

Pork  
Schweinefleisch  
Wieprzowina  
СВИНИНА



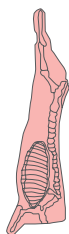
[www.belgianmeat.com](http://www.belgianmeat.com)



**BELGIAN  
MEAT  
OFFICE**



**Belgian pork from Flanders**  
**Belgisches Schweinefleisch aus Flandern**  
**Belgijska wieprzowina z Flandrii**  
**Бельгийское мясо из Фландрии**



Carcass without jowl  
Karkasse ohne Backen  
Tusza bez podgardla  
Туша без щековины



V 101a

S > 60%



V 102a

E 58-59%



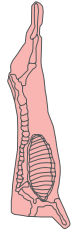
V 103a

E 56-57%





Carcass without jowl  
Karkasse ohne Backen  
Tusza bez podgardla  
Туша без щековины



V 104a

U 53-54%



V 105a

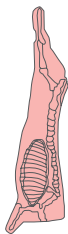
U 51-52%



V 106a

R < 50%





Carcass with jowl  
Karkasse mit Backen  
Tusza z podgardlem  
Туша со щеновиной



V 101b

S > 60%



V 102b

E 58-59%



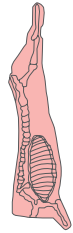
V 103b

E 56-57%





Carcass with jowl  
Karkasse mit Backen  
Tusza z podgardlem  
Туша со щеговиной



V 104b

U 53-54%



V 105b

U 51-52%



V 106b

R < 50%





V 201



Leg Belgian cut  
Schinken belgischer Schnitt  
Szynka, cięcie belgijskie  
Свиной окорок, Бельгийская разделка







V 202

Leg Parma cut  
Schinken Parma Schnitt  
Szynka, cięcie parmeńskie  
Свиной окорок, Пармская разделка



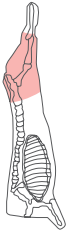
V 203

Leg Italian cut  
Schinken italienischer Schnitt  
Szynka, cięcie włoskie  
Свиной окорок, Итальянская разделка





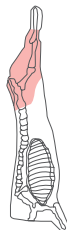
V 204



Leg Spanish cut  
Schinken spanischer Schnitt  
Szynka, cięcie hiszpańskie  
Свиной окорок, Испанская разделка



V 205



Leg German cut  
Schinken deutscher Schnitt  
Szynka, cięcie niemieckie  
Свиной окорок, Немецкая разделка





V 206

Leg German "Hamburger" roundcut  
Schinken deutscher "Hamburger" Rundschnitt  
Szynka, cięcie niemieckie "hamburger"  
Свиной окорок, Немецкая разделка «Гамбургер» круглый срез



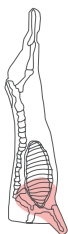
V 207

Leg 4D: fatless, boneless, rindless  
Schinken 4D: entfettet, ohne Knochen, ohne Schwarte  
Szynka 4D, bez tłuszczu, bez kości, bez skóry  
Свиной окорок без кожи, жира, кости (4D)





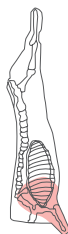
V 301



Shoulder Belgian cut  
Schulter belgischer Schnitt  
Łopatka, cięcie belgijskie  
Передний окорок, Бельгийская разделка



V 302



Shoulder Italian cut  
Schulter italienischer Schnitt  
Łopatka, cięcie włoskie  
Передний окорок, Итальянская разделка





V 303

Shoulder Spanish cut  
Schulter spanischer Schnitt  
Łopatka, cięcie hiszpańskie  
Передний окорок, Испанская разделка



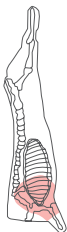
V 304

Shoulder 3D: fatless, boneless, rindless  
Schulter 3D: ohne Fett, Knochen und Schwarte  
Łopatka 3D: bez tłuszczu, bez kości, bez skóry  
Передний окорок без кожи, жира, кости (3D)





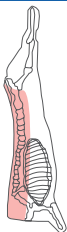
V 305



Shoulder 4D: fatless, boneless, rindless; shank off  
Schulter 4D: ohne Fett, Knochen und Schwarte, ohne Eisbein  
Łopatka 4D: bez tłuszczu, bez kości, bez skóry, bez golonki  
Передний окорок без рульки, кожи, жира, кости (4D)



V 401



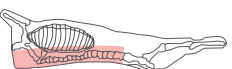
Loin Belgian cut  
Kotelett belgischer Schnitt  
Schab, cięcie belgijskie  
Корейка, Бельгийская разделка





V 402

Loin without chump, with collar (neck-end)  
Kotelett ohne Hüfte, mit Nacken  
Schab, bez wlođrówki, z karkasem  
Норейка с шейно-реберной частью без нижней части поясницы



