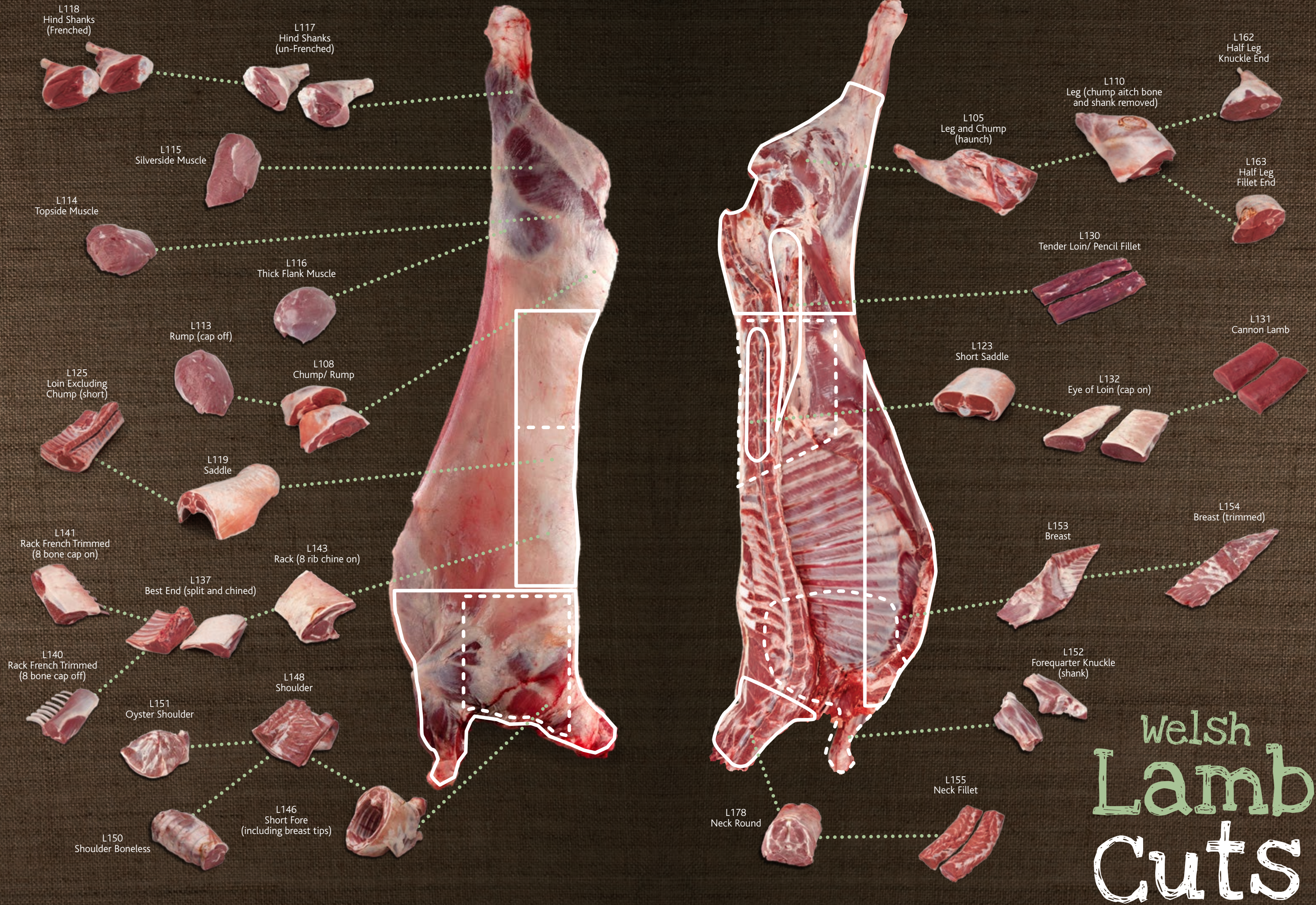




Fresh Meat Guide ID Numbers

ID No.	English	Cymraeg	Français	Deutsch	Italiano
L117	Hind Shanks (un-Frenched)	Coesau Ôl (heb eu hollti)	Jarret arrière (sans manche)	Hinterhaxen (nicht hohl ausgelöst)	Stinchi posteriori (non dissolti)
L118	Hind Shanks (Frenched)	Coesau Ôl (wedi eu hollti)	Jarret arrière (avec manche)	Hinterhaxen (hohl ausgelöst)	Stinchi posteriori (dissolti)
L115	Silverside Muscle	Cyhyr ystlys las	Sous-noix	Unterschalenmuskel	Sottofesa con girello
L114	Topside Muscle	Cyhyr ochr orau'r ffordwyd	Noix	Oberschalenmuskel	Fesa
L116	Thick Flank Muscle	Cyhyr ystlys dew	Noix pâtissière	Kugelmuskel	Noce
L108	Chump/ Rump	Pen bras/ffolen oen	Selle/quasi d'agneau	Lammsteak (Chump/Rump)	Sottocoscia/Scamone
L113	Rump (cap off)	Ffolen oen (heb fraster)	Quasi d'agneau (sans dessus)	Lammhüfte (ohne aufliegendes Fett)	Scamone senza calotta
L119	Saddle	Cefnddryll	Selle	Sattel	Sella
L125	Loin Excluding Chump (short)	Lwyn heb y pen bras (byr)	Carré simple sans selle (court)	Lammkarree (kurz)	Lombata (senza sottocoscia, taglio corto)
L143	Rack (8 rib chine on)	Rag (8 asen gyda chefnndryll)	Carré (8 côtes avec talon)	Kotelettsstück (8 Rippen mit Lendenstück)	Carré con osso (con 8 costolette)
L137	Best End (split and chined)	Pen gorau (wedi rhannu a heb y cefnddryll)	Carré sans haut (fendu et détalonné)	Rippenstück (getrennt vom Keuleneende)	Braciola con osso divisa in due mezzene
L141	Rack French Trimmed (8 bone cap on)	Rag wedi Trimio'n Ffrengig (8 asgwrn) gyda'r braster	Carré couvert manchonné (8 côtes) avec dessus	Kotelettsstück hohl ausgelöst (8 Rippen) mit aufliegendem Fett	Costoletta con calotta (con 8 ossa) privata della carne intercostale
L140	Rack French Trimmed (8 bone cap off)	Rag wedi Trimio'n Ffrengig (8 asgwrn) heb fraster	Carré couvert manchonné (8 côtes) sans dessus	Kotelettsstück hohl ausgelöst (8 Rippen) ohne aufliegendes Fett	Costoletta senza calotta (con 8 ossa) privata della carne intercostale
