



INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
National Meat Institute



MANUAL DE CARNES BOVINA Y OVINA

Handbook of Uruguayan Meat

Uruguay



© INAC . Instituto Nacional de Carnes
ISBN 9974-56-323-2

Rincón 545 - C.P. 11.00 - Montevideo, Uruguay.
Tels.: (598) 2916 04 30 - Fax. (598) 2916 2071
www.inac.gub.uy

Edición amparada en Comisión del Papel.

Presentación Foreword

Es una satisfacción personal poder presentar una nueva edición de este Manual, destinado a todos aquellos interesados en el conocimiento de la producción cárnica uruguaya y en su comercialización.

La seriedad de nuestro país y el constante esfuerzo por mejorar la calidad de nuestros productos, llevaron a que en los últimos 10 años se superen cifras históricas de faena, exportaciones y acceso a mercados, comercializando productos cárnicos a más de 100 países.

En este marco de constante evolución, el posicionamiento de Uruguay entre los países con mayor índice de calidad de aire y de forestación – según datos de la investigación realizada por la Universidad de Yale – y el hecho de que integra la nómina de los 25 países de Riesgo Insignificante de Encefalopatía Espongiforme Bovina y es libre de Fiebre Aftosa con vacunación según datos de la OIE, auguran aún una mayor expansión.

Estos reconocimientos son la garantía de lo que ofrecemos al mundo: Productos cárnicos de máxima calidad, seguros, sabrosos; y desarrollados en un ambiente amigable que cuida celosamente el bienestar animal.

It is a great pleasure for me to introduce a new edition of this Handbook, meant for those who want to become acquainted with Uruguayan meat production and marketing.

The reliability of our country and the constant efforts to improve the quality of our products have allowed us to reach historic figures in slaughter, exports and market access in the past 10 years, selling meat products to over 100 countries.

In this framework of ongoing evolution, Uruguay's position among the countries with the highest index of air quality and forestry - according to studies carried out by the Yale University – and the fact that it is one of the 25 countries with negligible risk of BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) and FMD-free with vaccination according to the OIE, indicate possible greater growth.

These recognitions are the guarantee of what we offer the world: top-quality, safe and tasty meat products, from animals raised in a friendly environment that takes special care of animal welfare.



Dr. Luis Alfredo Fratti
Presidente
Instituto Nacional de Carnes

Uruguay tiene las condiciones
óptimas para la producción cárnica
por la existencia de un clima templado,
sin nieve, con abundantes precipitaciones,
topografía suave, sin montañas,
con tierra fértil y numerosos ríos y arroyos.

*Uruguay has optimum conditions
to produce meat due to its mild climate
without snow, abundant rainfall,
lowlands without mountains,
fertile soil and a great amount
of rivers and brooks.*



Cada animal disfruta de 15.000 m² de pasturas naturales
(2 canchas de fútbol).

*Each cattle head enjoys 15.000 m² (2 soccer fields)
of natural free ranging pastures.*



Capital: Montevideo,
sede del MERCOSUR

Capital: Montevideo,
headquarters of MERCOSUR

Población: 3 millones

Population: 3 million

Idioma: español

Language: spanish

Superficie: 176.220 Km²

Más del 80 % de su superficie está dedicada
a la ganadería

Area: 176.220 sq. Km

More than 80 % of the land is dedicated
to livestock

Stock bovino: 11 millones de cabezas

Cattle stock: 11 million head

Principales razas: Hereford, Aberdeen Angus

Más del 80% del rodeo son razas británicas

Major breeds: Hereford, Aberdeen Angus

More than 80% of livestock are British breeds

Cantidad de bovinos por habitante: 3.6

Cattle/inhabitant: 3.6

Stock ovino: 10 millones de cabezas

Sheep Stock: 10 million head

Principales razas: Corriedale, Merino y Polwarth

Major breeds: Corriedale, Merino and Polwarth

Cantidad de ovinos por habitante: 3.3

Sheep/inhabitant: 3.3

 Ubicación: Uruguay se encuentra en la "pampa sudamericana", sobre el Océano Atlántico, entre Argentina y Brasil.

Es la puerta de ingreso al Mercosur, cuarta economía de bloque en importancia del mundo. En particular, en el sector de carne bovina, el Mercosur tiene el mayor rebaño a nivel internacional.

En Uruguay se gestó la Organización de Estados Americanos (OEA) y es donde se inició la Ronda Uruguay de Negociaciones en el marco de la OMC.

Uruguay presenta una fuerte influencia europea en su gente, cultura y costumbres. Los indicadores demográficos y sociológicos son similares a los de los países desarrollados.



Uruguay ocupa el 6º lugar, entre 142 países, en el Ranking Ambiental Mundial (Universidad de Yale - Universidad de Columbia, 2001).

El sistema hidrográfico constituido por aguas superficiales y subterráneas, es considerado una de las mayores reservas acuíferas de aguas limpias del mundo.

 Location: Uruguay is in the "South American Pampas", on the Atlantic Ocean coastline, between Argentina and Brazil.

It's the entry to Mercosur, the world's fourth most important block economy. In particular, in the meat sector, Mercosur has the largest livestock population in the world.

The Organization of American States was created in Uruguay and it is where the Uruguay Round Agreements of WTO began.

Uruguayan people, their culture and customs have been strongly influenced by European immigrants. Demographic and sociological indicators are similar to those of developed countries.



Uruguay is 6th in the top World Environmental Ranking, which considers 142 countries (Source: Yale University – University of Columbia, 2001).

Uruguay's hydrographic system of clear superficial and underground water is considered one of the largest clean water supplies in the world.





Uruguay

**País con larga tradición y cultura
en producción y exportación de carnes.**

**A country with a long tradition
and culture in meat production and exports.**

Un poco de historia

Cuando el imperio español llegó a estas tierras, siglo XVI, no encontró oro ni metales preciosos, por lo que fueron llamadas "tierras sin ningún provecho".

A comienzos del siglo XVII, se introdujo ganado bovino y equino, el cual en poco tiempo, se multiplicó de manera asombrosa.

Un siglo más tarde, se introdujo el ganado ovino.

De esta manera, la ganadería se constituyó en una fuente de riqueza y en el surgimiento de una nueva sociedad con tradiciones y valores propios.



Desde principios del siglo XVIII, comenzaron a otorgarse tierras para ser explotadas como "estancias" y hacia fines de ese siglo, surgen los primeros centros de industrialización con inversores británicos y norteamericanos, que ayudan a consolidar una industria con los criterios de los empresarios de aquellos países.

En los últimos años, la evolución del sector cárnico se ha caracterizado por su gran performance de dinamismo y crecimiento, ocupando una de las áreas económicas que revisten mayor importancia y compromiso para el país.

History

When the Spanish empire reached these lands in the XVI century, they did not find gold nor precious metals, and therefore they named them "unworthy lands".

At the beginning of XVII century cattle and horses were introduced, which in a short time multiplied in an amazing way. A century later, sheep were introduced. In this way, livestock farming constituted a source of wealth and the beginning of a new society with its own traditions and values.

At the beginning of the XVIII century, land began to be exploited in ranches and towards the end of that Century, the first slaughter houses appeared, with British and North American investors, which helped to consolidate an industry based on the criteria of those countries.

