

:: ARGENTINA, EMBAJADORA DE LA CARNE VACUNA

: A PREMIUM PRODUCT FOR THE WORLD

■ Extensión de tierras, climas, pastos, calidad genética, métodos de cría y engorde con excelente sanidad y control de todos los procesos, hacen de la carne argentina el gran alimento Premium de las pampas para el mundo. Embajadora de la carne vacuna en el mundo, el país es una extraordinaria fábrica productora de ganado a cielo abierto, con grandes volúmenes de faena y diversidad de categorías. Además es uno de los pocos lugares en el mundo que está clasificado internacionalmente por la Organización Internacional de Epizootias (OIE), como país de riesgo 0 en BSE, y presenta el más alto status sanitario al respecto.

Las carnes rojas son una especialidad de estas pampas y uno de los principales íconos que define la imagen de la Argentina en todo el mundo. En este sentido, el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), los productores, la industria procesadora y los proveedores, trabajan para mejorar la competitividad de la cadena de ganados y carnes rojas, consolidando la imagen de marca en el contexto del comercio mundial.

El primer paso para empezar a transitar el camino hacia la construcción de una imagen sólida en el ambiente competitivo de los mercados, es evaluar cómo se ve a la carne argentina en las distintas plazas internacionales. En ese sentido, todos los compradores internacionales reconocen el liderazgo en el abastecimiento de cortes procesados congelados y enfriados. Es por eso que la industria continúa ganando mercados en el comercio mundial, satisfaciendo los requerimientos de inocuidad alimentaria en los países más exigentes.

Premium desde el origen, el bife argentino es valorado no sólo por su sabor y su calidad, sino también por las condiciones de salubridad que aquí se certifican. Así, reafirma su lugar en el mundo y atraviesa una etapa en la que se esperan nuevas oportunidades de inserción en distintos mercados internacionales.

La Argentina es un país de vanguardia en el procesamiento e industrialización de carnes. Por eso, **Red Alimentaria** pone en las manos del mundo una nueva publicación de excelencia que evidencia las bondades sanitarias y organolépticas de los cortes criollos. Este nomenclador constituye una herramienta clave para mejorar el negocio y proyectar nuestras carnes a nivel mundial.

La Segunda Edición de un material Premium, recorrerá las ferias más importantes del mundo, potenciando las características sobresalientes de los cortes argentinos, remarcando la vigencia de nuestras carnes como un alimento de alta calidad biológica, esencial en la dieta del consumidor. Queremos ofrecerle un muestrario ordenando que pueda servir de orientación a los operadores de carne del país y del exterior.

Con todo, desde un lugar privilegiado del planeta, donde los animales pastan libremente en extensas e interminables praderas verdes, **Red Alimentaria** toca las puertas del mundo para compartir el exquisito sabor de lo Premium. ■

Devora Dorensztein

Directora de Red Alimentaria S.R.L.
devora@redalimentaria.com

■ Vast lands, different climate types, pastures, genetic quality, breeding and fattening methods having excellent sanitary conditions and control of every process involved... All these make Argentine meat the greatest Premium food from the Pampas to the world. As an international ambassador of beef, the country is an extraordinary product manufacturer of outdoors cattle providing large slaughter volumes and diversity of categories. Furthermore, it is one of a few places in the world that has been internationally classified by the World Organization for Animal Health (OIE, per its abbreviations in Spanish) as a 0-risk country regarding bovine spongiform encephalopathy (BSE), holding the highest sanitary status in the matter.

Red meat is a specialty in these Pampas and one of the main icons defining the image of Argentina around the world. Regarding this, the Argentine Beef Promotion Institute (Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina – IPCVA, per its abbreviations in Spanish), together with livestock farmers, the processing industry and suppliers are working to improve the competitiveness of the livestock and red meat chain, strengthening the brand image within a worldwide trade frame.

The first step to start going towards the construction of a sound image in the market competitive environment is to assess how Argentine meats are considered in different world markets. About this matter, all international purchasers recognize the leadership regarding the supply of frozen and chilled processed cuts of meat. For this reason, the industry keeps on winning markets in the worldwide commerce and meeting the food safety requirements of the most demanding countries.

Because of its premium origin, the Argentine beef is not only valued for quality and taste but also for sanitary conditions certified in the country. In this way, the Argentine beef reaffirms its place in the world and goes through a stage where new introduction opportunities in international markets are expected.

Argentina is a state-of-the-art country regarding meat processing and industrialization. For that reason, **Red Alimentaria** makes available for the world a new excellent publication showing sanitary and organoleptic conditions of native cuts of meat. This schedule consists of a key tool for business improvement and worldwide estimation of our meats.

The Second Edition of a Premium material will be present in the most important exhibitions of the world, strengthening the outstanding features of Argentine cuts of meat, and stressing the presence of our meats as a high-biological quality food that is basic for the consumer's diet.

We would like to offer a sample book which may guide domestic and international meat operators.

For all the above mentioned, from a privileged place of this planet, where animals feed outdoors in vast and endless green prairies, **Red Alimentaria** knocks on the doors of the world to share the delicious taste of Premium. ■

Devora Dorensztein

Director of Red Alimentaria S.R.L.
devora@redalimentaria.com

2^{da.} EDICION

⌘ CARNES ARGENTINAS

ARGENTINE BEEF



STAFF

Directora |
Devora E. Dorensztein
Propietario |
Red Alimentaria S.R.L.
Asesoramiento Académico |
Médica Veterinaria
Hanne Martine Stabursvik

Domicilio | Pte. Roque Saenz Peña 1164, 4to piso •
[C1053ABM] - Capital Federal - Argentina •
Tel./Fax: (54-11) 4382-2088
E-mail: info@redalimentaria.com
<http://www.redalimentaria.com>
Responsable | Red Alimentaria S.R.L.
Registro de Propiedad Intelectual en Trámite
CUIT 30-70809959-3 • Responsable Inscripto.
Coordinación Periodística | María Ximena Perez.

Aseguramiento de Calidad ISO 9002 | Carina Celi
Traducción y Corrección | Beatriz Kosoy.
Dirección de Arte y Diseño | Rodrigo G. Broner

Red Alimentaria integra la
Asociación de la Prensa Técnica
y Especializada Argentina



Agradecemos el material del presente
catálogo al IPCVA.



EMPRESAS QUE NOS ACOMPAÑAN / COMPANIES THAT JOIN US

Alcan Packaging Argentina	37
Centro Islámico de la Rep. Arg. Depto. Halal	Ret. de Tapa
Cia. Procesadora de Carnes S.A.	48
Cibercampo	33
Cofrigo - Beef for the world	42
Controles y Servicios S.R.L.	58
Cool Tainer – GCR S.A.	36
Curuchet S.R.L.	59
Exis S.R.L.	48
Facultad de Agronomía- UBA	45
Food's Land S.A.	40
Friar S.A.	56
Frigorífico 17 de Octubre S.A.	56
Frigorífico Alberdi	54
Frigorífico Ciribé	58
Frigorífico Col-car	52
Frigorífico Frigolar S.A.	44
Frigorífico Offal Exp. S.A.	34/35
Frigorífico Paladini	49
Frigorífico Pampa de Vare S.A.	43
Frigorífico Río Platense	53
Frigorífico Río Segundo de Logros S.A.	43
Frigorífico Viande S.R.L. Ret de Contratapa	
Frigorífico Visom	57
Galaxie Secado Spray S.C.	38/39
HL Rodriguez S.R.L.	60
Industrias Australes S.A.	41
Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina Contratapa	
Malefu Agropecuaria S.R.L.	51
Manufacturas de Carnes Vacunas S.A.	59
Oscar Dulce S.R.L.	40
Roia y CIA – Pagani	36
Seminario Capyme	50
TecnoFidta	55
The Halal Catering Argentina	46/47
Trytech S.R.L.	54

En Alemania | Marcos Fadul - E-mail: marcos@americarne.com
Tel.: +49 (0) 178 1651661

En Barcelona - España | Red Comercial Americarne Ibérica, S.L.
Tel./Fax: (34-93) 8.46.66.61

En Brasil | Grupo Dipemar | São Paulo-SP Brasil |
Tel.: (65 11) 3885-4265 | Fax:(65 11) 3884-1127 |
E-Mail: dipemar@dipemar.com.br