L146	Short Fore (including breast tips)	Blaen byr (yn cynnwys Blaen y Frest)	Quart avant court (avec pointes de poitrine)	Ausgelöste Vorderhaxe (mit Brustspitzen)	Sottospalla (compreso il petto)
L148	Shoulder	Ysgwydd	Épaule	Schulter	Spalla
L151	Oyster Shoulder	Ysgwydd Wystrys	Épaule coupe ronde	Schäufel	Spalla a taglio rotondo
L150	Shoulder Boneless	Ysgwydd Heb Asgwrn	Épaule désossée	Schulter knochenlos	Spalla senza osso
L105	Leg and Chump (haunch)	Coes a Golwyth (Chwarthor)	Gigot et selle entiers	Keule und Chump (Hüfte)	Coscia e sottocoscia (cosciotto)
L110	Leg (chump aitch bone and shank removed)	Coes (Asgwrn y Dynïen golwyth a sianc wedi eu tynnu)	Gigot (sans os iliaque et sans jarret)	Keule (ohne Lendenknochen und Haxe)	Coscia (privata di sottocoscia, osso dell'anca e stinco)
L162	Half Leg Knuckle End	Hanner Coes Pen Pencno	Gigot raccourci avec jarret	Halbe Keule (Haxenseite)	Mezza coscia (dall'estremità del peduccio)
L163	Half Leg Fillet End	Hanner Coes Pen Ffiled	Demi-gigot côté filet	Halbe Keule (Filetseite)	Mezza coscia (dall'estremità del filetto)
L130	Tender Loin/ Pencil Fillet	Lwyn Ganol / Ffiled Pensil	Filet mignon / filet de galinette	Lammlachs/Filetspitze	Filetto
L123	Short Saddle	Cefndryll byr	Carré double filet	Ausgelöster Sattel	Sella corta
L132	Eye of Loin (cap on)	Llygad Lwyn (gyda'r braster)	Faux-filet (avec dessus)	Filet (mit aufliegendem Fett)	Lombata (con calotta)
L131	Cannon Lamb	Canon Oen	Canon d'agneau	Cannon-Lamm	Lombata dissolta e rifilata
L153	Breast	Brest	Poitrine	Brust	Petto
L154	Breast (trimmed)	Brest wedi trimio	Poitrine parée	Brust kochfertig	Petto rifilato
L152	Forequarter Knuckle (shank)	Pencno chwarter blaen (sianc)	Quartier avant avec os (jarret)	Vorderviertel Haxe	Peduccio quarto anteriore (stinco)
L178	Neck Round	Cylch Gwddf	Collier coupe ronde	Nackenscheibe	Collo
L155	Neck Fillet	Ffiled Gwddf	Filet de collier	Nackenfilet	Filetto di collo