During the last years, the evolution of the meat sector has been known for its dynamic growth, occupying one of the most important and committed economic areas of the country.

Uruguay se ubica entre los principales exportadores del mundo de carne vacuna y ovina y tiene uno de los índices más altos de consumo doméstico.

Uruguay is one of the main exporters of beef and sheep meat and has one of the highest indexes of domestic consumption.



Nuestro sistema de producción está basado en pasturas nativas y caracterizado por el pastoreo conjunto de bovinos y ovinos a cielo abierto, durante el año, sin estabulación y en total armonía con el ambiente. Las dotaciones de bovinos y ovinos están en consonancia con los aspectos que aseguran el bienestar animal, en un marco amigable con el ambiente, resguardando la biodiversidad de fauna y flora, aspectos que hacen a la condición de sistema de producción sustentable.

Cada animal tiene disponible una superficie de pasturas de 15.000 m².

Los animales son alimentados únicamente con proteínas vegetales, en ausencia de productos o subproductos de origen animal.

Está prohibido por ley el uso de todo tipo de hormonas en la alimentación del ganado.

Uruguay es reconocido internacionalmente como país libre de BSE.

seguro



Uruguay cuenta con un importante complejo de plantas de faena e industrialización de carnes habilitadas para exportar a los más exigentes mercados.

Todos los procesos son desarrollados siguiendo rigurosas normas que involucran aspectos tales como:

> Programas de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándares de Limpieza (SSOP) y Evaluación de Riesgos por Puntos Críticos de Control (HACCP), que en conjunto aseguran la inocuidad de los productos para la salud de los consumidores.

> Trazabilidad que permite la identificación del origen del producto en cualquier momento del proceso.

> Cuidado del Medio Ambiente a través de un adecuado tratamiento de efluentes.

El Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) y el Instituto Nacional de Carnes aseguran el cumplimiento de todas las exigencias que imponen los mercados, en los aspectos higiénico-sanitarios y comerciales.

Existe trazabilidad en todo el proceso productivo. La dimensión del país (distancia máxima 660 Km/412 millas), hace más fácil el control de dicha trazabilidad, desde que los animales nacen hasta la obtención del producto final, respaldado por el nuevo Sistema Nacional de Identificación Ganadera (SNIG).



Our production system is based on native pastures and characterized by mixed grazing of cattle and sheep, in the open, all year round, without confinement and in total environmental harmony. Cattle and sheep live in an environmentally friendly way, keeping biodiversity of flora and fauna, which contribute to a sustainable productive system.

Each animal has an area of pastures of 15.000 sq meters.

They are fed only on vegetable proteins, without products or by-products of animal origin.

The use of growth hormones is prohibited by law.

Uruguay is internationally recognized as a country free of BSE.

rsafe

Uruguay has a large number of slaughter and meat industrialization plants approved to export to the most demanding markets.

All processes are developed following strict standards which involve aspects such as:

- > ***Good Manufacturing Practice Programmes (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Hazard Analysis and Critical Control Points Programmes (HACCP), which in a whole, assure the safety of the products to the consumer.***
- > ***Traceability which allows to identify the origin of the product at any time during the process.***
- > ***Environmental care through an appropriate treatment of residual waters.***

The Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries (MGAP) and the National Meat Institute (INAC) ensure the fulfilment of all the markets' requirements in the hygienic-sanitary and commercial aspects.

Traceability exists all along the productive process. The size of the country (maximum distance 660 Km / 412 miles) facilitates the traceability control, since the animals are born until the final product is obtained, supported by the new National Livestock Identification System (SNIG).

Este es nuestro sello de presentación y garantía al mundo de seguridad alimentaria, bienestar animal y sustentabilidad ambiental.
This is our presentation and guarantee seal to the world concerning food safety, animal welfare and environmental sustainability.

Carne uruguaya = "confianza"

Uruguayan meat = "confidence"



CERTIFICAMOS LO QUE HACEMOS

Con el compromiso constante de satisfacer a los consumidores, las empresas uruguayas han desarrollado programas especiales de certificación:

CARNE NATURAL CERTIFICADA DEL URUGUAY

CARNE HEREFORD DEL URUGUAY

CARNE ANGUS DEL URUGUAY

CARNE ORGANICA CERTIFICADA

Por más información: uruguaymeat@inac.gub.uy

segur

WE CERTIFY WHAT WE DO

In constant commitment to satisfy consumers, Uruguayan companies have developed special certified programs:

URUGUAYAN CERTIFIED NATURAL BEEF AND LAMB

URUGUAYAN HEREFORD BEEF

URUGUAYAN ANGUS BEEF

CERTIFIED ORGANIC BEEF

For further information: uruguaymeat@inac.gub.uy





safe

A campo / Free-range

A pasto / Grass-fed

Sin hormonas / No hormones used

Sin antibióticos / No antibiotics used

Sin proteína animal en el alimento / No animal protein in feed

salud

SALUD Y NUTRICION

In American Council on Science and Health preparó un reciente informe sobre el Rol de la Carne Vacuna en la Dieta Americana (Meister et al., 2003). Las conclusiones de este trabajo mostraron a la carne vacuna como un alimento altamente nutritivo, que proporciona importantes nutrientes, y que puede ser incorporada a una dieta que cumple con los lineamientos generales de prevención de enfermedades. La carne magra es muy apropiada para una dieta saludable para el corazón, siendo la mitad de la grasa monoinsaturada, la cual no aumenta los niveles de colesterol. La carne vacuna contiene además, Acido Linoleico Conjugado (CLA), un anticarcinogénico asociado a ciertos beneficios en la salud.



HEALTH AND NUTRITION

The American Council on Science and Health prepared a recent report on The Role of Beef in the American Diet (Meister et al., 2003). The conclusions of this report showed beef as a highly nutritious food, which contributes important nutrients to the diet, and it can be incorporated into a diet that meets current dietary guidelines for disease prevention. Lean beef fits well in a heart-healthy diet and half of the fat in beef is monounsaturated fat, which does not raise cholesterol levels. Beef also contains Conjugated Linoleic Acid (CLA), an anticarcinogenic associated with certain health benefits.





able healthy

La carne de Uruguay es definitivamente magra porque los animales son alimentados a pasturas. Las investigaciones de la Universidad de Georgia mostraron que los ganados de Uruguay alimentados con pasturas tienen bajos niveles de grasa y alto porcentaje de grasas “buenas”, como los ácidos grasos mono y poli-insaturados que reducen el nivel de colesterol, Omega 3 y ácidos grasos neutros. Mas aún, el contenido de CLA es también alto (Realini et al., 2003).

Beef from Uruguay is definitely lean because animals are grass-fed. Research by the University of Georgia showed that Uruguayan grass-fed beef has low levels of fat, and high % of “good” fats such as cholesterol reducing mono and polyunsaturated fatty acids, Omega 3 and neutral saturated fatty acids. More so, CLA contents are also high (Realini et al., 2003).

delici

El sabor de las carnes uruguayas de animales criados en libertad, alimentados a pasturas, es incomparable. Por eso, los más importantes Chefs las utilizan para realzar el sabor de sus creaciones culinarias.

