часть № 2
 2级五花肉(猪腹肉) 详图

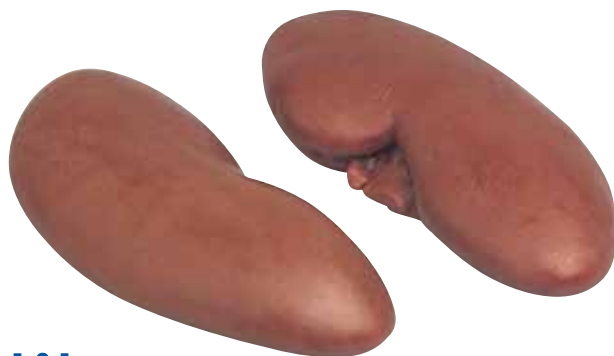




V 1008



Detail buiken nr. 1
Détail poitrine n° 1
Detail Bauch n° 1
Detail belly n° 1
Dettaglio pancetta n° 1
Detalle panceta n° 1
Грудинка без кости, часть № 1
1级五花肉(猪腹肉) 详图



V 1101

Nier
Rognon
Niere
Kidney
Rognone
Riñones
Почки
猪肾



V 1102

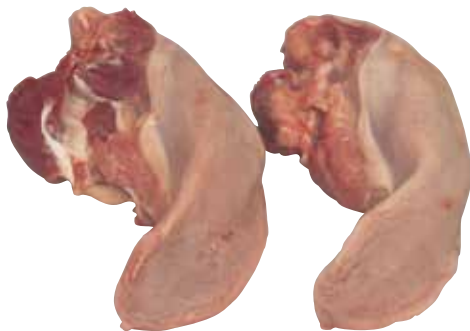
Lever
Foie
Leber
Liver
Fegato
Hígado
Печень
猪肝



V 1103

Hart
Cœur
Herz
Heart
Cuore
Corazón
Сердце
猪心





V 1104

■ ————
Tong (kort gesneden)
Langue (coupe courte)
Zunge (kurz geschnitten)
Tongue (short cut)
Lingua (taglio corto)
Lengua (corte corta)
Язык
猪舌 (短刀)



V 1105

■ ————
Hersenen
Cervelle
Hirn
Brain
Cervello
Sesos
Мозги
猪脑





V 1106

Omloop
Hampe
Zwerchfellfleisch
Skirts
Diaframma
Músculos del diafragma
Мясистая часть диафрагмы
胸腹隔膜筋肉



V 1107

Schouderribben
Côtes de l'épaule
Schulterrippen
Riblets
Costine di spalla
Costillas de paleta
Передние ребра
猪肋尖





V 1108

■ — Staart
Queue
Schwanz
Tail
Coda
Rabo
ХВОСТ
猪尾巴



V 1109

■ — Voorpoten
Pieds avant
Vorderfüsse
Front feet (trotters)
Piedini
Manos
Передние свиные ножки
猪前蹄





V 1201

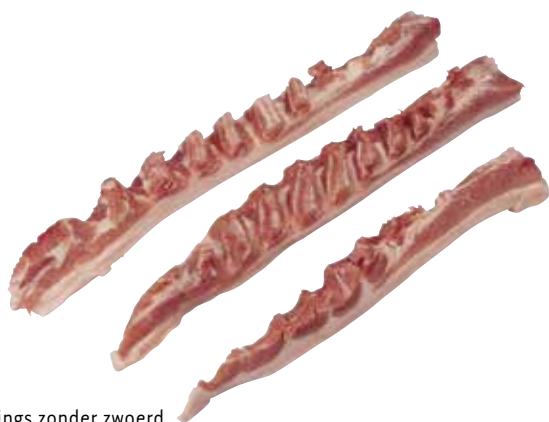
Rugvet/band zonder zwoerd
Bardière découennée
Speck ohne Schwarte
Backfat rindless
Lardo scotennato
Tocino sin corteza
Шпик хребтовой без кожи
去皮背部脂肪



V 1202

Keel
Gorge
Backen
Jowl
Gola
Parada
Щековина
下颌肉





V 1203

Buiktrimmings zonder zwoerd
Parures de poitrine découennées
Bauchtreifen ohne Schwarte
Belly strips without rind
Rifilatura di pancetta scotennata
Tiras de panceta sin corteza
Подгрудок (обрезь грудины)
去皮五花肉条