Fresh Meat Guide ID Numbers

ID No.	Español	Nederlands	中文	العربية	Norsk
L117	Morcillos (sin cortar)	Achterschenkel (geen rack)	羊后腱（非法式剔净）	الجزء السفلي من السيقان الخلفية (بدون عظام بارزة من اللحم)	Bakskanker (skåret til beinet)
L118	Patatas traseras (cortadas)	Achterschenkel (rack)	羊后腱（法式剔净）	الجزء السفلي من السيقان الخلفية (بعظام بارزة من اللحم)	Bakskanker (ikke skåret til beinet)
L115	Músculo de contratapa	Platte-bilspier	羊三叉	عضلة الجانب القضي	Indre lårmuskel
L114	Tapa	Bovenbilspier	米龙	عضلة الجزء العلوي	Ytre lårmuskel
L116	Nervio de babilla	Spiersuk	粗修膝圆	عضلة خاصة سمكية	Tykk slagside
L108	Chuletillas de cordero/ cuadril	Lamschump	羊臀腰肉	كفل ضأن	Stor(t) lammekotelett/-lår
L113	Cuadril de cordero (sin tapa)	Kleinhoofd lam (dun)	羊臀肉（去皮）	كفل ضأن (منزوع الدهن)	Lammelår (uten fettlokk)
L119	Cuna	Zadel	羊鞍肉	لحم الظهر	Sadel
L125	Lomo antepierna (corto)	Lende zonder heup (kort)	传统腰脊	بيت الكلاوي بعد الكفل (قطع قصير)	Kam, f.eks. kotelett (kort)
L143	Costillar (8 huesos con tapa)	Rack (8 ribben, met deel rug)	羊肋排（8 骨，带脊骨）	لحم الضلوع (اضلاع مع العمود الفقري 8)	Hel ribbe (kam med åtte ribber)
L137	Mejor extremo del lomo (dividido y limpio)	Lamscarré (gesplitst en doorgekapt)	羊胸排（沿脊骨切分）	لحم نهاية الرقبة (متفصل وبدون العمود الفقري)	Beste endestykke (delt og skjært langs ryggbenet)
L141	Costillar cortado (8 huesos) con tapa	Rack, buitenste vetlaag verwijderd, cap op (8 beenderen)	法切带皮羊肋排（8 骨）	لحم ضلوع بعظام بارزة عظام (بالدهن 8)	Hel ribbe, French Trimmed (åtte bein) med fettlokk
L140	Costillar cortado (8 huesos) sin tapa	Rack, buitenste vetlaag verwijderd, cap af (8 beenderen)	法切去皮羊肋排（8 骨）	لحم ضلوع بعظام بارزة عظام (منزوع الدهن 8)	Hel ribbe, French Trimmed (åtte bein) uten fettlokk
L146	Cuarto delantero (incluyendo las puntas de la falda)	Fijne rib (inclusief borstpunt)	羊前部（包括羊胸翼）	قطع قصير من لحم المقدمة (بما في ذلك أطراف الصدر)	Kort forstykke (inkludert bibringe)
L148	Paleta	Schouder	肩肉	لحم الكتف	Bog
L151	Paleta oyster	Schouder	蚝形羊肩	عضلة الكتف	Bog med kulebein
L150	Paleta deshuesada	Schouder (uitgebeend)	去骨羊肩	الكف بدون عظم	Bog uten bein
L105	Pierna y chuleta (trasera)	Bout met kleinhoofd	羊腿带臀（腰臀）	الساق والكفل (الفخذ)	Lammelår og stor lammekotelett
L110	Pierna (chuleta con hueso isquio y de la pata retirado)	Bout (zonder kleinhoofd, staartbeen en schenkel)	羊腿去髌去臀去腱	الساق (مع زرع عظم الكفل) الحرقفي والجزء السفلي	Lår (stor lammekotelett uten kryssbein og skank)
L162	Lomo sin tapa de extremo de media pierna	Halve bout, schenkelzijde	腿端半羊腿	نصف طرف زند الساق	Halvt lår, knokeende
L163	Filete de extremo de media pierna	Halve bout, filetzijde	腰端半羊腿	نصف طرف لحم فيليه الساق	Halvt lår, filetende
L130	Lomo/ fileteado	Rug zonder been	里脊	لحم طري من بيت الكلاوي/ فيليه رفيع	Indrefilet/lammefilet
L123	Cuna corta	Dubbele dunne lende	腰脊鞍肉	قطع قصير من لحم الظهر	Kort sadel
L132	Ojo de lomo (con tapa)	Dunne lende, cap op	带皮羊腰肉眼	شريحة من بيت الكلاوي (بالدهن) توننيا	Kamfilet (med fettlokk)
L131	Cordero Cannon	Korte rug zonder been	无骨羊腰肉卷	شريحة من بيت الكلاوي منزوعة الدهن	Lam
L153	Falda	Borst	胸肉	الصدر	Bryst
L154	Falda cortada	Borst, vetlaag verwijderd	精修胸肉	الصدر مشذب	Trimmet bryst
L152	Codillo delantero (pata)	Voorvoet (schenkel)	前四方羊腿（羊腱）	ربع الزند الأمامي (الجزء السفلي من الساق)	Forknoke (skank)
L178	Cuello entero	Halsstuk	环切羊颈肉	لحم رقبة مفروم	Nakke
L155	Filete de cuello	Halsfilet	羊颈肉柳	لحم رقبة فيليه	Nakkefilet