La carne uruguaya permite disfrutar de un sabor especial con la seguridad de aportar bajos niveles de grasa y otros muchos nutrientes favorables a la salud.



The taste of meat from animals raised in freedom and fed on pastures is incomparable. That is why the most important Chefs use this meat to enhance the taste of their creations.

Uruguayan meat allows to enjoy a special taste with the certainty of contributing low levels of fat and many other nutrients with health benefits.

OSO delicious



 El Instituto Nacional de Carnes (INAC), es una organización creada para asesorar al Poder Ejecutivo. Está dirigido por una Junta constituida por representantes de los sectores privados de la industria y de los productores.

Hoy en día, acompañando a la evolución de las necesidades del sector, la Misión del Instituto, se centra en promover actividades y formular estrategias que agreguen valor a la cadena cárnica, mejorando su eficiencia y competitividad, en los sistemas de producción, industrialización, comercialización, almacenaje y transporte. Para ello, identifica los temas prioritarios de investigación y desarrollo en las áreas de servicios técnicos a la cadena agroindustrial, mercado externo y doméstico. Asimismo, es el responsable de la promoción de las carnes uruguayas en el mundo y del control de calidad comercial de los productos que se exportan.

INAC lidera el Programa de Carne Natural Certificada a nivel de país. A partir de junio de 2003, es miembro del Comité en Producción Animal de EUREPGAP. Asimismo, INAC es miembro de prestigiosas organizaciones como International Meat Secretariat (IMS) y Meat Importers Council of America (MICA).

 The National Meat Institute (INAC) is an organization created to advise the Government. It is directed by a Board with representatives from the private sectors of the industry and the producers.

Nowadays, accompanying the evolution of this sector, the Mission is focused on promoting activities and formulating strategies which add value to the meat chain, improving its efficiency and competitiveness in the production, industrialization, commercialisation, storage and transport systems. To achieve this, the Institute identifies top priority issues concerning research and development in the areas of technical services to the industry, foreign and domestic markets. Likewise, INAC is responsible for promoting Uruguayan meat in the world and also for the commercial quality control of products which are exported.

INAC leads the Certified Natural Meat Program. In June 2003 became member of the EUREPGAP Committee in Animal Production. Likewise, INAC is member of other prestigious organizations such as International Meat Secretariat (IMS) and Meat Importers Council of America (MICA).



El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca depende directamente de la Presidencia de la República y a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos, tiene como objetivo: lograr el bienestar animal de las especies que habitan el país y garantizar la condición higiénico-sanitaria de los alimentos y productos de origen animal que se producen, asegurando su inocuidad para el consumo.

Para ello trabaja fundamentalmente en dos grandes áreas: División de Sanidad Animal y División de Industria Animal.

La División de Sanidad Animal, es la encargada de prevenir, controlar y erradicar enfermedades y de certificar el cumplimiento de registros sanitarios para la importación y exportación de animales y productos de origen animal, según el marco legal nacional y las exigencias de los mercados internacionales.

La División de Industria Animal, habilita, controla y certifica, desde el punto de vista higiénico-sanitario y tecnológico, a los establecimientos industrializadores de carne, productos cárnicos, menudencias y subproductos.

Asimismo, es la autoridad responsable de la clasificación y tipificación de canales con destino al mercado nacional y otros mercados externos que lo requieran.

The Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries reports directly to the Presidency of the Republic, and through the General Direction of Livestock Services, has as objective, to achieve the animal welfare of all species which inhabit the country and guarantee the hygienic-sanitary conditions of food and products of animal origin, assuring their safety for consumption.

It works mainly in two large areas: Animal Health Division and Animal Industry Division.

The Animal Health Division prevents, controls and eradicates diseases and also certifies the fulfillment of sanitary registers for imports and exports of animal and products of animal origin, according to the national legal framework and international market demands.

The Animal Industry Division, enables, controls and certifies, the hygienic-sanitary and technological aspects of meat processing plants, meat products, offals and by-products.

It is also responsible for the classification and grading of carcasses with national and external market destinations.

codificación *codification*



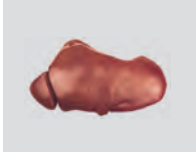
Para la referencia de cada corte o menudencia, se utiliza básicamente el Código correspondiente al estándar definido por las Naciones Unidas (UN / ECE Standard For Bovine Carcases & Cuts, 1st. Edition 2001).

Las piezas principales se identifican mediante el uso de 4 dígitos, agregándose una letra para el caso de las variantes no especificadas.

A standard Code established by United Nations (UN / ECE Standard For Bovine Carcases & Cuts, 1st Edition 2001) is basically used to refer to each cut or offal.

The main parts are identified by the use of 4 digits, adding a letter in the case of non-specified options.

Lectura del Código / *Code Reading*

1er dígito/ 1st. digit	2do dígito/ 2nd. digit	3er dígito/ 3rd. digit	4to dígito/ 4th. digit	letra/ letter
TIPO DE PRODUCTO TYPE OF PRODUCT	IDENTIFICACIÓN DE LOS CORTES IDENTIFICATION OF CUTS			VARIANTES OPTIONS
Carne Bovina 1 Con hueso 2 Sin hueso Carne Ovina 4 5 Menudencias 6 Bovinas 7 Ovinas	1540 Espinazo con Cuadril <i>Rump & Loin</i>			
Beef meat 1 Bone-in 2 Boneless Sheep Meat 4 5 Offals 6 Beef 7 Sheep	2150 Lomo <i>Tenderloin</i>			
	4500 Canal <i>Carcase</i>			
	5050 Paleta Corte Cuadrado <i>Square Cut Shoulder</i>			
	6080 Hígado <i>Liver</i>			
	7000 Lengua <i>Tongue</i>			

Los cortes reproducidos en este libro no guardan necesariamente una relación de tamaño entre ellos.

The cuts illustrated on this book are not necessarily reproduced in correct relative size one to another.

critérios para la descripción de los cortes

La descripción de los cortes se hará de acuerdo a criterios anatómicos, en el siguiente orden:

1. Ubicación en la región anatómica del animal
2. Base ósea
3. Principales planos musculares
4. Ubicación relativa con respecto al eje y a los planos sagital, transversal y horizontal.