En Chile | Ricardo H. Sánchez Villagrán | Asesor en Trazabilidad y Comercio Exterior | Tel.: (56.9) 8590.4962 / (56.2) 246.9921 / 9922
E-Mail: rsanchez@trazabilidadchile.cl | www.ze.cl/rickysanchez

En Ferrara - Norte Italia | Sara Scaramagli - INTERMUNDIA
tel. +39 348 2601475 - www.intermundia-italia.com

info@intermundia-italia.com

En Inglaterra | Dra. Hanne Martine Stabursvik
E-Mail: hanne@americarne.com | The Latin American Food Network Ltd

En México | FERIAS LATINOAMERICANAS, S.A de C.V.
03920 México D.F. Tel: (55) 5598-9246 y 5598-9003, Contacto:
José María Rodríguez Fabián - e-mail: chema@lafs.com.mx

En Miami - EEUU | Grupo City LLC, Tel.: 305-216-6247 / 305-513-3395

En París - Francia | Yael Lizarraga
Tel./Fax: +33 1 48 39 18 64 - E-Mail: yaelv@noos.fr

// CATALOGO DE CORTES ARGENTINOS

LA VANGUARDIA DE LA CARNE

El Catálogo que les presentamos a continuación fue elaborado oportunamente por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Su objetivo consiste en poner de relieve el nivel de calidad de las carnes argentinas. Para esto, se clasificaron los cortes de bovinos y se ordenaron de forma alfanumérica, disponiendo un estándar de calidad idóneo para facilitar las transacciones comerciales nacionales e internacionales. Actualmente, el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria se encuentran abocados al estudio de algunas modificaciones e incorporación de nuevos cortes, que serán debidamente difundidas en el corto plazo.

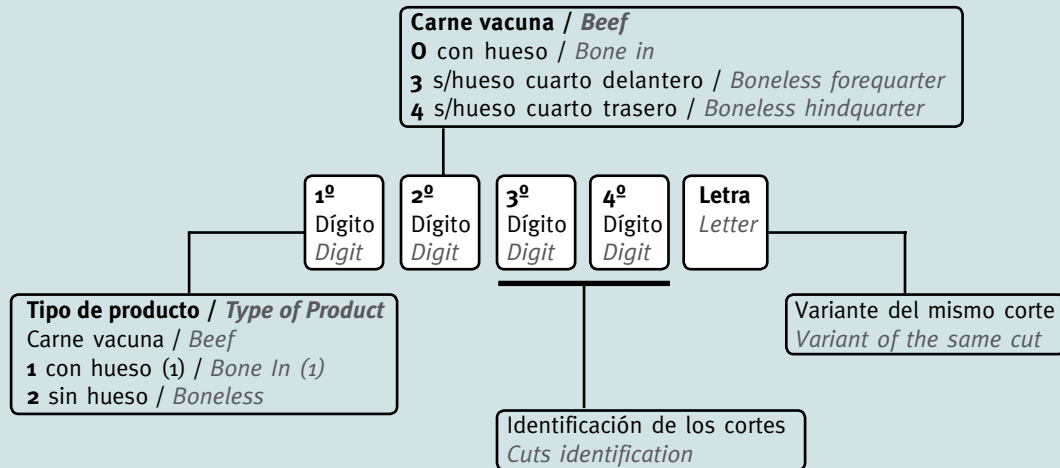
No obstante, y hasta tanto se efectúen las modificaciones, **Red Alimentaria** y la **Revista AmeriCarne** decidieron publicar en la presente edición este minucioso trabajo realizado por el SENASA y el Sector Privado para potenciar los alcances de una eficaz herramienta de marketing que pondera, aún en un lenguaje técnico, las características sobresalientes de los cortes argentinos, producidos bajo sistemas de manejo extensivos, a campo abierto, sin el hacinamiento inevitable de las explotaciones intensivas, con pasturas naturales que le otorgan menor tenor graso y colesterol.



NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES / HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF

Las piezas se identifican de la siguiente manera: para las carnes, mediante cuatro dígitos y una letra (esta última sólo para las variantes), y para las menudencias, mediante tres dígitos, conforme al siguiente esquema.

Lectura del código / Code Reading



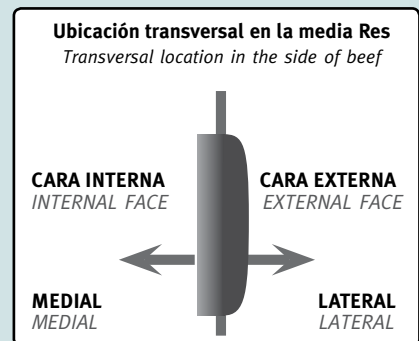
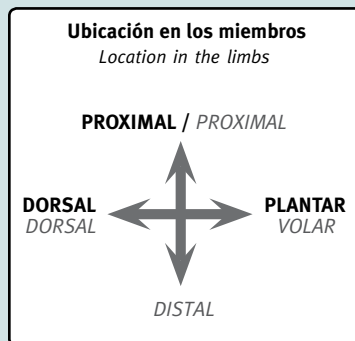
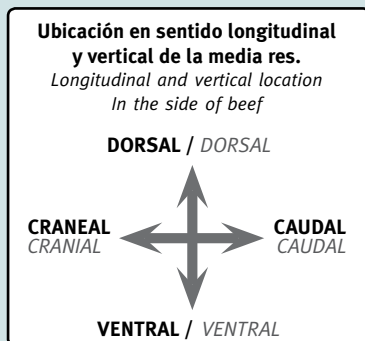
Las Menudencias se numeran del 600 en adelante correlativamente.

(1) Las carnes con hueso se numeran del 1000 en adelante correlativamente.

Fancy meat is correlatively numbered from 600 onwards.

(1) Bone-in beef is correlatively numbered from 1.000 onwards.

En cuanto al vocabulario utilizado para describir la ubicación de cada corte en la media res y sus relaciones con los circundantes, se ha preferido seguir los términos empleados en anatomía, tal como se indica en los siguientes diagramas.



CLASIFICACION Y TIPIFICACION OFICIAL DE RESES VACUNAS DE LA REPUBLICA ARGENTINA

La Clasificación y Tipificación Oficial de Carnes Vacunas se implementó en Argentina en 1941, renovándose según normas establecidas oficialmente en 1963 y 1973, con el objeto de constituir un actualizado ordenamiento.

CLASIFICACION

Es la catalogación de las reses en sus diferentes categorías, según sexo y edad.

TIPIFICACION

Se refiere al método usado para determinar las variantes entre los diferentes tipos de reses, mediante evaluación del desarrollo muscular (conformación) y el espesor de grasa de su cobertura (terminación).

SEXO Y EDAD

Las categorías se determinan según el grado de osificación de los cartílagos de las reses, y la escala del peso limpio de las mismas para determinar sus categorías:

ASIGNACION DE CATEGORIA O GRADO / NAMING THE CATEGORY OR GRADE


CATEGORIAS / CATEGORY	ESCALA DE PESOS* / WEIGHT SCALE*
Novillo <i>Steer</i>	Más de 125 Kilos <i>Over 125 K</i>
Novillito <i>Young Steer</i>	Hasta 125 Kilos <i>Up to 125 K</i>
Vaquillona <i>Heifer</i>	Hasta 120 Kilos <i>Up to 120 K</i>
Vaca <i>Cow</i>	Más de 120 Kilos <i>Over 120 K</i>
Toro <i>Bull</i>	Sin Exigencia <i>No requirement</i>

TIPO

Se determina al analizar volumen y desarrollo de las masas musculares y su relación de la proporción de carne y hueso con respecto al sector de la carcasa donde están ubicados los cortes de mayor valor comercial.

Para evaluar la diferencia entre las conformaciones es indispensable guiarse por las formas, perfiles y relieves donde se aprecia en forma directa el desarrollo de la masa muscular, excluyendo de la misma el espesor de grasa de cobertura.

SÍMBOLOS QUE IDENTIFICAN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS 1/2 RESES (PROYECCIÓN DE CALIDAD) SYMBOLS IDENTIFYING SIDE OF BEEF FEATURES (QUALITY PROJECTION).