Fresh Meat Guide ID Numbers

ID No.	Svenska	Dansk	Русский	日本語	한국어
L117	Baklägg (ej utskuren)	Bagskank (utrimmet)	Задние голяши (с незачищенной костью)	ハインドジャンク/すね肉 (フレンチトリムなし)	뒷다리 정강이 살 (언 프렌치드)
L118	Baklägg (utskuren)	Bagskank (trimmet)	Задние голяши (с зачищенной костью)	ハインドジャンク (フレンチトリム)	뒷다리 정강이 살 (프렌치드)
L115	Fransyska	Yderlår	Мышечная ткань наружной части тазобедренного отруба	シ/レバーサイド/外もも	우둔하 근육
L114	Innanlår	Inderlår, klump	Мышечная ткань ягодичной части тазобедренного отруба	トップサイド/内もも	우둔상 근육
L116	Flankstek	Yderlår, klump	Мышечная ткань боковой части тазобедренного отруба	シックフランク/しんたま	설도하 근육
L108	Lammstek	Inderlår/halestykke	Толстый край поясничной части/верхняя часть тазобедренного отруба	ラムチャンプ/ランプ	두꺼운 양고기/영덩이살
L113	Stek (utan kappa)	Halestykke (uden ribben)	Мякоть верхней части тазобедренного отруба (без подкожно-жировой ткани)	ラムランプ (脂なし)	(지방을 제거한) 양고기 영덩이살
L119	Sadel	Sadel	«Длинное» седло	サドル/鞍下肉	등심
L125	Traditionell kotlettrad	Traditionel ryg	Пояснично-почечная часть без толстого края поясничной части (короткая)	ロイン・腰骨なし (ショート)	두꺼운 등심 살 (부분육)
L143	Rack (8 ben)	Kamstykke (8 ribben)	Спинай разделенный отруб на кости (8 ребер, с хребтовым краем)	ラック (8リブ・背骨付き)	갈비구이 (갈비 8개 등뼈)
L137	Finaste biten (rygg)	Ribbensstykke (delt og med ribben)	Спинай разделенный отруб без хребтового края	ベストエンド (二分割・背骨除去)	갈비목살 (구분 등뼈)
L141	Lammracks med benbit (8 ben)	Kamstykke trimmet med ribben (8 ribben)	Спинай разделенный отруб без хребтового края, с зачищенными ребрами (8 шт.), с подкожно-жировой тканью	ラック・フレンチトリム (8リブ) 脂付き	지방이 있는 갈비살 프렌치 손질 부위 (갈비 8개)
L140	Lammracks utan benbit (8 ben)	Kamstykke trimmet uden ribben (8 ribben)	Спинай разделенный отруб без хребтового края, с зачищенными ребрами (8 шт.), без подкожно-жировой ткани	ラック・フレンチトリム (8リブ) 脂なし	지방을 제거한 갈비살 프렌치 손질 부위 (갈비 8개)
L146	Lammbringa	Kort forstykke (med brystspids)	Передняя четвертина короткая (с частью грудины)	ショートフォア (プレスト端を含む)	앞 부위 (유두 포함)
L148	Hel bog	Hel bov	Лопаточная часть	ショルダー	어깨살
L151	Bog (oyster)	Bovstykke	«Устричный» лопаточный отруб	ショルダー・オイスターカット	날개뼈 주변 살을 제거한 어깨 앞살
L150	Benfri bog	Udbenet bov	Лопатка бескостная	ボンレスショルダー	뼈없는 어깨살
L105	Baklägg (lårstycke)	Hoftestykke (kølle)	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части (задняя нога и поясничная часть)	レッグ & チャンプ (臀部)	다릿살과 두꺼운 살 (영덩이살)
L110	Lägg (utan ländben och lägg)	Lammekølle (uden halestykke og skank)	Тазобедренный отруб (без крестцовой кости и голяшки)	レッグ (腰骨、臀骨、すね除去)	다릿살 (두꺼운 우둔살빼, 정강이 제거)
L162	Lammstek, klubba	Halv lammekølle skankende	Берцовая часть тазобедренного отруба	ハーフレッグ・ナックレエンド	반 발목살 끝 부위
L163	Lammstek	Halv lammekølle filetende	Филейная часть тазобедренного отруба	ハーフレッグ・フイレエンド	반 발목살 살코기 끝 부위
L130	Innerfilé	Mørbrad	Вырезка	テンダーロイン/ベンシルフィレ	부드러운 허릿살/펜슬 살코기
L123	Parkotlett	Nyrestykke	«Короткое» седло	ショートサドル	목 등심
L132	Ytterfilé med kappa	Nyrestykke med ribben	Филе почечной части (с подкожно-жировой тканью)	アイオブロイン/ロース芯 (脂付き)	등심 (지방이 있는) 던비어
L131	Benfri ytterfilé	Udbenet ryg	Филе почечной части без подкожно-жировой ткани	キャノンラム	캐논 램
L153	Bringa	Bryststykke	Грудника	プレスト	가슴살
L154	Bringa, trimmad	Bryststykke trimmet	Грудника, зачищенная	プレスト・トリム済み	손질한 가슴살
L152	Framlägg	Forfjerding (skank)	Передняя голяшка (рулька)	フォアクォーター・ナックル (すね付き)	발목살 앞부분 (장단지)
L178	Hals	Halsstykke	Шейные крупи	ネックラウンド	목 라운드
L155	Entrecote	Halsfilet	Шейное филе	ネックフィレ	목 살코기