V 1204

Trimnings 20 % mager vlees
Petite viande 20 % viande maigre
Abschnitte 20 % mageres Fleisch
Trimnings 20 % lean - meat
Carnetta 20 % carne magra
Recortes 20 % carne magro
Мясная обрезь, 20 % мяса
含20%精肉的碎肉



V 1205

Trimmings 40 % mager vlees
Petite viande 40 % viande maigre
Abschnitte 40 % mageres Fleisch
Trimmings 40 % lean - meat
Carnetta 40 % carne magra
Recortes 40 % carne magro
Мясная обрезь, 40 % мяса
含40%精肉的碎肉



V 1206

Trimmings 70 % mager vlees
Petite viande 70 % viande maigre
Abschnitte 70 % mageres Fleisch
Trimmings 70 % lean - meat
Carnetta 70 % carne magra
Recortes 70 % carne magro
Мясная обрезь, 70 % мяса
含70%精肉的碎肉





V 1207

■ Trimmings 75 % mager vlees
Petite viande 75 % viande maigre
Abschnitte 75 % mageres Fleisch
Trimmings 75 % lean - meat
Carnetta 75 % carne magra
Recortes 75 % carne magro
Мясная обрезь, 75 % мяса
含75%精肉的碎肉



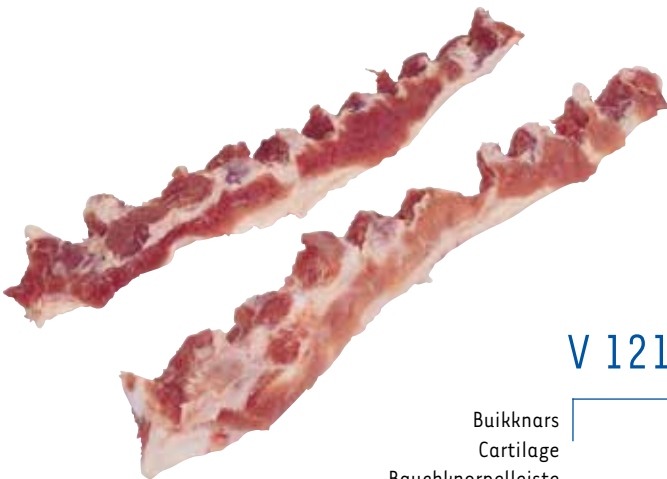
V 1208

■ Trimmings 80 % mager vlees
Petite viande 80 % viande maigre
Abschnitte 80 % mageres Fleisch
Trimmings 80 % lean - meat
Carnetta 80 % carne magra
Recortes 80 % carne magro
Мясная обрезь, 80 % мяса
含80%精肉的碎肉



V 1209

Opkuisvlees
Viande à nettoyer
Säuberungsbedürftiges Fleisch
Shirt meat
Carne da eliminare
Carne a limpiar
Очищенное мясо
边角肉



V 1210

Buikknars
Cartilage
Bauchknorpelleiste
Softbone
Cartilagine
Cartílago de panceta
Грудной хрящ
软骨





V 1211

MDM
MDM
MDM
MDM
MDM
MDM
Мясо механической обвалки
MDM



V 1214

Dikke darm
Gros intestin
Dickdarm
Intestins, big
Intestini, grandi
Intestino grueso
Толстая кишка
大腸



V 1215

Dunne darm
Intestin grêle
Dünndarm
Intestins, small
Intestini, piccoli
Intestino delgado
Тонкая кишка
小肠



V 1216

Rectum
Rectum
Rektum
Rectum
Retto
Recto
Прямая кишка
直腸





V 1217a

Maag (geheel)
Estomac (entier)
Magen (Totalität)
Stomach (whole piece)
Stomaco (intero)
Estómago (completo)
Желудок
猪肚 (整块)

V 1217b

Maag (butterfly)
Estomac (butterfly)
Magen ('Butterfly')
Stomach (butterfly)
Stomaco (butterfly)
Estómago (butterfly)
Желудок (разрез бабочка)
猪肚 (butterfly)