CATEGORÍAS CATEGORY	CONFORMACIÓN / SHAPE						
	SUPERIOR EXCELLENT	MUY BUENA VERY GOOD	BUENA GOOD	MEDIANA MEDIUM	REGULAR REGULAR	INFERIOR INFERIOR	MALA LOW
Novillo / Steers	JJ	J	U		N	T	A
Novillito / Young Steers							
Vaquillona / Heifers	AA	A	B	C	D	E	F
Vaca / Cows							
Toro / Bulls	AA	A	B	B	C	C	C

CONSUMO ESPECIAL

CONSUMO

MANUFACTURA o CONSERVA



NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES / HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF

GRADO DE GORDURA

Surge de la apreciación del espesor, acumulación y/o distribución del tejido adiposo que cubre las carcasas. Se determinaron 5 grados posibles describiendo los términos: magro, escaso, moderado, abundante y excedida. Es importante que la cobertura de grasa tenga una distribución pareja y uniforme en la res. Su deposición irregular es considerada no óptima. Cuenta también que el color de la grasa sea el adecuado (blanco cremoso o blanco nacarado).

CATEGORÍAS CATEGORY	SIGLA ACRONYM	TIPO TYPE	GRADOS DE GRASA DEGREE OF FAT	PESO (Kg.1/2 Res) WEIGHT (Kg Beef Side)
NOVILLO STEER	NO	JJ-J-U-U-N	0-1-2-3-4	Más de <i>over</i> 125
		T	0-1	Sin exigencias <i>no requirement</i>
		A	NINGUNO <i>NONE</i>	Sin exigencias <i>no requirement</i>
NOVILLITO YOUNG STEER	NT	AA-A-B-C	0-1-2-3	Hasta <i>up to</i> 125
		D	0-1-2-3	Hasta <i>up to</i> 115
		E	0-1	Hasta <i>up to</i> 102
		F	NINGUNO <i>NONE</i>	Hasta <i>up to</i> 102
VAQUILLONA HEIFER	VQ	AA-A-B-C	0-1-2-3	Hasta <i>up to</i> 120
		D	0-1-2-3	Hasta <i>up to</i> 110
		E	0-1	Hasta <i>up to</i> 92
		F	NINGUNO <i>NONE</i>	Hasta <i>up to</i> 92
VACA COW	VA	AA-A-B-C-D	0-1-2-3-4	Más de <i>over</i> 120
		E	0-1-2-3	Sin exigencias <i>no requirement</i>
		F	NINGUNO <i>NONE</i>	Sin exigencias <i>no requirement</i>
TORO BULL	TOR	AA-A-B-C	0-1-2	Sin exigencias <i>no requirement</i>

* Válido al 26/04/06 * valided at 04/26/06

TIPOS ESTABLECIDOS DE ACUERDO CON LA CONFORMACION DE LAS RESES Y SU ORDENAMIENTO DE SUPERIOR A INFERIOR, DETERMINADOS MEDIANTE LAS SIGLAS INDICADAS

TYPES ESTABLISHED ACCORDING TO THE SHAPE OF THE CARCASSES, LISTED FROM EXCELLENT TO INFERIOR AND IDENTIFIED BY THEIR ACRONYMS

GRADOS DE GRASA DE COBERTURA / DEGREES OF FAT COVER

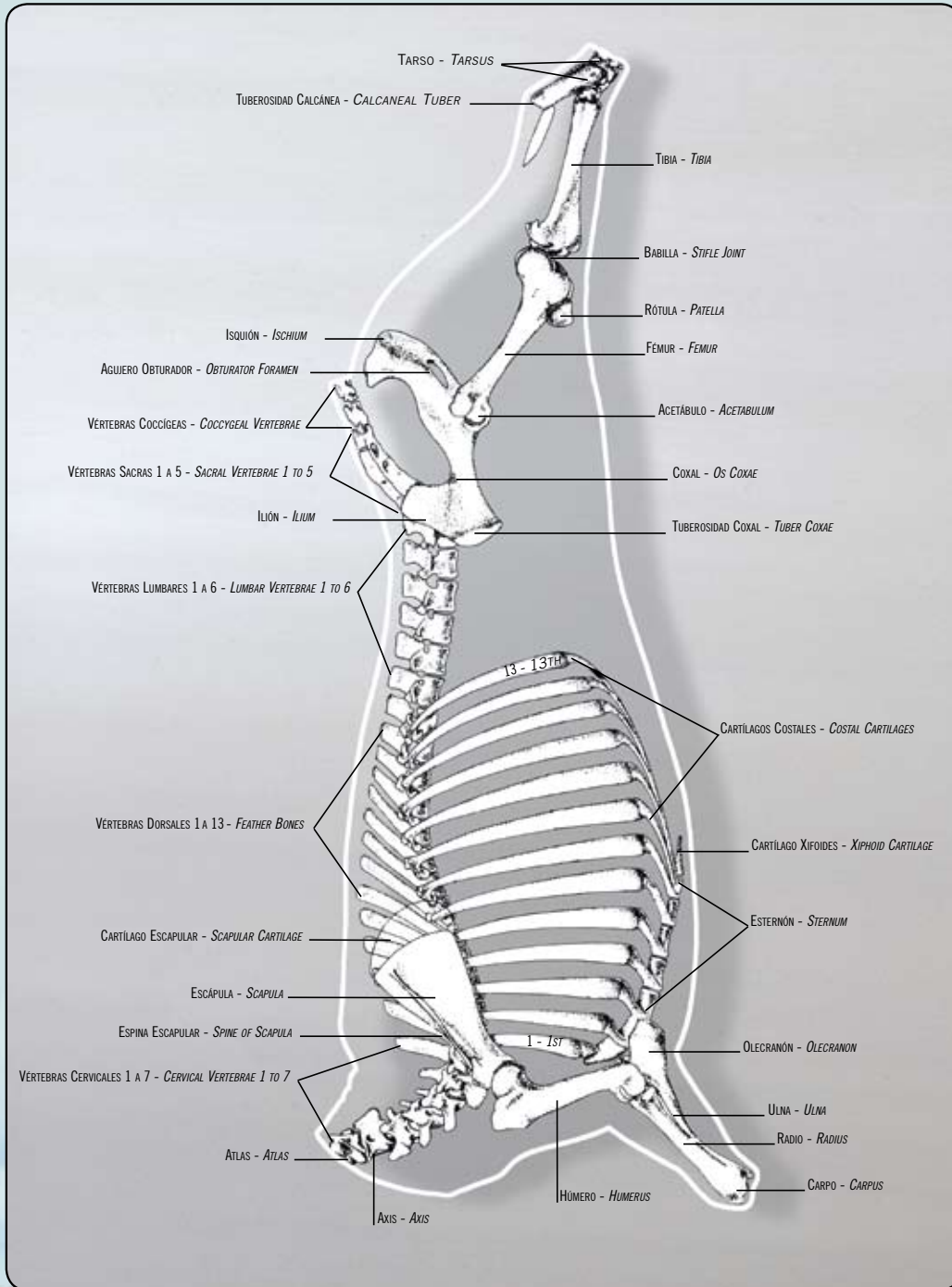
CATEGORÍAS CATEGORY	MAGRO LEAN	OPTIMO OPTIMUM	ABUNDANTE ABUNDANT	EXCESIVA EXCESSIVE
NOVILLO / STEER VACA / COW	0	1 2 3	4	
NOVILLITO / YOUNG STEER VAQUILLONA / HEIFER	0	1 2 3		
TERNERO / CALF	0	1 2		
TORO / BULL	0	1 2		