For more information on how and where to buy Welsh Lamb contact:

Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales
Ty Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF
United Kingdom

+44 (0) 1970 625 050
info@hccmpw.org.uk

hcctrade.com

Quality Welsh Lamb

Carcase Cuts guide



hcctrade.com



We aren't the only ones that think our Welsh Lamb is quite special...

The distinctive quality of Welsh Lamb is recognised by the European Commission as having unique regional characteristics. As a result it was awarded the coveted status of Protected Geographical Indication (PGI) in 2003.

PGI is a stamp of authenticity, establishing a link between quality, traditions and the environment of an area. It provides customers with an assurance that only lambs born and reared in Wales, which are fully traceable and have been slaughtered in HCC approved abattoirs, can be marketed as Welsh Lamb.

By using the PGI logo, our Welsh Lamb producers have the exclusive right to distinguish their products from those of competitors in the marketplace. PGI:

- Encourages diverse agricultural output;
- Protects product names from misuse and imitation;
- Allows consumers to associate with the specific character of the products.

The PGI designation is highly valued across Europe and has been significant in securing much increased business for everyone involved with Welsh Lamb, from farmers to processors and traders to retailers. It makes a marked difference to those businesses that stock Welsh Lamb – selling a top end product can have a significant impact on the bottom-line.

To maintain the integrity of the PGI, HCC employs an independent inspection body to monitor the use of the designation and ensure standards are maintained.

FULL TRACEABILITY
COMPLIANCE FROM PRIMAL
CUT TO FARM OF ORIGIN

ABATTOIRS AND PROCESSING
PLANT INSPECTIONS

COMPLIANCE WITH ALL
GOVERNMENT REGULATORY
PROCEDURES