V 1218

Netvet
Crépine
Netzfett
Leaf Fat
Sugna
Redaño
Нутряной жир
猪板油





V 1219

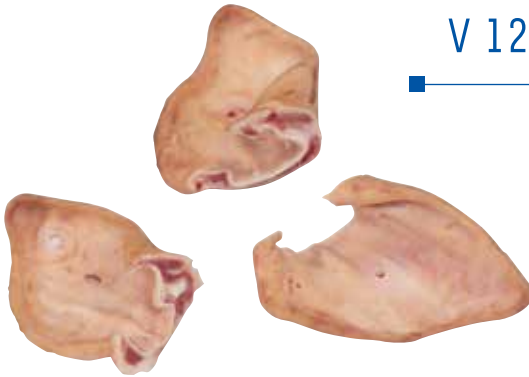
Vaarmoeder
Uterus
Gebärmutter
Uterus
Utero
Utero
Матка
猪子宫



V 1222

Kop
Tête
Kopf
Head
Testina
Cabeza
Голова
猪头





V 1223

Oor
Oreille
Ohren
Ears (flap only)
Orecchie (lobi solamente)
Orejas
Свиное ухо
猪耳



V 1224

Snuit
Museau
Rüssel
Snout
Musetto
Hocios
Свиной пяточок
猪嘴



V 1225

Achterpoot
Pied d'arrière
Hinterspitzbeine
Hind feet
Piedino posteriore
Patas traseras
Задние ножки
猪脚



V 1226

Schenkel
Jambonneau/jarret
Eisbein
Shank
Giretto
Garró
Голень
猪肘



V 1227

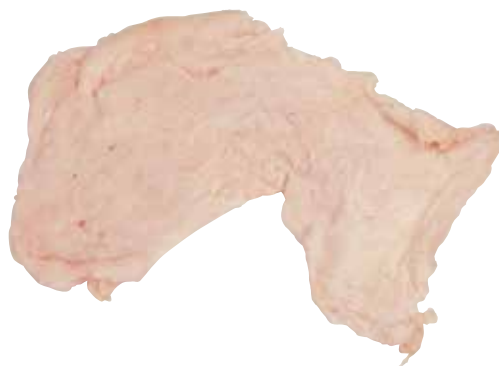
Rugzwoerd
Couenne de carré
Rückenschwarten
Skin from back (back-rind)
Cotenna della schiena
Corteza de lomo
Свиная кожа спины
猪脊皮





V 1228

Buikzwoerd
Couenne de poitrine
Bauchschwarten
Skin from belly (belly-rind)
Cotenna di pancetta
Corteza de panceta
Свиная кожа грудники
猪腹皮



V 1229

Buikvet, zonder zwoerd, zonder mager vlees
Graisse de poitrine, sans couenne, sans viande maigre
Bauchspeck, ohne Schwarte, ohne mageres Fleisch
Fat from belly, without rind, without lean meat
Grasso di pancetta, senza cotenna, senza carne magra
Grasa de panceta
Шпик с грудной части без кожи и мяса
腹部去皮纯脂肪



V 1230

Inwendig vet
Graisse interne
Körperinneres Fett
Internal fat
Grasso interno
Grasa interna
Внутренний жир
内脂肪



V 1231

Darmvet
Graisse des intestins
Eingeweidefett
Fat from intestines
Grasso di intestini
Grasa de los intestinos
Брыжеечный жир
大肠脂肪





Promotiedienst:
Service de promotion:
Absatzförderung:
Promotion Offices:
Ufficio di promozione:
Oficina de promoción:
Агентство по популяризации товаров:
促销办公室

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE
(Flanders' Agricultural Marketing Board - Belgian Meat Office)
Koning Albert II-laan 35 box 50, B-1030 Brussels
Belgium
Tel.: + 32 2 552 81 20 - Fax: + 32 2 552 80 01
E-mail: meatinfo@vlam.be
Website: www.belgianmeat.com

Nuttig adres:
Adresse utile:
Nützliche Adresse:
Useful address:
Indirizzo utile:
Organismo gubernamental:
Обращаться по адресу:
实用地址

FAVV - A.F.S.C.A.
l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
die Lebensmittelagentur
Federal Agency for the Safety of the Food Chain

AC - Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
B-1000 Brussels
Belgium
Tel.: + 32 2 211 82 11
E-mail: info@favv.be
Website: www.favv.be



VLAM - Belgian Meat office

Koning Albert II-laan 35 box 50 • B-1030 Brussels • Belgium

Tel: +32 2 552 81 20 • Fax: +32 2 552 80 01

E-mail: meatinfo@vlam.be

Website: www.belgianmeat.com