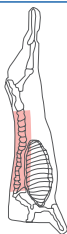
V 403

Loin without chump, without collar (neck-end)  
Kotelett ohne Hüfte, ohne Nacken  
Schab, bez wlođrówki, bez karkasa  
Норейка без шейно-реберной части и без нижней части поясницы





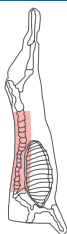
V 501



Loin boneless with chain  
Kotelett Schier (Filoni) mit Kette  
Schab bez kości, z warkoczem  
Корейка бескостная, цельный отруб с хрящом



V 502



Loin boneless without chain  
Kotelett Schier (Filoni) ohne Kette  
Schab bez kości, bez warkocza  
Корейка бескостная без хряща







V 601

Tenderloin trimmed, short and long cut  
Filet ohne Kette, kurz und long  
Połędwica, krótkie i długie cięcie  
Вырезка, короткий и длинный отруб



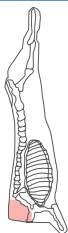
V 701

Chump boneless  
Hüfte ohne Knochen  
Biodrówka bez kości  
Филейная часть бескостная





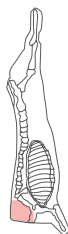
V 801



Neck (collar) bone-in  
Nacken mit Knochen  
Karkówka z kością  
Шейка на кости

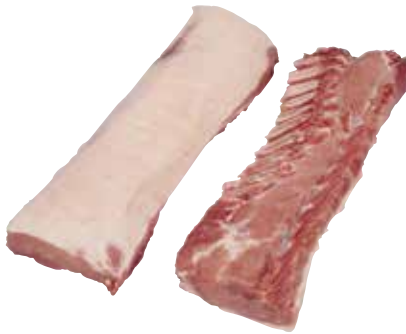


V 802



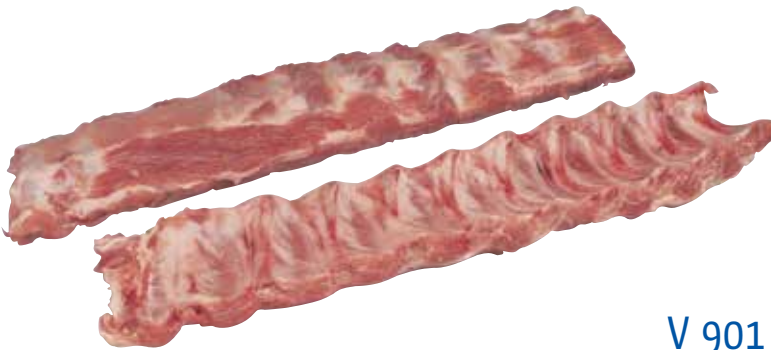
Neck (collar) boneless  
Nacken ohne Knochen  
Karkówka bez kości  
Шейка бескостная





V 803

Loin, without chump/collar, single ribbed, 6 mm backfat  
Kotelett ohne hüfte/nacken, gezogenen Rippen, 6 mm Fett  
Schab, bez biodrówki / karczka, tuskany, z tłuszczem 6mm  
Корейка без шейной части, ребра удалены, 6 мм хребтовый шпик



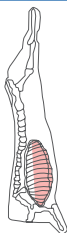
V 901

Loin ribs  
Rippen vom Kotelett  
Żeberka schabowe  
Реберная часть корейки





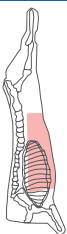
V 902



Belly ribs  
Schälrippen  
Žeberka z boczku  
Ребра грудинки



V 1001



Belly Belgian cut, bone-in  
Bauch belgischer Schnitt, mit Rippen  
Boczek, cięcie belgijskie, z kością  
Грудинка на кости, Бельгийская разделка



V 1002

Belly boneless, single ribbed  
Bauch (Delikatesse) mit gezogenen Rippen  
Boczek bez kości, tuskany  
Грудинка бескостная, ребра удалены

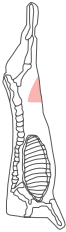


V 1003

Belly boneless, sheet ribbed, rindless  
Bauch ohne Rippen (geschält), ohne Schwarte (Kutterbauch)  
Boczek bez kości, bez skóry  
Грудинка бескостная, без кожи, реберная часть зачищена



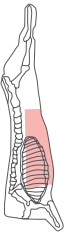
## V 1004



Top of belly  
Oberbauch  
Boczek z górnej części  
Грудинка без кости, верхняя часть



## V 1005



Detail belly nr 4  
Detail Bauch nr 4  
Boczek, część nr 4  
Грудинка без кости, часть № 4



V 1006

detail belly nr 3  
Detail Bauch nr 3  
Boczek, część nr 3  
Грудинка без кости, часть № 3