De esta manera, se utilizarán los siguientes diagramas:

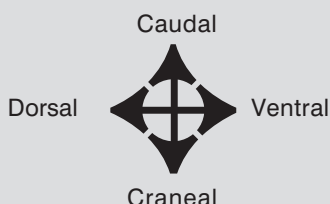
criteria used to describe cuts

Description will be carried out according to anatomical criteria, in the following order:

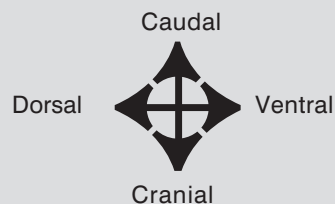
1. Anatomical location in the animal
2. Skeletal references
3. Muscular components
4. Relative location according to the longitudinal axis and the sagittal, transversal and horizontal planes

According to the previous criteria, the following diagrams will be used:

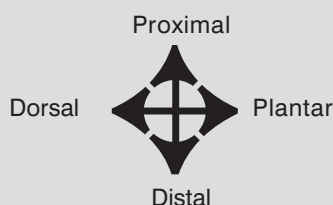
Ubicación en el sentido longitudinal y vertical de la media res:



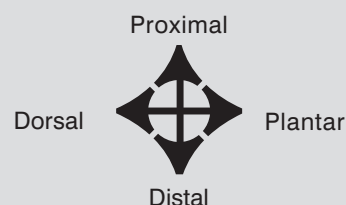
Longitudinal and vertical location in the beef side:



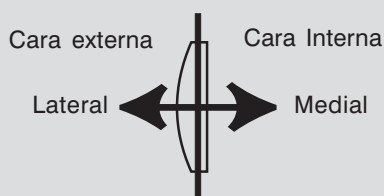
Ubicación en los miembros:



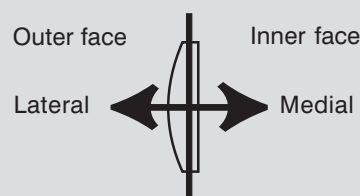
Location in the limbs:



Ubicación transversal en la media res:



Transversal location in the beef side:



cortes bovinos

Beef Cuts





La carne.

The meat.



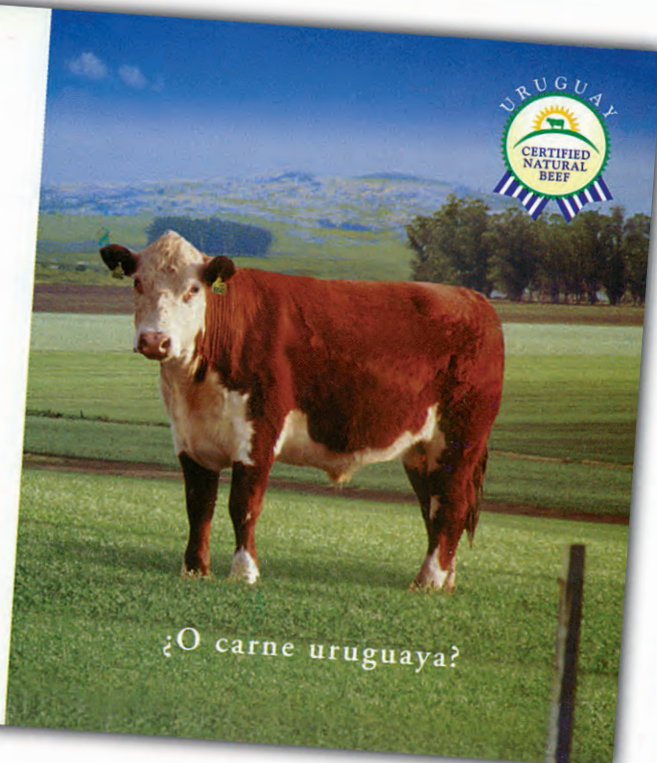
El origen.

The origin.



¿Usted prefiere carne estresada?

Would you rather have
stressed beef meat ?



¿O carne uruguaya?

or uruguayan beef ?

indice >> index

Item Nº	Con hueso	Bone-in
1000	Media Canal (Media Res)	Side
1010	Cuarto Trasero	Hindquarter
1020	Pistola	Pistola
1050	Cuarto Delantero con Vacío	Forequarter & Flank
1060	Cuarto Delantero	Forequarter
1070	Cuarto Delantero Herradura	Herradura Forequarter
1500	Rueda	Butt
1502	Rueda con Cuadril	Butt & Rump
1540	Espinazo con Cuadril	Rump & Loin
1550	Espinazo Trasero	Shortloin
1590	Espinazo Delantero	Rib Set
1600	Espinazo Preparado	Ribs Prepared
1640	Pecho y Falda	Brisket & Navel Plate
1650	Asado con Vacío	Rib Plate Flank On
1680	Brazuelo y Garrón	Shin / Shank
1690	Asado	Rib Plate

Item Nº	Sin hueso	Boneless
2010	Nalga de adentro	Inside (Topside)
2011	Nalga de adentro sin tapa	Inside Cap Off
2012	Tapa de Nalga	Inside Cap
2020	Nalga de afuera con Tortuguita	Silverside (Gooseneck)
2030	Nalga de afuera	Outside
2040	Peceto	Eye Round
2050	Cuadrada	Outside Flat (Flat)
2070	Bola de Lomo	Knuckle
2091	Tapa de Cuadril (Picaña)	Rump Cap
2093	Corazón de Cuadril	Eye of Rump (Heart of Rump)
2120	Cuadril	Top Sirloin (D - Rump)
2121	Cuadril sin Tapa	Top Sirloin, Cap Off (D - Rump Cap Off)
2131	Colita de Cuadril	Tri-Tip
2140	Bife Angosto	Striploin
2150	Lomo	Tenderloin
2160	Lomo sin cadena	Tenderloin Side Strap Off
2180	Entraña Gruesa	Thick Skirt (Hanging Tender)
2190	Entraña Fina	Thin Skirt (Outside Skirt)
2196	Matambre	Cutaneus Trunci (Rose Meat)
2200	Vacío	Thin Flank (Flank)
2203	Bife Grande de Vacío	Internal Flank Plate (Flap)
2205	Entraña Interna (Falsa Entraña)	Inside Skirt
2210	Bife de Vacío	Flank Steak
2230	Bife Ancho	Spencer Roll
2240	Bife Ancho sin tapa	Cube Roll (Rib Eye Roll)
2255	Tapa de Bife Ancho	Rib Eye Cap
2265	Tapa de Aguja	Chuck Cover
2275	Aguja	Chuck Roll
2280	Cogote	Neck
2301	Carnaza de Paleta	Shoulder Clod
2302	Centro de Carnaza de Paleta	Blade Bolar (Heart of Clod)
2303	Marucha	Blade Oyster (Oyster Blade)
2310	Chingolo	Chuck Tender
2323	Pecho	Brisket
2360	Brazuelo / Garrón	Shin / Shank
2364	Tortuguita	Heel Muscle
2473	Falda	Brisket Navel Plate

