United Nations ECE/CTCS/WP.7/2022/18

Economic and Social Council

Distr.: General
10 October 2022

Original: English

Economic Commission for Europe

Steering Committee on Trade Capacity and Standards

Working Party on Agricultural Quality Standards

Seventy-seventh session
Geneva, 14–16 (a.m.) November 2022
Item 9 of the provisional agenda
Specialized Section on Standardization of Meat (GE.11)

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

Summary

The following document contains a proposal for how reference to the Harmonized Commodity Description and Coding System (HS) codes of the World Customs Organization can be included in selected sections of the ECE standard for Bovine Meat – Carcases and Cuts, as also referred to in document ECE/CTCS/WP.7/2022/17.

The document is submitted to the Working Party for approval.

The document is based on document ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/4 and its corrigendum ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/4/Corr.1 agreed by the Specialized Section on Standardization of Meat (GE.11).

This document is submitted according to ECE/CTCS/WP.7/2021/2 – paragraph 67, ECE/CTCS/2022/2 – Decision 2022-06 and Decision 2022-15, and A/77/6 (Sect. 20).

* This document was scheduled for publication after the standard publication date owing to circumstances beyond the submitter's control.

Please recycle

Proposed changes

Chapter 1

Proposed addition of a Section 1.5 on alignment of the Economic Commission for Europe (ECE) standard and the Harmonized Commodity Description and Coding System (HS).

1.5 Alignment of the Economic Commission for Europe standard and the Harmonized Commodity Description and Coding System (HS)

The Harmonized Commodity Description and Coding System, generally referred to as the Harmonized System (HS), of the World Customs Organization (WCO) is an internationally recognized system of product classification that is used to describe trade in goods. It is used as a base for import duties and rules of origin, to describe products in freight documents and for statistical purposes. The Harmonized System is a nomenclature that classifies traded goods under a six-digit code. The first two digits establish the broader chapters, the next two digits constitute the headings and the last two digits the subheadings. The WCO HS codes and associated descriptions are an additional means of classifying meat products to the ECE standard. However, the two can be aligned, with the WCO HS codes acting as a broader description and the ECE standard providing a more detailed description.

For beef products WCO HS classifies products at the four-digit level between chilled and frozen and then at the six-digit level between boneless, bone-in and carcase bovine meat. Hence the ECE refrigeration code can be used to determine the four-digit WCO HS code (see section 3.4 Refrigeration) and the ECE cut code can be used to determine the six-digit WCO HS code (see section 5.1 Multilingual index of products). Those trading meat products under the ECE standard can therefore use this document to determine the appropriate WCO HS code.

Beyond the WCO HS, many countries extend the six-digit code string to an eight-digit tariff line (used to determine import duties) and beyond that to a ten-digit (or more) code for national statistical collection purposes. Hence, where suitable, those referencing the standard for the appropriate WCO HS code should also assess whether further classification is required.

The bovine WCO HS codes and descriptions are as follows:

Code	*Description*
02	Meat and edible meat offal
0201	**Meat of bovine animals, fresh or chilled**
020110	– Carcasses and half-carcasses
020120	– Other cuts with bone in
020130	– Boneless
0202	**Meat of bovine animals, frozen**
020210	– Carcasses and half-carcasses
020220	– Other cuts with bone in
020230	– Boneless

Source: WCO, Section I, Chapter 2 Meat and edible meat offal, available at: http://www.wcoomd.org/-/media/wco/public/global/pdf/topics/nomenclature/instruments-and-tools/hs-nomenclature-2022/2022/0102_2022e.pdf?la=en.

Chapter 3

Proposed addition of a column with WCO HS codes in the table in section 3.4 on refrigeration (underlined).

3.4 Refrigeration

Meat may be presented chilled, frozen or deep-frozen. Depending on the refrigeration method used, tolerances for product weight are to be agreed between buyer and seller. Ambient temperatures should be such throughout the supply chain to ensure uniform internal product temperatures as follows:

Refrigeration code (data field 4)	*Category*	*Description (ECE)*	*WCO HS codes*
0	Not specified		
1	Chilled	Internal product temperature maintained at not less than –1.5° C or more than +7° C at any time following the post-slaughter chilling process	020130, 020120, 020110
2	Frozen	Internal product temperature maintained at not exceeding –12° C at any time after freezing	020230, 020220, 020210
3	Deep-frozen	Internal product temperature maintained at not exceeding –18° C at any time after freezing	020230, 020220, 020210
4–8	Codes not used		N/A
9	Other		N/A

Chapter 4

Proposed addition of a note (underlined text) below the table in section 4.2.