GUIA DE PESO Y RENDIMIENTO* / WEIGHT AND YIELD CHART*

	CODIGO CODE	%	PORCENTAJE DE LOS CORTES SIN HUESO SOBRE MEDIAS RESES DE DIFERENTES RANGOS DE PESO, UNA VEZ SUPERADO EL OREO. PERCENTAGES OF BONELESS CUTS OVER SIDES, OF DIFFERENT WEIGHT RANGES.			
			100-120 Kg.	121-140 Kg.	141-160 Kg.	161-180 Kg.
LOMO SIN CORDÓN / TENDERLOIN OR FILLET SIDE STRAP OFF	2454A	1.140	1,254	1,428	1,710	1,938
LOMO / TENDERLOIN OR FILLET	2454	1.360	1,496	1,768	2,040	2,312
BIFE ANGOSTO 3-4 COSTILLAS SIN CORDÓN / STRIPLOIN 3-4 RIBS STRAP OFF	2451	3.220	3,542	4,186	4,830	5,474
BIFE ANGOSTO 3-4 COSTILLAS CON CORDÓN / STRIPLOIN 3-4 RIBS STRAP ON	2450	3.520	3,872	4,576	5,280	5,984
CUADRIL CON COLITA DE CUADRIL / RUMP AND TAIL OF RUMP	2455	4.200	4,620	5,460	6,300	7,140
CUADRIL D / D-RUMP	2458	3.350	3,685	4,355	5,025	5,695
CORAZÓN DE CUADRIL / HEART OF RUMP	2459	1.780	1,958	2,314	2,670	3,026
COLITA DE CUADRIL / TAIL OF RUMP	2461	1.220	1,342	1,586	1,830	2,074
TAPA DE CUADRIL / PICANHA / RUMP CAP	2460	1.390	1,520	1,807	2,085	2,363
BOLA DE LOMO / KNUCKLE	2462	2.590	2,849	3,367	3,885	4,403
NALGA DE ADENTRO / TOPSIDE / INSIDE	2463	4.190	4,609	5,447	6,285	7,123
NALGA DE AFUERA / OUTSIDE	2466	4.220	4,642	5,486	6,330	7,174
CARNAZA DE COLA / CUADRADA / FLAT	2467	2.850	3,135	3,705	4,275	4,845
PECETO / EYEROUND	2468	1.580	1,738	2,054	2,370	2,686
TORTUGUITA / LEG OF BEEF - HEEL MUSCLE	2472	1.160	1,276	1,508	1,740	1,972
BIFE ANCHO SIN TAPA 4 COSTILLAS / CUBE ROLL OR RIBEYE ROLL 4 RIBS	2304A	1.980	2,178	2,574	2,970	3,366
AGUJA / CHUCK	2305	2.550	2,805	3,315	3,825	4,335
CARNAZA DE PALETA / SHOULDER OR BLADE	2307A	1.590	1,749	2,067	2,386	2,703
CHINGOLO / CHUCK TENDER	2308	0.930	1,023	1,209	1,395	1,581
MARUCHA / OYSTER BLADE	2309	0.940	1,034	1,222	1,410	1,598
CENTRO DE CARNAZA DE PALETA / HEART OF SHOULDER CLOD	2307B	1.320	1,452	1,716	1,980	2,244

* ESTA INFORMACIÓN ES PARA SER UTILIZADA COMO REFERENCIA. * THIS INFORMATION IS TO BE USED AS A GUIDE ONLY.

ESTRUCTURA OSEA BOVINA / BEEF SKELETAL



NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES / HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF

INDICE DE CORTES VACUNOS / CUTS OF BEEF INDEX

	Item Nº	Pag.		Item Nº	Pag.	
CORTES CON HUESO / BONE IN PRIMAL CUTS						
MEDIA RES CARA INTERNA / BEEF SIDE INTERNAL VIEW	1000	10	LOMO / TENDERLOIN OR FILLET	2454	16	
MEDIA RES CARA EXTERNA / BEEF SIDE EXTERNAL VIEW	1000	10	LOMO SIN CORDÓN / TENDERLOIN OR FILLET SIDE STRAP OFF	2454A	16	
MEDIA RES SIN DELANTERO 3 COSTILLAS (MAGRÓN) / SIDE 10 RIBS	1001	10	LOMO SIN MEMBRANA / TENDERLOIN OR FILLET MEMBRANE REMOVED	2454B	16	
CUARTO DELANTERO	10 COST. / RIBS	1002	10	CUADRIL CON COLITA DE CUADRIL / RUMP AND TAIL OF RUMP	2455	17
FOREQUARTER	3 COST. / RIBS	1002A	10	CUADRIL / RUMP	2456	17
	5 COST. / RIBS	1002B	10	CUADRIL SIN TAPA / RUMP CAP OFF	2457	17
	9 COST. CON VACÍO / RIBS WITH FLANK	1002C	10	CUADRIL D / D-RUMP	2458	17
CUARTO TRASERO 3 COSTILLAS / HINDQUARTER 3 RIBS	1003	10	CORAZÓN DE CUADRIL / HEART OF RUMP	2459	17	
PISTOLA / PISTOLA	4 COST. / RIBS	1004	10	LOMO DE CUADRIL / EYE OF RUMP	2459A	17
	8 COST. / RIBS	1004A	10	CENTRO DE CORAZÓN DE CUADRIL / RUMP CENTRE	2459B	18
	10 COST. / RIBS	1004B	10	TAPA DE CUADRIL (PICANHA) / RUMP CAP	2460	18
RUMP AND LOIN (R&L) / RUMP AND LOIN (R&L)	4 COST. / RIBS	1005	11	COLITA DE CUADRIL / TAIL OF RUMP	2461	18
	8 COST. / RIBS	1005A	11	BOLA DE LOMO / KNUCKLE	2462	18
PIERNA MOCHA/MOCHO / LEG, BUTT ON	1006	11	BOLA DE LOMO SIN TAPA / KNUCKLE CAP OFF	2462A	18	
RUEDA / ROUND	1007	11	TAPA DE BOLA DE LOMO / KNUCKLE COVER	2462B	18	
RUEDA SIN GARRÓN / ROUND SHANK OFF	1008	11	BIFE DE BOLA DE LOMO / BEEF KNUCKLE	2462C	19	
BIFE ANGOSTO Y ANCHO CON LOMO / SHORT LOIN	8 COST. / RIBS	1009	11	MEDALLÓN DE BOLA DE LOMO / EYE OF KNUCKLE MEDALLIONS	2462D	19
BIFE ANCHO CON HUESO / FORE RIBS	4 COST. / RIBS	1010	12	NALGA DE ADENTRO / TOPSIDE / INSIDE	2463	19
BIFE ANGOSTO CON LOMO / SHORT LOIN/SHORT CUT	4 COST. / RIBS	1011	12	NALGA DE ADENTRO SIN TAPA / TOPSIDE / INSIDE - CAP OFF	2464	19
ASADO CON VACÍO / PLATE FLANK-IN	13 COST. / RIBS	1012	12	TAPA DE NALGA / TOPSIDE / INSIDE - CAP	2465	19
ASADO / PLATE	10 COST. / RIBS	1012A	12	NALGA DE AFUERA / OUTSIDE	2466	19
	13 COST. (PLANCHA) / RIBS	1012B	12	CARNAZA DE COLA O CUADRADA / FLAT	2467	20
GARRÓN/BRAZUELO CON HUESO (OSSOBUCO) / SHIN/SHANK BONE-IN	1013	12	CARNAZA DE COLA O CUADRADA AL ROJO / FLAT 100 VL	2467R	20	
			PECETO / EYEROUND	2468	20	
CORTES SIN HUESO / CUARTO DELANTERO / BONELESS CUTS / FOREQUARTER						
COGOTE, AGUJA Y PALETA / CHUCK AND BLADE	2301	13	PECETO AL ROJO / EYEROUND 100 VL	2468R	20	
AGUJA CON COGOTE / CHUCK AND NECK	2302	13	VACÍO / FLANK	2469	20	
BIFE ANCHO CON TAPA / SPENCER ROLL	7 COST. / RIBS	2303	13	BIFE DE VACÍO / FLANK STEAK	2470	20
TAPA DE BIFE ANCHO / RIBEYE CAP	2303A	13	MEDIALUNA DE VACÍO / FLAP MEAT	2471	20	
BIFE ANCHO SIN TAPA / CUBE ROLL OR RIBEYE ROLL	4-7 COST. / RIBS	2304	13	MEDIALUNA DE VACÍO AL ROJO / FLAP MEAT 100 VL	2471R	20
	4 COST. / RIBS	2304A	13	TORTUGUITA / LEG OF BEEF - HEEL MUSCLE	2472	21
	5 COST. / RIBS	2304B	13	TORTUGUITA SIN BANANITA / LEG OF BEEF - HEEL MUSCLE OFF	2473	21
	6 COST. / RIBS	2304C	13	BANANITA / GOLDEN MUSCLE	2474	21
	7 COST. / RIBS	2304D	13	GARRÓN / SHANK	2475	21
AGUJA / CHUCK	2305	13	GARRÓN AL ROJO / SHANK 100 VL	2475R	21	
COGOTE / NECK	2306	14	ENTRAÑA FINA / THIN SKIRT	2476	21	
CARNAZA DE PALETA CON MARUCHA / SHOULDER CLOD	2307	14	ENTRAÑA FINA SIN MEMBRANA / THIN SKIRT MEMBRANE REMOVED	2476AR	21	
CARNAZA DE PALETA / SHOULDER OR BLADE	2307A	14	MENUDENCIAS VACUNAS / FANCY MEAT			
CENTRO DE CARNAZA DE PALETA / HEART OF SHOULDER CLOD	2307B	14	RABO / TAIL	600	22	
CHINGOLO / CHUCK TENDER	2308	14	ENTRAÑA GRUESA / THICK SKIRT	601	22	
CHINGOLO AL ROJO / CHUCK TENDER 100 VL	2308R	14	SESOS / BRAINS	602	22	
MARUCHA / OYSTER BLADE	2309	14	CORAZÓN / HEART	603	22	
MARUCHA AL ROJO / OYSTER BLADE 100 VL	2309R	14	LENGUA / TONGUE	604	22	
TAPA DE AGUJA (ASADO DE CARNICERO) / CHUCK COVER	2310	15	HIGADO / LIVER	605	22	
BRAZUELO / SHIN	2311	15	RIÑÓN / KIDNEY	606	22	
BRAZUELO AL ROJO / SHIN 100 VL	2311R	15	MOLLEJA / SWEETBREAD	607	22	
PECHO / BRISKET	10 COST. / RIBS	2312	15	NUEZ DE QUIJADA / JOWL NUTS	608	22
	10 COST. SIN TAPA / DECKLE OFF	2313	15	MONDONGO / TRIP	609	23
	10 COST. SIN TAPA AL ROJO / DECKLE OFF 100 VL	2313R	15	BONETE/REDECILLA / HONEYCOMB - RETICULUM	610	23
PECHO / BRISKET	6 COST. / RIBS	2314	15	LIBILLO / BIBLE	611	23
	6 COST. SIN TAPA / DECKLE OFF	2315	15	CUAJO / RENNET	612	23
FALDA / NAVAL	2316	15	BAZO / SPLEEN	613	23	
MATAMBRE / ROSE (M. CUTANEOUS TRUNCUS)	2317	16	AORTA / AORTA	614	23	
CORTES SIN HUESO CUARTO TRASERO / BONELESS CUTS HINDQUARTER						
BIFE ANGOSTO / STRIPLAIN	3-4 COST. CON CORDÓN / RIBS STRAP ON	2450	16	MEMBRANA DEL DIAFRAGMA / DIAPHRAGM MEMBRANE	615	23
	SIN CORDÓN / STRAP OFF	2451	16	TENDONES / TENDONS	616	23
	AL ROJO / 100 VL	2451R	16	CHINCHULINES / THIN BOWELS	617	23
BIFE ANGOSTO / STRIPLAIN	1 COST. CON CORDÓN / RIBS STRAP ON	2452	16			
	SIN CORDÓN / STRAP OFF	2453	16			

NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES / HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF

CORTES VACUNOS CON HUESO

1000



**MEDIA RES
CARA EXTERNA**



**MEDIA RES
CARA INTERNA**

Se entiende por media res a cada una de las dos partes en que es dividida la res mediante un corte longitudinal al eje del raquis que pasa por el plano mediano del mismo.

Preparación: Se separa la cabeza por medio de un corte transversal al eje del raquis a nivel de la articulación atlanto-occipital. Se seccionan las extremidades delanteras a distal de la articulación carpo-metacarpiana y las extremidades traseras a distal de la articulación tarso-metatarsiana, y finalmente el rabo entre la articulación de las 2^o y 3^o vértebras coccígeas. Debe hallarse desprovista de riñón, grasas pelvianas y perirrenales, como asimismo del timo y de las grasas de corazón. El diafragma debe ser separado, con excepción de su porción costal, la que permanecerá adherida a su inserción costal, debiendo recortarse su membrana en las proximidades de la porción carnosa. Deben extraerse pene, testículos y grasa precural en los machos, y mamaria en las hembras. Se eliminan hematomas y coágulos que afecten su presentación.

1001



MEDIA RES SIN DELANTERO 3 COSTILLAS (magrón)

Esta pieza comprende la totalidad del cuarto trasero y 7 últimas costillas correspondientes al cuarto delantero. Abarca todas las regiones anatómicas de la media res, con excepción de las cervical escapular, braquial, pectoral y 3 costillas de la torácica. Está integrada por los mismos cortes de la media res con excepción de cogote, pecho, brazuelo, aguja, carnaza de paleta, chingolo y marucha.

1002



CUARTO DELANTERO A 10 COSTILLAS

Se obtiene a partir de una media res, seccionando transversalmente el raquis entre las 10^o y 11^o vértebras dorsales. Abarca las regiones cervical, dorsal, torácica, escapular, pectoral y braquial. Está integrado por los siguientes cortes: cogote, aguja, bife ancho, carnaza de paleta, chingolo, marucha, brazuelo, asado, pecho y falda.

Composición ósea: Mitad de las 7 vértebras cervicales y de la 1^o a la 10^o torácicas, la 1^o a la 10^o costillas con sus correspondientes cartílagos, esternón, la escápula con su cartílago complementario, húmero, radio, cúbito y huesos del tarso.

1002A, 3 COSTILLAS - 1002B, 5 COSTILLAS - 1002C, 9 COSTILLAS CON VACIO

1003



CUARTO TRASERO A 3 COSTILLAS

Se obtiene a partir de la media res seccionando transversalmente el raquis entre la 10^o y 11^o vértebras dorsales. Abarca las regiones abdominal, lumbar, sacro coxal, femoral, tibia/tarsal y el área caudal de la región dorsal. Está constituido por los siguientes cortes: bife angosto, lomo, cuadril, colita de cuadril, vacío, peceto, carnaza de cola, bola de lomo, nalga de adentro, tortuguita y garrón.

Composición ósea: Mitades de las últimas 3 vértebras dorsales y cuerpo de las costillas correspondientes, de las 6 vértebras lumbares, sacro, las 1^o y 2^o vértebras coccígeas, coxal, fémur, tibia y huesos del tarso.

1004



PISTOLA 4 COSTILLAS

Abarca las regiones dorso lumbar, sacro coxal, femoral y tarso tibial. Está integrada por los siguientes cortes: bife angosto, lomo, cuadril, bola de lomo, nalga de adentro, carnaza cuadrada, peceto, tortuguita y garrón.

Composición ósea: Mitad de las 4 últimas vértebras dorsales y porción vertebral de las costillas correspondientes, las 6 vértebras lumbares, sacro, 2 primeras vértebras coccígeas, coxal, fémur, tibia y huesos del tarso.

Preparación: a partir de una media res, se comienza efectuando un corte a partir del ganglio precural, separando el vacío del borde anterior del muslo en dirección a las últimas vértebras lumbares, y continuando hacia craneal siguiendo una línea paralela al raquis por el borde lateral de los bifos angostos. Las 4 últimas costillas son seccionadas mediante un corte longitudinal al eje del raquis a una distancia variable (25, 50 ó 75) del borde lateral del músculo dorsal largo. La sección del raquis se efectúa por medio de un corte transversal a su eje, a nivel de la articulación entre las 9^o y 10^o vértebras dorsales.

1004A, 8 COSTILLAS - 1004B, 10 COSTILLAS

HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF / NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES

CORTES VACUNOS CON HUESO

1005



RUMP AND LOIN 4 COSTILLAS (R & L)

Corte compuesto proveniente del cuarto trasero, integrado por los bifés angostos, el lomo y el cuadril. Limita en su parte anterior con el bife ancho, hacia atrás y abajo con la rueda y ventralmente con el vacío, la colita de cuadril y la porción de asado correspondiente a las últimas 4 costillas.

Composición ósea: Mitad de las 4 últimas vértebras torácicas, de las 6 vértebras lumbares, sacro, coxal y primera vértebra coccígea.

Preparación: Se sierra el raquis mediante un corte transversal a su eje, a nivel de la articulación entre las 9ª y 10ª vértebras dorsales y luego se efectúa un corte longitudinal a lo largo del borde lateral del las 4 últimas costillas, a una distancia variable (25 a 75mm) del borde lateral del ojo dei bife (músculo longissimus dorsi). Se realiza otro corte, dirigido hacia adelante y abajo, desde la 1ª o 2ª vértebra coccígea hasta la cabeza del fémur, mediante el cual se lo separa de la rueda.