índice >> index

en orden alfabético

Con hueso	Item Nº	Bone-in
Asado	1690	Rib Plate
Asado con Vacío	1650	Rib Plate Flank On
Brazuelo y Garrón	1680	Shin / Shank
Cuarto Delantero	1060	Forequarter
Cuarto Delantero con Vacío	1050	Forequarter & Flank
Cuarto Delantero Herradura	1070	Herradura Forequarter
Cuarto Trasero	1010	Hindquarter
Espinazo con Cuadril	1540	Rump & Loin
Espinazo Delantero	1590	Rib Set
Espinazo Preparado	1600	Ribs Prepared
Espinazo Trasero	1550	Shortloin
Media Canal (Media Res)	1000	Side
Pecho y Falda	1640	Brisket & Navel Plate
Pistola 8 costillas	1020	Pistola
Rueda	1500	Butt
Rueda con Cuadril	1502	Butt & Rump
Sin hueso	Item Nº	Boneless
Aguja	2275	Chuck Roll
Bife Ancho	2230	Spencer Roll
Bife Ancho sin tapa	2240	Cube Roll (Rib Eye Roll)
Bife Angosto	2140	Striploin
Bife de Vacío	2210	Flank Steak
Bife Grande de Vacío	2203	Internal Flank Plate (Flap)
Bola de Lomo	2070	Knuckle
Brazuelo / Garrón	2360	Shin / Shank
Carnaza de Paleta	2301	Shoulder Clod
Centro de Carnaza de Paleta	2302	Blade Bolar (Heart of Clod)
Chingolo	2310	Chuck Tender
Cogote	2280	Neck
Colita de Cuadril	2131	Tri-Tip
Corazón de Cuadril	2093	Eye of Rump (Heart of Rump)
Cuadrada	2050	Outside Flat (Flat)
Cuadril	2120	Top Sirloin (D - Rump)
Cuadril sin Tapa	2121	Top Sirloin, Cap Off (D - Rump Cap Off)
Entraña Fina	2190	Thin Skirt (Outside Skirt)
Entraña Gruesa	2180	Thick Skirt (Hanging Tender)
Entraña Interna (Falsa Entraña)	2205	Inside Skirt (Hanging Tender)
Falda	2473	Brisket Navel Plate
Lomo	2150	Tenderloin
Lomo sin cadena	2160	Tenderloin Side Strap Off
Marucha	2303	Blade Oyster (Oyster Blade)
Matambre	2196	Cutaneus Trunci (Rose Meat)
Nalga de adentro	2010	Inside (Topside)
Nalga de adentro sin tapa	2011	Inside Cap Off
Nalga de afuera	2030	Outside
Nalga de afuera con Tortugueta	2020	Silverside (Gooseneck)
Peceto	2040	Eye Round
Pecho	2323	Brisket
Tapa de Aguja	2265	Chuck Cover
Tapa de Bife Ancho	2255	Rib Eye Cap
Tapa de Cuadril (Picaña)	2091	Rump Cap
Tapa de Nalga	2012	Inside Cap
Tortugueta	2364	Heel Muscle
Vacío	2200	Thin Flank (Flank)

index >> indice

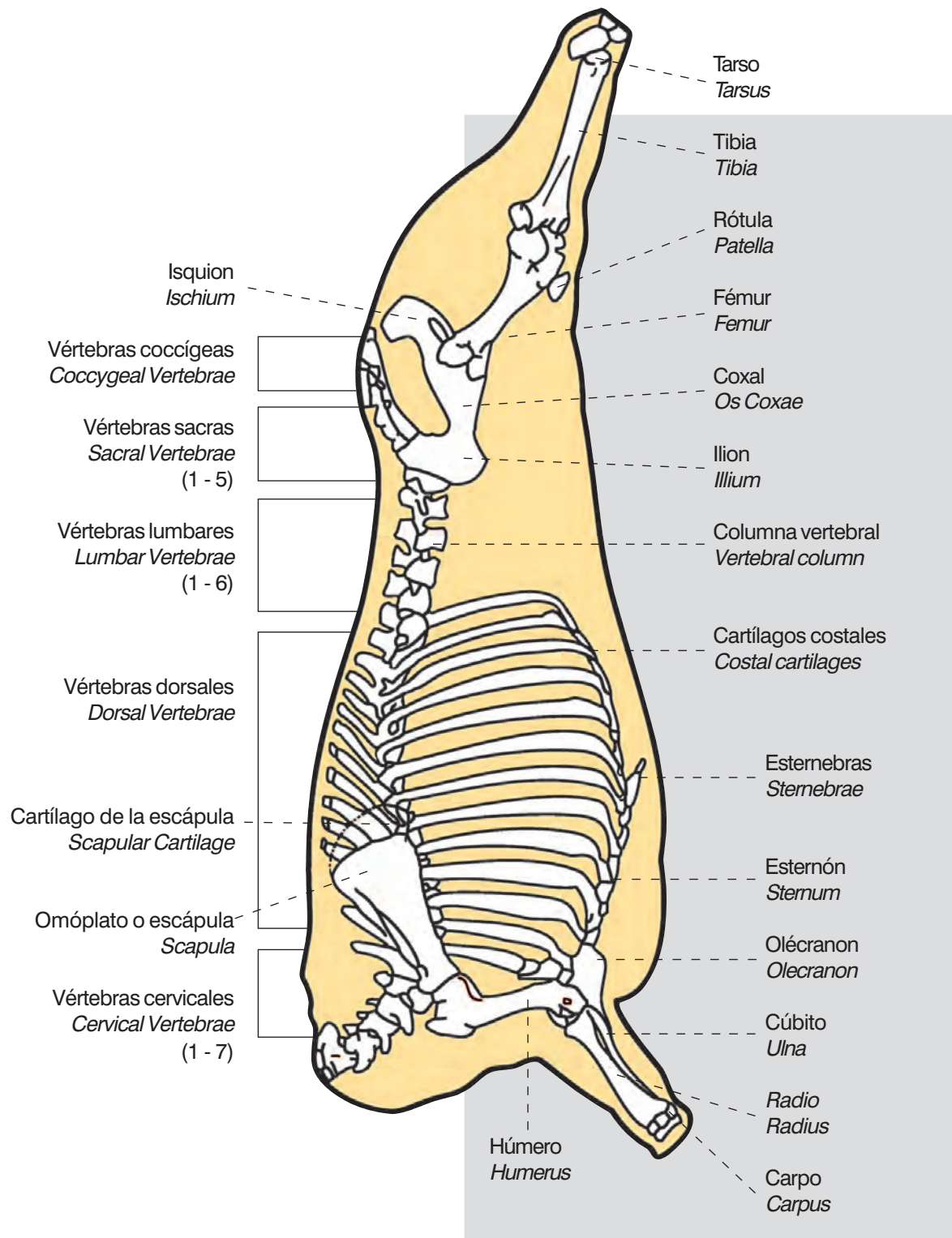
in alphabetical order

Bone-in	Item Nº	Con hueso
Brisket & Navel Plate	1640	Pecho y Falda
Butt	1500	Rueda
Butt & Rump	1502	Rueda con Cuadril
Forequarter	1060	Cuarto Delantero
Forequarter & Flank	1050	Cuarto Delantero con Vacío
Herradura Forequarter	1070	Cuarto DelanteroHerradura
Hindquarter	1010	Cuarto Trasero
Pistola	1020	Pistola
Rib Plate	1690	Asado
Rib Plate Flank On	1650	Asado con Vacío
Rib Set	1590	Espinazo Delantero
Ribs Prepared	1600	Espinazo Preparado
Rump & Loin	1540	Espinazo con Cuadril
Shin / Shank	1680	Brazuelo y Garrón
Shortloin	1550	Espinazo Trasero
Side	1000	Media Canal (Media Res)