4.2 Example

The following example describes a chilled, vacuum-packed, brisket that was trimmed to 3 mm max fat thickness from a steer or heifer raised in an organic production system, forage fed and slaughtered conventionally.

This item has the following code: 10164300153201040050.

Field No.	*Name*	*Requirement*	*Value*
1	Species	Beef	10
2	Product/cut	Brisket	1643
3	Field not used	–	00
4	Refrigeration	Chilled	1
5	Category	Steer and/or heifer	5
6	Production system	Organic	3
7a	Feeding system	Forage fed	2
7b	Field not used	–	0

Field No.	*Name*	*Requirement*	*Value*
8	Slaughter system	Conventional	1
9	Post-slaughter system	Not specified	0
10	Fat thickness	3 mm maximum fat thickness	4
11	Quality	Not specified	0
12	Weight range	Not specified	0
13	Packing	Cuts – vacuum-packed (VAC)	5
14	Conformity assessment	Not specified	0

The corresponding WCO HS code for this example would be 020120 (Meat of bovine animals, Fresh or chilled, Cuts with bone in (other than half or whole carcasses)) as it is chilled (ECE refrigeration value 1 / WCO HS heading 0201) and bone-in (ECE cut value 1643 / WCO HS subheading 020120).

Chapter 5

Proposed addition of a column with WCO HS codes (underlined) in the multilingual index of products in section 5.1, as well as in the cut descriptions in section 5.4 (the latter not shown here due to document length restrictions).

5.1 Multilingual index of products

Codes for Bone-In cuts start with 1 and codes for Boneless cuts with 2.

English	*Item*	*WCO HS codes*	*French*	*Russian*	*Spanish*	*Chinese*
Bone-in			**Avec os**	**На кости**	**Con hueso**	带骨牛肉
Brisket	1643	020120, 020220	Poitrine sans plat de côtes	Грудино-реберный отруб на кости	Pecho	胸肉
Brisket point end (Bone-in)	1650-1653	020120, 020220		Передняя часть грудино-реберного отруба (на кости)	Punta de pecho (Con hueso)	
Brisket navel end (Bone-in)	1660-1665	020120, 020220		Задняя часть грудино-реберного отруба (на кости)		
Brisket point (sternum)	1674	020120, 020220	Gros bout de poitrine	Грудной отруб (sternum)	Punta de pecho	前胸肉
Brisket rib plate	1673	020120, 020220	Poitrine	Реберная часть грудино-реберного отруба	Asado ventral	胸肋肉
Butt	1500-1503	020120, 020220	Cuisse entière	Тазобедренный отруб без верхней части	Rueda	臀腿肉
Butt – shank-off	1510	020120, 020220	Cuisse sans jarret	Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉

English	*Item*	*WCO HS codes*	*French*	*Russian*	*Spanish*	*Chinese*
Butt and rump	1502	020120, 020220	Cuisse et Rumsteck	Тазобедренный отруб	Rueda con cuadril	臀部肉
Butt square cut	1520	020120, 020220	Cuisse coupe droite	Тазобедренный отруб без верхней части, квадратный	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Carcase	1001	020110, 020210	Carcasse entière	Цельная туша	Canal	胴体
Chuck roll-long cut (Bone-in)	1622	020120, 020220		Подлопаточный отруб длинный (на кости)		
Chuck – square cut	1617	020120, 020220	Basse-côtes	Подлопаточный отруб квадратный	Aguja	方切肩肉
Full Rib Set	1599	020120, 020220		Реберный отруб полный		
Forequarter	1063	020110, 020210	Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Forequarter and flank (pistola forequarter)	1050	020110, 020210	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	020120, 020220	Jarret avant/ Jarret arrière	Передняя/задняя рулька-голяшка	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Hindquarter	1010	020110, 020210	Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后四分体
Loin (bone-in)	1525	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб (на кости)	Bifes con hueso	
Neck	1630	020120, 020220	Collier	Шейный отруб	Cogote	颈肉
Pistola hindquarter	1020	020110, 020210	Quartier arrière pistola	Задняя четвертина — пистолетный отруб	Pistola	枪形后四分体
Ribs	1597	020120, 020220		Реберный отруб	Costillas	
Ribs-prepared	1604	020120, 020220	Milieu de train de côtes	Спинной отруб (на кости)	Espinazo preparado	脊排
Rump and loin	1540	020120, 020220	Rumsteck et aloyau	Тазобедренный отруб	Rump and loin (in Argentina) or Espinazo con cuadril (in Uruguay)	臀腰部肉