1005A, 8 COSTILLAS

1006



PIERNA MOCHA/MOCHO

Corte compuesto que abarca las regiones sacro coxal, femoral y tarso tibial. Está constituido por los siguientes cortes: cuadril, colita de cuadril, bola de lomo, nalga de adentro, cuadrada, peceto, tortuguita y garrón.

Composición ósea: Coxal, sacro, 1ª vértebra coccígea, fémur, rótula, tibia, peroné y tarso.

Preparación: A partir de un cuarto trasero, se sierra el raquis a nivel de la articulación lombo sacra. Se separa el vacío seccionando desde el ganglio precruval hasta la espina dorsal. Alternativamente puede prepararse sin garrón.

1007



RUEDA

Corte compuesto que abarca las regiones femoral y tarso tibial. Está integrada por los siguientes cortes: bola de lomo, nalga de adentro, cuadrada, peceto, tortuguita y garrón.

Composición ósea: Isquión, pubis, fémur, rótula, tibia y huesos del tarso.

Preparación: A partir de un cuarto trasero o una pistola, se efectúa un corte con sierra desde la 1ª o 2ª vértebra dorsal hasta la cabeza del fémur, separándola de este modo del cuadril.

1008



RUEDA SIN GARRON

A partir de una rueda se desarticula la tibia y se procede a extraer los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie.

Composición ósea: Isquión, púbis, fémur y rótula.

1009



BIFES ANGOSTOS Y ANCHOS A 8 COSTILLAS CON LOMO

Se encuentra ubicado en la región dorso lumbar. Limita hacia caudal con el cuadril, hacia ventral con el asado y el vacío y hacia craneal con la aguja. Está integrado por el bife angosto, el bife ancho y el lomo.

Composición ósea: Mitad de las vértebras lumbares, mitad de las 6ª a 13ª vértebras torácicas y los extremos vertebrales de las costillas correspondientes.

Preparación: Se sierra el raquis a nivel de la articulación lombo-sacra y asimismo entre las 5ª y 6ª vértebras dorsales. Por medio de un corte longitudinal al eje del raquis, se lo separa del asado y vacío. Dicho corte se puede ejecutar a una distancia del borde lateral del ojo del bife (músculo longissimus dorsi) que puede ser de 25, 50 o 75mm, según exigencias comerciales.

NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES / HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF

CORTES VACUNOS CON HUESO

1010

**BIFE ANCHO CON HUESO A 4 COSTILLAS**

Corte ubicado anatómicamente en la región dorsal. Hacia caudal limita con el bife angosto, hacia craneal con la aguja y hacia ventral con el asado.

Composición ósea: Mitad de las 6°, 7°, 8° y 9° vértebras torácicas y el extremo espinal de las correspondientes costillas.

Composición muscular: En un plano superficial encontramos los músculos trapecio y dorsal ancho. Más profundamente se hallan los músculos dorsal largo, costal largo, multifido dorsal, semiespinal dorsal, intercostales y elevadores de las costillas.

Preparación: Se obtiene seccionando el raquis a la altura de la articulación entre las 5° y 6° vértebras dorsales y otro corte entre las 9° y 10° vértebras dorsales. Se efectúa asimismo un corte longitudinal a través del borde externo de las costillas, a una distancia del borde lateral del ojo del bife, que puede ser de 25, 50 o 75mm, según requerimientos comerciales.

1011

**BIFE ANGOSTO CON LOMO A 4 COSTILLAS**

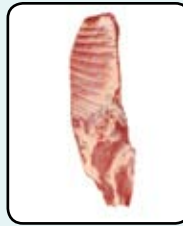
Corte ubicado en la región dorso lumbar, integrado por el bife angosto y el lomo. Limita hacia craneal con el bife ancho, hacia caudal con el cuadril y hacia ventral con el vacío y parte del asado.

Composición ósea: Mitad de las 6 vértebras lumbares y 4 últimas dorsales y extremidad espinal de las últimas 4 costillas.

Componente muscular: Comprende los músculos dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, pequeño serrato caudal, intercostales, psoas mayor, psoas menor e íliaco.

Preparación: Se sierra el raquis a nivel de la articulación lumbo sacra, como asimismo entre las 9° y 10° vértebras dorsales. Se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis y a una distancia variable (25, 50 ó 75mm) del borde lateral del ojo del bife (músculo longissimus dorsi).

1012

**ASADO CON VACIO**

Abarca toda la parrilla costal. Sus límites son: hacia ventral la zona esternal donde están ubicados el pecho y la falda, hacia craneal limita con el brazuelo y la región cervical donde se halla el cogote, hacia dorsal con aguja, bife ancho y bife angosto, y hacia caudal con la región abdominal donde se encuentra el vacío.

Composición ósea: Cuerpo de las 13 costillas.

Preparación: Previamente, se extrae la escápula, el húmero y la masa muscular correspondiente a la camaza de paleta, luego se corta a cuchillo siguiendo el borde posterior de la última costilla, separando de esta manera el vacío. Se procede luego a serrar longitudinalmente el borde dorsal del costillar a una distancia variable (25 a 75mm) del ojo del bife. A continuación, se sierra a lo largo de los extremos esternales de las costillas, removiendo la falda y el pecho.

1012A

**ASADO A 10 COSTILLAS (plancha)**

Tiene los mismos componentes que el ítem 1012, con excepción de las tres últimas costillas y el vacío.

Composición ósea: cuerpo de las 10 costillas.

1012B, 13 COSTILLAS

1013

**GARRÓN/BRAZUELO (ossobuco)**

Se trata indistintamente de tibia, húmero o radio, con sus correspondientes músculos adheridos, los que pueden ser aserrados en trozos de una longitud que no exceda los 200 mm.

HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF / NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES

CORTES VACUNOS SIN HUESO / CUARTO DELANTERO

2301

**COGOTE, AGUJA Y PALETA**

Cogote, Aguja y Paleta Corte compuesto, ubicado en la región dorsal, cervical y escapular. Limita hacia caudal con los bifés anchos y hacia ventral con la región braquial. Tienen participación en la constitución de este corte compuesto, los siguientes cortes: aguja y cogote (este último con un menor porcentaje de volumen muscular que para la preparación de consumo), carnaza de paleta con marucha y por separado, como único corte anatómico individual, el chingolo.

Composición ósea: Mitad de las vértebras cervicales y de las tres primeras dorsales con la extremidad vertebral de las correspondientes costillas, escápula, húmero, ulna y epifisis proximal del radio.

Componente muscular: Músculos romboides, complejo, esplenio, dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, serrato dorsal anterior, trapecio, deltoides, dorsal ancho, infraespinoso, tríceps braquial (cabeceras larga, lateral y medial), anconeus interno, anconeus externo, redondo mayor, tensor de la fascia antebraquial y supraespinoso.

2302

**AGUJA CON COGOTE**

Proveniente de la preparación de (ítem 2301). Corte compuesto, ubicado en la región dorsal cervical. Limita hacia caudal con los bifés anchos y hacia ventral con la regiones escapular y braquial. Participan en su constitución dos cortes incluidos en este producto: aguja y cogote (este último con un menor porcentaje de volumen muscular que para la preparación de consumo).

Composición ósea: Mitad de las vértebras cervicales y de las tres primeras dorsales con la extremidad vertebral de las correspondientes costillas.

Componente muscular: Músculos romboides, complejo, esplenio, dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, serrato dorsal anterior, trapecio y dorsal ancho.

2303

**BIFE ANCHO CON TAPA A 7 COSTILLAS**

Este corte está ubicado en la región dorsal limita hacia craneal con la aguja, hacia caudal con los bifés angostos y hacia ventral con la porción correspondiente al asado.

Composición ósea: Mitades de la 4ª a 10ª vértebras dorsales y el extremo vertebral de las costillas correspondientes.

Componente muscular: En un plano superficial se observan los músculos trapecio y dorsal ancho, mientras que más profundamente se ubican los músculos dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, intercostales y elevadores de las costillas.

Preparación: Se obtiene a partir de un cuarto delantero a 10 costillas seccionando el raquis a nivel de la articulación entre 3ª y 4ª vértebra dorsal. Luego se debe aserrar longitudinalmente a lo largo del borde externo de las costillas a una distancia de 25, 50 ó 75 mm. del ojo del bife, según especificaciones. Finalmente se extraen las mitades de las vértebras dorsales junto con la porción de costillas correspondientes a las mismas, realizando a continuación las tareas de desgrase y prolijamiento.