Boneless	Item Nº	Sin hueso
Blade Bolar (Heart of Clod)	2302	Centro de Carnaza de Paleta
Blade Oyster (Oyster Blade)	2303	Marucha
Brisket	2323	Pecho
Brisket Navel Plate	2473	Falda
Chuck Cover	2265	Tapa de Aguja
Chuck Roll	2275	Aguja
Chuck Tender	2310	Chingolo
Cube Roll (Rib Eye Roll)	2240	Bife Ancho sin tapa
Cutaneus Trunci (Rose Meat)	2196	Matambre
Eye of Rump (Heart of Rump)	2093	Corazón de Cuadril
Eye Round	2040	Peceto
Flank Steak	2210	Bife de Vacío
Heel Muscle	2364	Tortuguita
Inside (Topside)	2010	Nalga de adentro
Inside Cap	2012	Tapa de Nalga
Inside Cap Off	2011	Nalga de adentro sin tapa
Inside Skirt (Hanging Tender)	2205	Entraña Interna (Falsa Entraña)
Internal Flank Plate (Flap)	2203	Bife Grande de Vacío
Knuckle	2070	Bola de Lomo
Neck	2280	Cogote
Outside	2030	Nalga de afuera
Outside Flat (Flat)	2050	Cuadrada
Rib Eye Cap	2255	Tapa de Bife Ancho
Rump Cap	2091	Tapa de Cuadril (Picaña)
Shin / Shank	2360	Brazuelo / Garrón
Shoulder Clod	2301	Carnaza de Paleta
Silverside (Gooseneck)	2020	Nalga de afuera con Tortuguita
Spencer Roll	2230	Bife Ancho
Striploin	2140	Bife Angosto
Tenderloin	2150	Lomo
Tenderloin Side Strap Off	2160	Lomo sin cadena
Thick Skirt (Hanging Tender)	2180	Entraña Gruesa
Thin Flank (Flank)	2200	Vacío
Thin Skirt (Outside Skirt)	2190	Entraña Fina
Top Sirloin (D - Rump)	2120	Cuadril
Top Sirloin, Cap Off (D - Rump Cap Off)	2121	Cuadril sin Tapa
Tri-Tip	2131	Colita de Cuadril

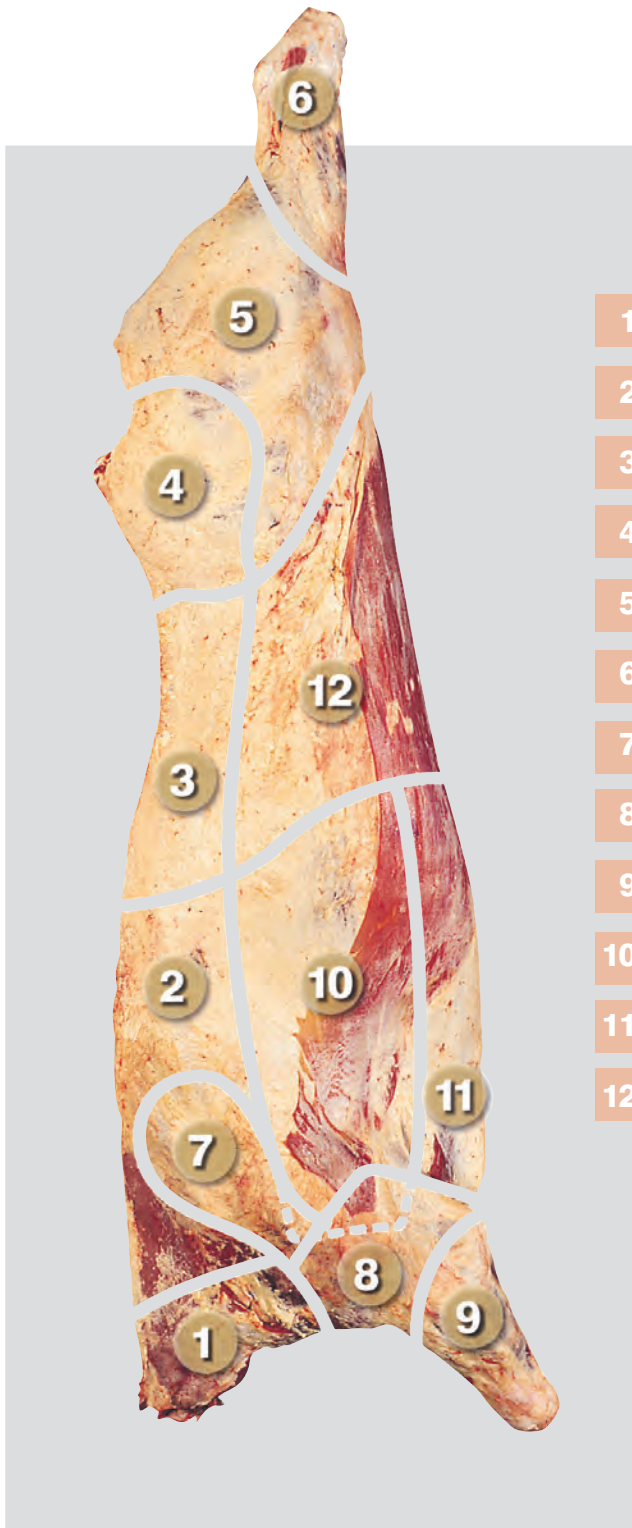
ESTRUCTURA ÓSEA

Skeletal Diagram



REGIONES ANATÓMICAS

Anatomical Regions



1	CERVICAL	<i>Cervical</i>
2	DORSAL	<i>Dorsal</i>
3	DORSO - LUMBAR	<i>Dorso - Lumbar</i>
4	GRUPA	<i>Croup</i>
5	MUSLO	<i>Thigh</i>
6	PIERNA	<i>Leg</i>
7	ESCAPULAR	<i>Scapular</i>
8	BRAZO	<i>Arm</i>
9	ANTEBRAZO	<i>Forearm</i>
10	COSTAL	<i>Costal</i>
11	ESTERNAL	<i>Sternal</i>
12	ABDOMINAL	<i>Abdominal</i>



sistema oficial de clasificación y tipificación

official classifying and grading system

CATEGORÍA CATEGORY		CONFORMACIÓN CONFORMATION						TERMINACIÓN GRADING				
		I	N	A	C	U	R	0	1	2	3	4
NOVILLO STEER	NOVILLITO D.L. YEARLING STEER	II	NN	AA	CC							
	NOVILLO JOVEN 2-4 D. YOUNG STEER	II	NJ	AJ	CJ							
						U						
	NOVILLO 6 DIENTES 6 TOOTH YOUNG STEER						R					
		I6	N6	A6	C6							
	NOVILLO STEER					U						
							R					
		I	N	A	C							
VACA COW	VAQUILLONA 0-2-4 D. HEIFER											
		VQI	VQN	VQA	VQC							
						VQU						
	VACA 6 DIENTES 6 TOOTH YOUNG COW						R					
			VN6	VA6	VC6							
						VU						
	VACA COW						VR					
			VN	VA	VC							
TERNERO VEAL	TERNERO VEAL					VU						
							VR					
TORO BULL	TORO BULL		tN	tA								
						tU						
							tR					
			TN	TA								
						TU						
							TR					

clasificación y tipificación

classification and grading

NOVILLITO (0 incisivos permanentes)

Bovinos machos sin presencia de dientes incisivos permanentes que proporcionan una canal caliente de 170 kilos de peso mínimo. Aquellas canales que no alcanzan los tipos superiores de conformación (I-N-A-C) o cuyo grado de terminación sea 0, son incluidas en la categoría ternero.