English	*Item*	*WCO HS codes*	*French*	*Russian*	*Spanish*	*Chinese*
Short ribs	1694	020120, 020220	Plat de côtes	Задняя верхняя часть реберного отруба	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Shortloin	1550	020120, 020220	Faux-filet	Поясничный отруб	Bifes angostos	腰脊肉
Loin with full tenderloin	1556	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб с вырезкой		
Shoulder and foreleg	1626	020120, 020220		Лопаточный отруб с голяшкой	Delantero completo	
Side	1000	020110, 020210	Demi-carcasse	Полутуша	Media canal or Media res	半胴体
Spare ribs	1695	020120, 020220	Plat de côtes	Реберный отруб зачищенный	Costillar	仔排
Boneless			**Sans Os**	**Бескостные**	**Sin hueso**	**剔骨牛肉**
Blade (clod)	2300	020130, 020230	Macreuse à bifteck + paleron	Лопаточный отруб (бескостный)	Paleta	肩胛肉
Blade bolar	2302	020130, 020230	Boule de macreuse	Трехглавая мышца	Centro de carnaza de paleta	保乐肩肉
Blade oyster	2303	020130, 020230	Paleron	Заостная и дельтовидная мышцы	Marucha	牡蛎肉
Blade undercut	2304	020130, 020230	Dessus de palette	Подлопаточная мышца	Paleta sin tapa	肩胛内肉
Bottom sirloin butt, ball tip	2205	020130, 020230		Шаровидные мышцы нижнего края верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	
Brisket	2323	020130, 020230	Poitrine sans os	Грудино-реберный отруб (бескостный)	Pecho	胸肉
Brisket point end (Boneless)	2330 2333	020130, 020230		Передняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		
Brisket navel end (Boneless)	2340 2345	020130, 020230		Задняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		
Brisket deckle off	2358	020130, 020230	Morceau de poitrine sans os épluché	Грудино-реберный отруб бескостный без кромки	Pecho sin tapa	精修胸肉

English	*Item*	*WCO HS codes*	*French*	*Russian*	*Spanish*	*Chinese*
Brisket navel plate	2473	020130, 020230	Flanchet/ tendron sans os	Завиток	Falda	后胸肉
Brisket point end deckle off	2353	020130, 020230	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	020130, 020230	Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG	Набор из тазобедренного отруба	Cortes de la rueda	臀腿肉系列
Chuck crest	2278	020130, 020230	Bosse du cou	Ромбовидная мышца	Giba	上脑盖
Chuck eye roll	2268	020130, 020230	Morceau de basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный зачищенный	Aguja sin tapa	精修上脑
Chuck roll	2275	020130, 020230	Basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный	Aguja	上脑
Chuck eye	2264	020130, 020230		Внутренняя часть подлопаточного отруба		
Chuck roll – long cut	2289	020130, 020230	Collier basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный длинный	Aguja larga	长切上脑
Chuck tender	2310	020130, 020230	Jumeau à bifteck	Предостная мышца	Chingolo	嫩肩肉
Cube roll (rib eye roll)	2240	020130, 020230	Noix d’entrecôte	Спинной отруб бескостный	Bife ancho sin tapa	精修眼肉
Cutaneus trunci (rose)	2196	020130, 020230	Peaucler du tronc	Подкожная мышца туловища (*Cutaneus trunci*)	Matambre	皮肌
Eye of rump	2093	020130, 020230	Coeur de rumsteck	Средняя ягодичная мышца	Corazón de cuadril	臀腰肉心
Eye round	2040	020130, 020230	Rond de gîte noix	Полусухожильная мышца	Peceto	小米龙
Flank steak	2210	020130, 020230	Bavette de flanchet	Прямая мышца живота	Bife de vacio	牛腩排
Shin – shank	2360	020130, 020230	Jarret avant/jarret arrière sans os	Передняя/задняя рулька-голяшка (бескостные)	Brazuelo / Garrón	前后腱子肉
Heel muscle	2364	020130, 020230	Nerveux de gîte noix	Нижняя часть тазобедренного отруба	Tortuguita	蹄肉