2303A

**TAPA DE BIFE ANCHO**

Corte ubicado en la región dorsal compuesto por los siguientes músculos: trapecio, serrato dorsal y dorsal ancho.

2304

**BIFE ANCHO SIN TAPA A 4/7 COSTILLAS**

Está ubicado en la región dorsal, teniendo los mismos límites y base ósea que el bife ancho a 7 costillas.

Componente muscular: Músculos dorsal largo, multifido dorsal, espinal dorsal y costal largo.

Preparación: Los procedimientos básicos de preparación son los mismos que los empleados para obtener el ítem 2303, a los que deben añadirse las maniobras de remoción de los músculos superficiales, tales como el dorsal ancho y el trapecio torácico, como así también la separación de los músculos intercostales y elevadores de las costillas.

El músculo costal largo puede integrar el corte o ser descartado según especificaciones.

2304A, 4 COSTILLAS - 2304B, 5 COSTILLAS - 2304C, 6 COSTILLAS - 2304D, 7 COSTILLAS

2305

**AGUJA**

Este corte está ubicado en la parte anterior de la región dorsal, limitando hacia craneal con el cogote, hacia caudal con los bifés anchos y hacia ventral con la porción correspondiente de asado

Composición ósea: Mitad de las primeras 3 vértebras dorsales y la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, escápula y su cartilago complementario.

Componente muscular: Músculos romboides, complejo, esplenio, dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, serrato dorsal anterior y subescapular.

Preparación: Se sierra el raquis entre la articulación entre 3ª y 4ª vértebras dorsales, efectuando luego un corte entre la 7ª vértebra cervical y la 1ª dorsal, separando de esta manera el cogote. Se retira el brazuelo y la escápula; y se sierra longitudinalmente desde el borde posterior de la 3ª costilla hasta el borde anterior de la 1ª; para la realización de este corte se toma como medida de referencia una distancia de 50 a 75 mm desde el borde lateral del ojo del bife. Obtenido el corte con hueso se procede a extraer los componentes óseos y quitar las porciones de músculos intertrasversos dorsales y elevadores de las costillas. El músculo subescapular puede integrar el corte o bien ser removido.

NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES / HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF

CORTES VACUNOS SIN HUESO / CUARTO DELANTERO

2306

**COGOTE**

Corte ubicado en la región cervical, limitando hacia caudal con la aguja y hacia abajo con el brazuelo.

Composición ósea: Mitad de las vértebras cervicales.

Componente muscular: Trapecio cervical, escaleno, recto de la cabeza y del cuello, omohioideo, largo del cuello, serrato cervical, esplenio, romboides, complejo, braquiocefálico, esternocéfálico y omotransversal.

Preparación: Se sierra a nivel de la articulación entre la séptima vértebra cervical y la primera torácica y luego se continua seccionando a cuchillo bordeando por delante de la articulación escápula humeral, terminando el corte a la altura del extremo superior del húmero, efectuando de esta manera la separación del brazuelo. Se extrae la base ósea y se realiza los trabajos de prolijamiento. Como alternativa, este corte puede prepararse sin la porción cervical del trapecio.

2307

**CARNAZA DE PALETA CON MARUCHA**

Corte que abarca las regiones escapular y braquial, hacia dorsal limita con la aguja, hacia ventral con el brazuelo y el pecho, hacia craneal con el cogote y caudalmente con las primeras costillas del asado. Es una masa muscular que se ubica craneal y posteriormente a la articulación del codo, a caudal y ventral con la espina de la escápula y finalmente a craneal de la sexta costilla del delantero.

Composición ósea: Escápula y cartilago complementario, húmero, ulna y epifisis proximal del radio.

Componente muscular: Músculos trapecio, deltoides, dorsal ancho, infraespinoso, tríceps braquial (cabezas larga, lateral y medial), anconeus interno, anconeus externo, redondo mayor y tensor de la fascia antebraquial.

2307A

**CARNAZA DE PALETA**

A partir de la carnaza de paleta con marucha (ítem 2307), ubicado en la misma región anatómica y compartiendo límites similares y base ósea. Diferiéndolo en su composición muscular al no participar de esta preparación el m. infraespinoso (marucha).

Composición ósea: Escápula y cartilago complementario, húmero, ulna y epifisis proximal del radio.

Componente muscular: Músculos trapecio, deltoides, dorsal ancho, tríceps braquial (cabezas larga, lateral y medial), anconeus interno, anconeus externo, redondo mayor y tensor de la fascia antebraquial.

2307B

**CENTRO DE CARNAZA DE PALETA**

Este corte está compuesto por los músculos distales de la carnaza de paleta (ítem 2307A), a partir de la cual se puede preparar. Tales músculos están ubicados en el ángulo formado entre los bordes caudales del húmero y la escápula.

Composición ósea: Escápula y su cartilago complementario; húmero, ulna y epifisis proximal del radio.

Componente muscular: Comprende las cabezas largas, lateral y medial del músculo tríceps braquial y el músculo tensor de la fascia antebraquial.

Preparación: A partir de una carnaza de paleta (ítem 2307A), se separan los músculos proximales (trapecio, deltoides, dorsal ancho e infraespinoso). A continuación se efectúa un corte a lo largo del borde posterior de la escápula y el húmero separando la masa muscular adherida a tales huesos, completándose la obtención del corte seccionando a la altura del olecranon, operación mediante la cual se desinsertan totalmente los músculos de su base ósea. Los restantes músculos van a ser los componentes definitivos del corte es decir, las cabezas larga, lateral y medial del tríceps y el tensor de la fascia antebraquial.

2308

**CHINGOLO**

Corte ubicado en la región escapular. Ocupa la fosa supraespinosa en la región anterior de la escápula, por delante de la espina de dicho hueso.

Composición ósea: Escápula con su cartilago complementario y epifisis proximal del húmero

Componente muscular: Músculo supraespinoso.

Preparación: Se separa de los músculos superficiales de la región escapular y se remueve, mediante un corte a cuchillo, de su inserción en la fosa supraespinosa, espina escapular y cartilago escapular. Puede prepararse sin el tejido conjuntivo de cobertura.

2308R

**CHINGOLO AL ROJO**

Partiendo del corte chingolo (ítem 2308) se eliminará la membrana superficial del músculo, el que quedará totalmente al rojo.

2309

**MARUCHA**

Corte ubicado en la región escapular; ocupa la fosa infraespinosa en el área posterior de la escápula por detrás de la espina de dicho hueso.

Composición ósea: Epifisis proximal del húmero, escápula y su cartilago complementario.

Componente muscular: Músculo infraespinoso.

Preparación: Una vez separando el brazuelo y la carnaza de paleta, se extrae la escápula y efectuando un corte a cuchillo se separa el músculo de su inserción en la fosa infraespinosa y cartilago escapular. Puede prepararse con o sin tejido conjuntivo de cobertura y restos de periostio.

2309R

**MARUCHA AL ROJO**

Partiendo del corte marucha (ítem 2309) se eliminarán la grasa subcutánea y la membrana superficial del músculo hasta quedar totalmente al rojo.

HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF / NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES

CORTES VACUNOS SIN HUESO / CUARTO DELANTERO

2310

**TAPA DE AGUJA - ASADO DE CARNICERO ***

Corte correspondiente a la región escapular, ubicado en la cara interna de la escápula, limitando con la aguja.

Composición ósea: Escápula y su cartilago complementario.

Componente muscular: M. Subescapular.

Preparación: El operario marca a cuchillo el contorno de la escápula y efectúa la extracción de este músculo adherido a la cara interna de la escápula, mediante la utilización de un gancho.

*este corte es preparado conforme a las especificaciones, tanto de Israel como de Chile.

2311

**BRAZUELO**

Corte ubicado en la región braquial y antebraquial. Limita hacia atrás con la carnaza de paleta, internamente con el pecho y hacia delante y arriba con el cogote.

Composición ósea: Húmero, radio, ulna y huesos proximales del carpo

Componente muscular: Extensor carporadial, extensor digital común, extensor oblicuo del carpo, flexor carporadial, flexor carpocubital, cubital lateral, flexor digital superficial, flexor digital profundo, biceps braquial y braquial.