NOVILLO JOVEN (2 - 4 incisivos permanentes)

NOVILLO 6 DIENTES (6 incisivos permanentes)

NOVILLO (8 incisivos permanentes)

VAQUILLONA (0 - 2 - 4 incisivos permanentes)

Bovinos hembras con 0, 2 o 4 dientes incisivos permanentes que proporcionan una canal caliente de 150 kilos de peso mínimo.

VACA 6 DIENTES (6 incisivos permanentes)

VACA (8 incisivos permanentes)

TERNERO/A (0 incisivos permanentes)

Bovinos -machos (enteros o castrados) o hembras- sin presencia de dientes incisivos permanentes y que no reúnen las características como para ser tipificados como Novillitos ni como Vaquillonas.

TORO

Bovinos machos -enteros o castrados con presencia de caracteres sexuales secundarios- que presenten dientes incisivos permanentes.

Para la conformación se establecen los tipos: I-N-A-C-U-R, desde un gran desarrollo muscular hasta su marcada carencia.

Para la terminación el sistema contempla los grados: 0 -1 - 2 - 3 - 4, que indican desde la carencia total de grasa de cobertura hasta una cobertura excesiva.

YEARLING STEER (0 permanent incisors)

Male bovines without permanent incisors which attain a hot carcass weighing of at least 170 kg. Those carcasses which do not attain the superior conformation types (I - N - A - C), or whose fat grading scores 0, are included in the veal category.

YOUNG STEER (2 - 4 permanent incisors)

6 TOOTH YOUNG STEER (6 permanent incisors)

STEER (8 permanent incisors)

HEIFER (0 - 2 - 4 permanent incisors)

Female bovines with 0, 2 or 4 permanent incisors which attain a hot carcass weight of at least 150kg.

6 TOOTH YOUNG COW (6 permanent incisors)

COW (8 permanent incisors)

VEAL (0 permanent incisors)

Male (entire or castrated) or female bovines with no permanent incisors which do not reach the necessary complements to be graded as yearling steers or heifers.

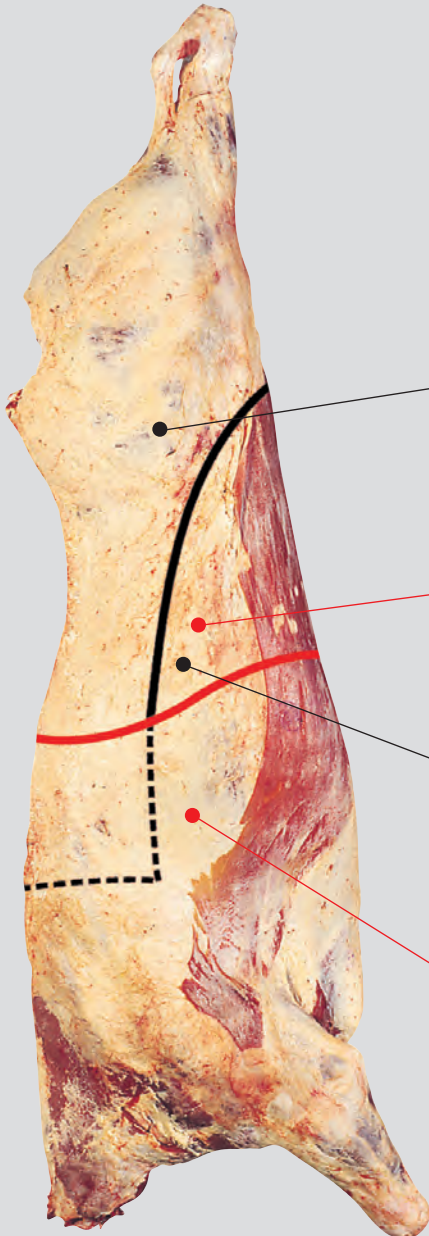
BULL

Male bovines (whole or castrated) including secondary sexual characters, showing permanent incisors.

The different muscling grades are identified by the letters belonging to the word I - N - A - C - U - R, from a great muscular development to a minor or defective one.

Fat finish is classified in five grades: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 which go from total absense to excesive covering.

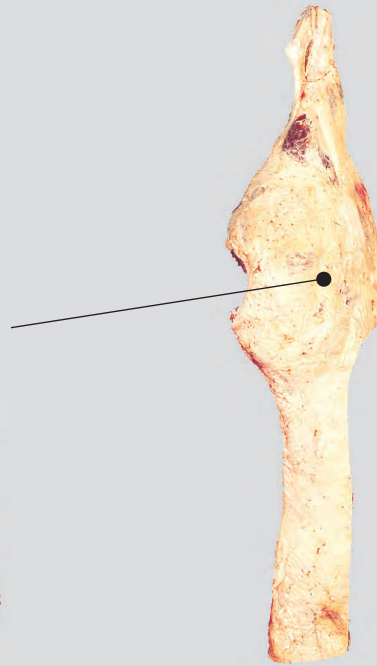
1000
MEDIA RES
Side



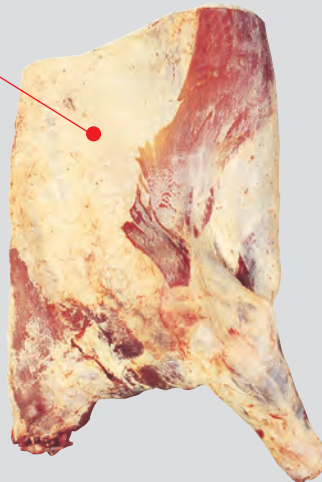
1010
CUARTO TRASERO
Hindquarter



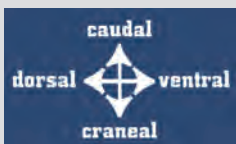
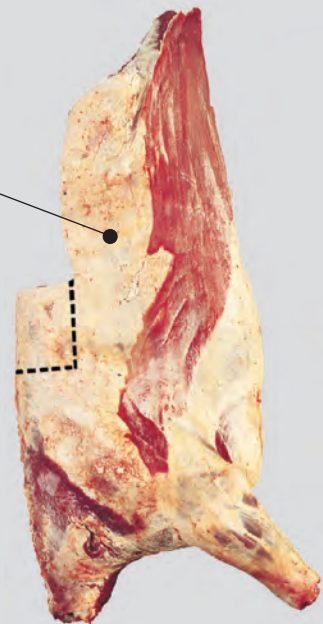
1020 a
PISTOLA A 8 COSTILLAS
Pistola - Eight Ribs



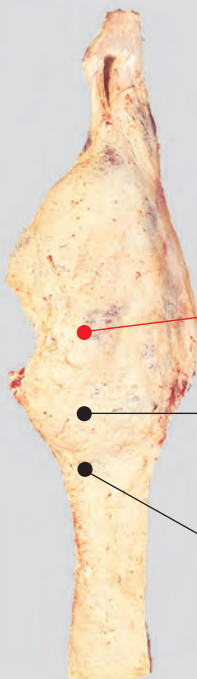
1060
CUARTO DELANTERO
Forequarter



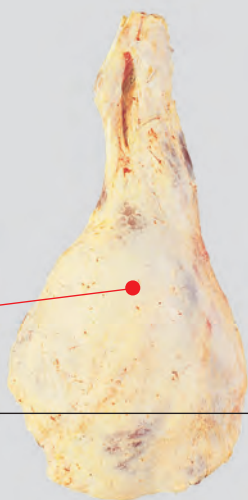
1050
CUARTO DELANTERO CON VACÍO
Forequarter & Flank