English	*Item*	*WCO HS codes*	*French*	*Russian*	*Spanish*	*Chinese*
Inside	2010	020130, 020230	Tende de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба	Nalga de adentro	臀肉
Inside cap	2012	020130, 020230	Dessus de tranche	Тонкая мышца	Tapa de nalga	臀肉盖
Inside – cap off	2011	020130, 020230	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	020130, 020230	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	020130, 020230	Fausse bavette	Поперечная мышца живота	Entraña fina	内裙肉
Internal flank plate	2203	020130, 020230	Bavette d'aloyau	Внутренняя косая мышца живота	Bife grande de vacío	内腹肉
Knuckle	2070	020130, 020230	Tranche grasse	Боковая часть тазобедренного отруба зачищенная	Bola de lomo	膝圆
Loin (boneless)	2146	020130, 020230		Спинно-поясничный отруб (бескостный)		
Neck	2280	020130, 020230	Collier sans os	Шейный отруб (бескостный)	Cogote	颈肉
Outside	2030	020130, 020230	Semelle sans nerveux	Наружная часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera	米龙
Outside flat	2050	020130, 020230	Gîte noix	Двуглавая мышца	Cuadrada	大米龙
Outside meat	2033	020130, 020230	Gîte noix et rond de gîte PAD	Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Pectoral meat	2329	020130, 020230		Грудной отруб (бескостный)		
Rump	2090	020130, 020230	Rumsteck	Верхняя часть тазобедренного отруба	Cuadril con colita	臀腰肉
Rump cap	2091	020130, 020230	Aiguillette de rumsteck	Ягодично-двуглавая мышца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰肉盖
Rib eye cap meat	2229	020130, 020230		Мясо верхней части спинного отруба бескостного		

English	*Item*	*WCO HS codes*	*French*	*Russian*	*Spanish*	*Chinese*
Bottom sirloin butt	2081	020130, 020230		Нижний край верхней части тазобедренного отруба		
Silverside	2020	020130, 020230	Semelle entière	Задняя часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
Spencer roll	2230	020130, 020230	Entrecôte sans os avec dessus de côte	Спинной отруб бескостный «спенсер»	Bife ancho	眼肉
Striploin	2140	020130, 020230	Faux-filet	Поясничный отруб (бескостный)	Bife angosto	外脊（西冷）
Shoulder tender	2306	020130, 020230		Большая круглая мышца		
Tenderloin	2150	020130, 020230	Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	里脊（牛柳）
Tenderloin side strap off	2160	020130, 020230	Filet sans chaînette	Вырезка без малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Thick flank	2060	020130, 020230	Tranche grasse + aiguillette baronne	Боковая часть тазобедренного отруба	Bola de lomo con colita	粗膝圆
Thick skirt (hanging tender)	2180	020130, 020230	Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
Thin flank	2200	020130, 020230	Bavettes	Пашина	Vacio	腹肉
Thin skirt (outside skirt)	2190	020130, 020230	Hampe	Тонкая диафрагма (наружная диафрагма)	Entraña fina	薄裙肉
Top sirloin (top butt)	2120	020130, 020230	Rumsteck et partie d’aiguillette barone	Верхний край верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	上臀腰肉
Tri-tip	2131	020130, 020230	Partie d’aiguillette baronne	Мышца-напрягатель широкой фасции	Colita de cuadril	下臀腰肉
Manufacturing bulk packs		020130, 020230	Minerai de bœuf	Мясной блок	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