Preparación: Se procede a separarlo de la carnaza de paleta, pecho y cogote mediante un corte transversal a través de la articulación escápulo-humeral. Se completa mediante corte a cuchillo el proceso de desinserción de los músculos, extrayéndole la base ósea. Finalmente se recortan tendones y excedente de tejido conjuntivo.

2311R

**BRAZUELO AL ROJO**

Se obtiene a partir de un brazuelo (ítem 2310) y se prepara en grupos musculares. Los tendones se recortan a no más de 15 mm del extremo carnoso del músculo. Se elimina la membrana superficial del músculo el que quedará completamente al rojo.

2312

**PECHO 10 COSTILLAS**

Corte ubicado en la región esternal limita en su parte anterior con el brazuelo, teniendo como límite superior el asado.

Composición ósea: extremidad esternal de las 10 primeras costillas y cartílagos esternales correlativos.

Componente muscular: la porción correspondiente de los músculos pectoral superficial, pectoral profundo, recto torácico, transverso torácico, intercostales y serrato torácico ventral.

Preparación: a partir de un cuarto delantero (ítem 1002), se efectúa un corte longitudinal con sierra, paralelo al borde dorsal del esternón, desde la 1ª a 10ª costilla. Dicho corte debe practicarse a una distancia de 75mm del extremo esternal de las costillas, separando de esta manera el pecho del asado.

Se separa la parte muscular, descartando el esternón, extremos esternales de las costillas y sus cartílagos.

2313

**PECHO A 10 COSTILLAS SIN TAPA**

A partir de un pecho a 10 costillas (ítem 2312) se separan los músculos intercostales, serrato torácico ventral y pectoral superficial. Los depósitos grasos subyacentes a dichos músculos son eliminados, hasta que aparezca la superficie del m. pectoral profundo libre de grasa.

2313R

**PECHO A 10 COSTILLAS SIN TAPA AL ROJO**

Partiendo del pecho 10 costillas sin Tapa (ítem 2313) se remueven los depósitos adiposos subcutáneos e intermusculares en su totalidad de tal modo que el tejido muscular quede expuesto al rojo.

2314

**PECHO A 6 COSTILLAS**

A partir de un pecho a 10 costillas (ítem 2312) se eliminan las costillas 7ª a 10ª, quedando el corte integrado por los mismos músculos, disminuidos en su volumen de manera proporcional al menor número de costillas que lo integran.

2315

**PECHO A 6 COSTILLAS SIN TAPA**

A partir de un pecho a 6 costillas (ítem 2314) se separan los músculos intercostales, serrato torácico ventral y pectoral superficial. Los depósitos grasos subyacentes a dichos músculos son eliminados, hasta que aparezca la superficie del m. pectoral profundo libre de grasa.

2316

**FALDA**

Está ubicado en, el área infero caudal de la región torácica.

Composición ósea: Está representada por la última esternebra y las porciones distales y cartílagos correspondientes de las 7ª, 8ª, 9ª y 10ª costillas.

Preparación: Su componente muscular lo constituyen las porciones caudales de los músculos pectorales y fragmentos craneales de músculos abdominales. Se puede obtener a partir de un pecho a 10 costillas (ítem 2312), seccionando entre la 6ª y 7ª costilla.

NOMENCLADOR ARGENTINO DE CARNES / HANDBOOK OF ARGENTINE BEEF

CORTES VACUNOS SIN HUESO / CUARTO DELANTERO

2317

**MATAMBRE**

Está ubicado a lo largo de la parte ventral de la media res, desde la paleta hasta la región inguinal y debe ser considerado un corte de toda la media res, dado su emplazamiento en ambos cuartos.

Componente muscular: Su único componente es el músculo cutáneo, músculo plano, no esquelético, subyacente a la dermis se halla en la parte lateral del tronco sobre los arcos costales desde la región de la paleta a la inguinal cubriendo la mayor parte de la superficie externa del asado.

Preparación: El m. cutáneo, queda firmemente adherido a la superficie de la cara externa de la media res por lo que debe ser extraído mediante operación manual a cuchillo.

CORTES VACUNOS SIN HUESO / CUARTO TRASERO

2450

**BIFE ANGOSTO 3-4 COSTILLAS CON CORDON**

Está ubicado en la región dorso lumbar, limitando hacia craneal con el bife ancho hacia caudal con el cuadril, hacia ventral con el lomo y a ventral y lateral con la porción de asado correspondiente a las 4 últimas costillas y el vacío.

Composición ósea: Mitad de las 6 vért. lumbares, cuatro últimas vért. dorsales y extremidades espinales de las costillas correspondientes.

Componente muscular: Comprende las masas musculares incluidas en el segmento del raquis descrito previamente, correspondientes a los músculos dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, pequeño serrato caudal e intercostales.

Preparación: Se extrae el lomo separándolo de la vértebras dorsales, lumbares y sacras luego se sierra el raquis a nivel de la articulación lumbosacra a caudal repitiendo la operación a la altura del 9º espacio intervertebral dorsal a craneal. A continuación se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis, a una distancia de 25, 50 ó 75mm., (según especificaciones) medida a partir del borde inferolateral del ojo del bife. Finalmente se extrae la base ósea y se procede a ejecutar los trabajos de prolijamiento.

2451

**BIFE ANGOSTO 3-4 COSTILLAS SIN CORDON**

A partir del bife angosto 3-4 costillas con cordón se extrae el cordón correspondiente a la porción del costal largo. El dorsal largo, el espinal, espinal dorsal y multifido dorsal constituyen su conformación muscular.

Componente muscular: El componente muscular es el mismo que en el ítem 2450 con excepción de los músculos costal largo- el que es descartado totalmente-, intercostales y serrato torácico dorsal, cuyos restos son asimismo eliminados. El corte queda entonces integrado exclusivamente por los músculos dorsal largo, espinal dorsal y multifido dorsal.

2451R

**BIFE ANGOSTO 3-4 COSTILLAS SIN CORDON AL ROJO**

Proviene del bife angosto 3-4 costillas sin cordón. A partir del citado producto, se remueven los depósitos adiposos subcutáneos e intermusculares en su totalidad, y se elimina la membrana superficial de tal modo que el tejido muscular quede expuesto al rojo.

2452

**BIFE ANGOSTO A 1 COSTILLA CON CORDON**

Este corte difiere del ítem 2450 en cuanto a su base ósea, pues contiene en su extremo craneal mitad de la 13ª vértebra dorsal y la extremidad espinal de la costilla correspondiente.

Componente muscular: Son los mismos que los del ítem 2450 pero en volúmenes proporcionalmente menores, conforme a la disminución de la base ósea al eliminarse las vértebras 10ª, 11ª y 12ª y la porción de las costillas correlativas.

Preparación: Se asemeja a la descrita en el ítem citado, salvo en lo relativo a la sección craneal del raquis, la que se concreta a nivel del 12º espacio intercostal.

2453

**BIFE ANGOSTO A 1 COSTILLA SIN CORDON**

Partiendo del bife angosto a 1 costilla con cordón (ítem 2452), posee el mismo componente muscular, con excepción del músculo costal largo que es totalmente extraído.

2454

**LOMO**

Está ubicado en la región sublumbar, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Limita hacia dorsal con los bifes angostos y hacia caudal con el cuadril.

Composición ósea: Las seis vértebras lumbares, las 12ª y 13ª vértebras dorsales, la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, ala del sacro, cuerpo del ilión y epifisis proximal del fémur.

Componente muscular: Músculos psoas mayor, psoas menor e iliaco.

Preparación: Se extrae la masa de músculos sublumbares, separándola de los cuerpos vertebrales y apófisis transversas lumbares y dos últimas dorsales y la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, como así también de las inserciones correspondientes en el cuerpo del ilión, ala del sacro y extremidad proximal del fémur. Una vez extraído, se efectúan las operaciones de desgrase y prolijamiento. Se puede preparar con o sin membrana conforme a los requisitos de los compradores.

2454A

**LOMO SIN CORDON**

A partir del ítem 2454, se remueve el cordón (músculo psoas menor), quedando entonces integrado el corte por el resto de los músculos sublumbares, cuyo mayor volumen corresponde al psoas mayor. Puede prepararse con o sin su membrana externa. Alternativamente, el músculo iliaco puede eliminarse.

2454B

**LOMO SIN MEMBRANA**