V 1007

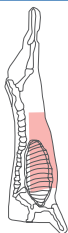
Detail belly nr 2  
Detail Bauch nr 2  
Boczek, część nr 2  
Грудинка без кости, часть № 2



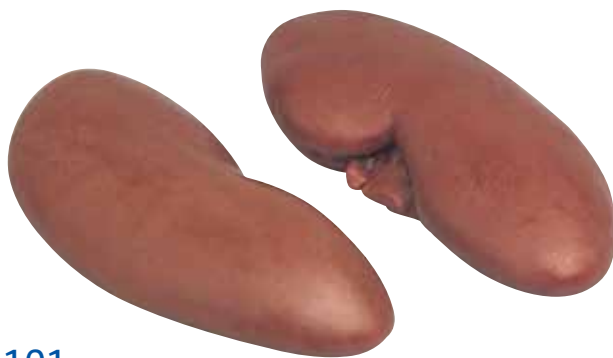




## V 1008



Detail belly nr 1  
Detail Bauch nr 1  
Boczek, część nr 1  
Грудинка без кости, часть № 1



## V 1101

Kidney  
Niere  
Nerka  
Почки



V 1102

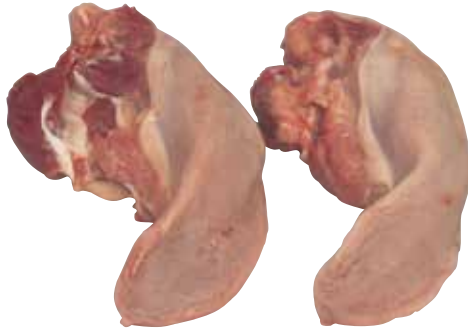
Liver  
Leber  
Wątroba  
Печень



V 1103

Heart  
Herz  
Serce  
Сердце





## V 1104

Tongue (short cut)  
Zunge (kurz geschnitten)  
Ozór (krótkie cięcie)  
Язык



## V 1105

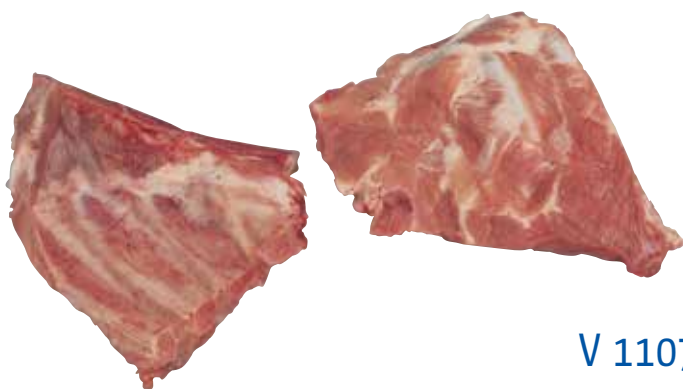
Brain  
Hirn  
Mózg  
Мозги





V 1106

Skirts  
Zwerchfellfleisch  
Pachwiny  
Мясистая часть диафрагмы



V 1107

Riblets  
Schulterrippen  
Żeberka trójkąty mięsne  
Передние ребра

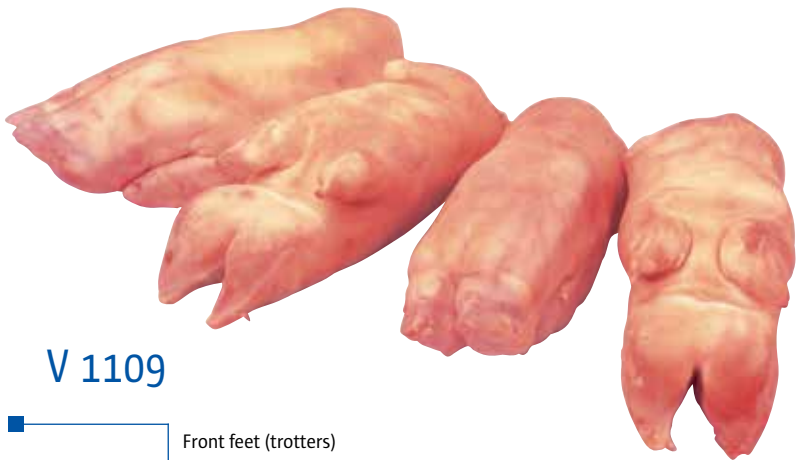




V 1108



Tail  
Schwanz  
Ogon  
Хвост



V 1109



Front feet (trotters)  
Vorderfüsse  
Nogi przednie  
Передние свиные ножки





V 1201

Backfat rindless  
Speck ohne Schwarte  
Stonina bez skóry  
Шпик хребтовой без кожи



V 1202

Jowl  
Backen  
Podgardle  
Щековина





## V 1203

Belly strips without rind  
Bauchstreifen ohne Schwarte  
Boczek paski, łuskany  
Подгрудок (обрезь грудины)



## V 1204

Trimblings 20 % lean - meat  
Abschnitte 20 % mageres Fleisch  
Kawałki 20% chudego mięsa  
Мясная обрезь, 20 % мяса





V 1205

Trimmings 40 % lean - meat  
Abschnitte 40 % mageres Fleisch  
Kawałki 40% chudego mięsa  
Мясная обрезь, 40 % мяса



V 1206

Trimmings 70 % lean - meat  
Abschnitte 70 % mageres Fleisch  
Kawałki 70% chudego mięsa  
Мясная обрезь, 70 % мяса





V 1207

■   
 Trimmings 75 % lean - meat  
 Abschnitte 75 % mageres Fleisch  
 Kawalki 75% chudego mięsa  
 Мясная обрезь, 75 % мяса



V 1208

■   
 Trimmings 80 % lean - meat  
 Abschnitte 80 % mageres Fleisch  
 Kawalki 80% chudego mięsa  
 Мясная обрезь, 80 % мяса





V 1209

Shirt meat  
Säuberungsbedürftiges Fleisch  
Mięso oczyszczone  
Очищенное мясо



V 1210

Softbone  
Bauchknorpelleiste  
Chrząstki  
Грудной хрящ





V 1211

MDM  
MDM  
MOM  
Мясо механической обвалки



V 1214

Intestins, big  
Dickdarm  
Jelito grube  
Толстая кишка



V 1215

Intestins, small  
Dünndarm  
Jelita cienkie  
Тонкая кишка



V 1216

Rectum  
Rektum  
Odbytnica  
Прямая кишка





### V 1217a

Stomach (whole piece)  
Magen (Totalität)  
Żołądek (cały kawatek)  
Желудок

### V 1217b

Stomach (butterfly)  
Magen ("Butterfly")  
Żołądek (motyl)  
Желудок (разрез бабочка)



### V 1218

Leaf Fat  
Netzfett  
Łój  
Нутряной жир





V 1219

Uterus  
Gebärmutter  
Macica  
Матка

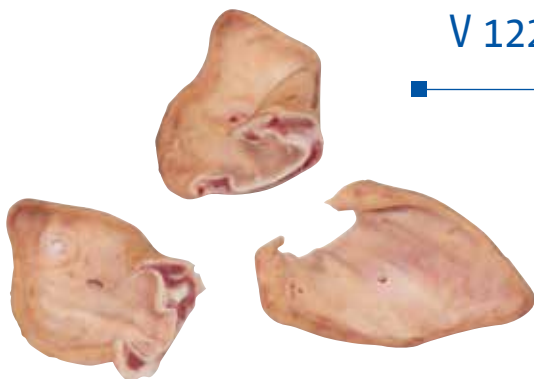


V 1222

Head  
Kopf  
Głowa  
Голова



## V 1223



Ears (flap only)  
Ohren  
Uszy (tylko małżowiny)  
Свиное ухо

## V 1224



Snout  
Rüssel  
Ryj  
Свиной пяточок

## V 1225



Hind feet  
Hinterspitzbeine  
Nogi tylne  
Задние ножки







V 1226

Shank  
Eisbein  
Golonka  
Голень



V 1227

Skin from back (back-rind)  
Rückenschwarten  
Skóra z tytu  
Свиная кожа спины





V 1228

Skin from belle (belly-rind)  
Bauchscharten  
Skóra z brzucha  
Свиная кожа грудинки



V 1229

Fat from belly, without rind, without lean meat  
Bauchspeck, ohne Schwarte, ohne mageres Fleisch  
Łój z brzucha, bez skóry, bez mięsa  
Шпик с грудной части без кожи и мяса



V 1230

Internal fat  
Körperinneres Fett  
Łój wewnętrzny  
Внутренний жир



V 1231

Fat from intestines  
Eingeweidefett  
Łój z jelit  
Брыжеечный жир





**Promotion Offices:**  
**Absatzförderung:**  
**Biuro promocji:**  
**Агентство по популяризации товаров:**

**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](mailto:meatinfo@vlam.be)  
Website: [www.belgianmeat.com](http://www.belgianmeat.com)

**Useful address:**  
**Nützliche Adresse:**  
**Przydatne adresy:**  
**обращаться по адресу:**

**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](mailto:info@favv.be)  
Website: [www.favv.be](http://www.favv.be)

**BELGIAN MEAT OFFICE W POLSCE**

E-mail: [bmopolska@vlam.be](mailto:bmopolska@vlam.be)  
Mobile: +48 603 67 88 67



**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](mailto:meatinfo@vlam.be)

Website: [www.belgianmeat.com](http://www.belgianmeat.com)