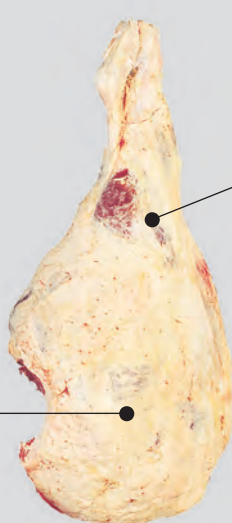
1020
PISTOLA
Pistola



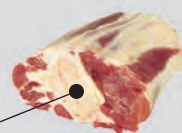
1500
RUEDA
Butt



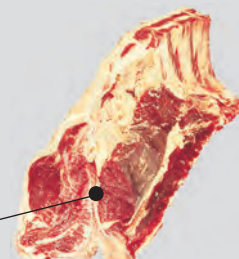
1502
RUEDA CON CUADRIL
Butt & Rump



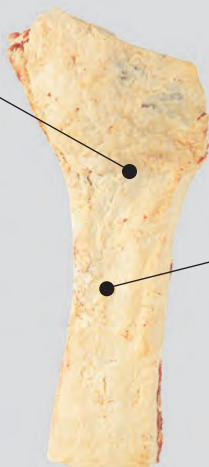
1680
GARRON
Shank



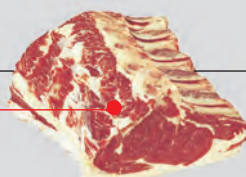
1550
ESPINAZO TRASERO
Shortloin



1540
ESPINAZO CON CUADRIL
Rump & Loin



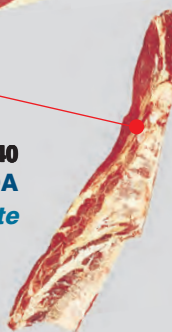
1600
ESPINAZO PREPARADO
Ribs Prepared



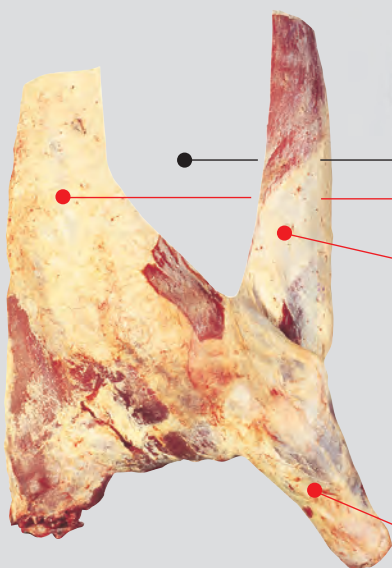
1650
ASADO CON VACIO
Rib Plate Flank On



1640
PECHO Y FALDA
Brisket & Navel Plate



1070
CUARTO DELANTERO HERRADURA
Herradura Forequarter



1680
BRAZUELO
Shin



1690 a
ASADO (Porción)
Short Ribs



1000 MEDIA CANAL (MEDIA RES) *Side*

La Media Canal se obtiene a partir de la Canal mediante un corte sagital (al eje de la columna vertebral) que divide en dos los cuerpos vertebrales.

Puntos a especificar:

- Entraña fina removida.
- Estándar de retoque.

The Carcase is split in two equal Sides down the length dividing the spinal column.

Points requiring specification:

- Diaphragm removed.
- Carcase trim.

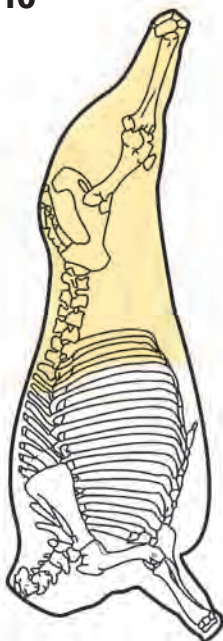
1000

USA NAMP 101



1010 CUARTO TRASERO *Hindquarter*

1010



El Cuarto Trasero estándar es la porción caudal de la Media Canal que resulta de seccionarla mediante un corte transversal a la columna vertebral, siguiendo el espacio intercostal entre la 10ª y 11ª costilla.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Entraña fina removida.
- Estándar de retoque.

Standard Hindquarter is prepared from a Side by the separation of the Hind- and Forequarters by a cut between the 10th and 11th ribs, perpendicular to the vertebral column down to the ventral portion of the Flank, along the rib.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Diaphragm removed.
- Trim standard.



1010

USA NAMP 155

1020 PISTOLA
Pistola

Corte preparado a partir del Cuarto Trasero una vez extraídos el flanco abdominal (Vacío) y el Asado y las porciones de Falda y Pecho cuando corresponda. Se obtiene mediante un corte que se inicia en el pliegue de la babilla a nivel del ganglio precrural, se dirige a medial bordeando los músculos de la pierna y continúa paralelo a la columna vertebral bordeando el bife angosto.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Sin garrón con hueso.
- Estándar de retoque.

Pistola is prepared from a Hindquarter by the removal of the Thin Flank, lateral portion ribs and a portion of the Navel End Brisket. A cut is made commencing at the superficial inguinal lymph node separating the M. rectus abdominus and following the contour of the hip, running parallel to the bodies of the vertebrae and the M. longissimus dorsi (eye muscle) to the specified ribs.

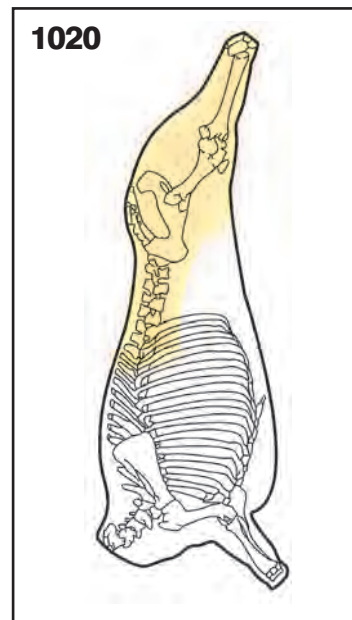
Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Cut distance from M. Longissimus dorsi (eye muscle).
- Bone-in Shank off.
- Trim standard.

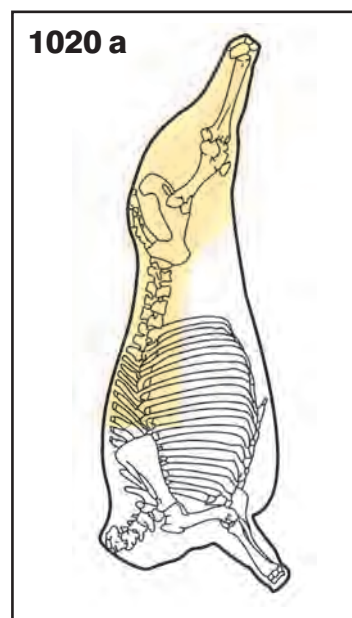
Opciones:**Options:**

1020 a - PISTOLA A 8 COSTILLAS
Pistola - Eight Ribs

1020 b - PISTOLA A 4 COSTILLAS
Pistola - Four Ribs

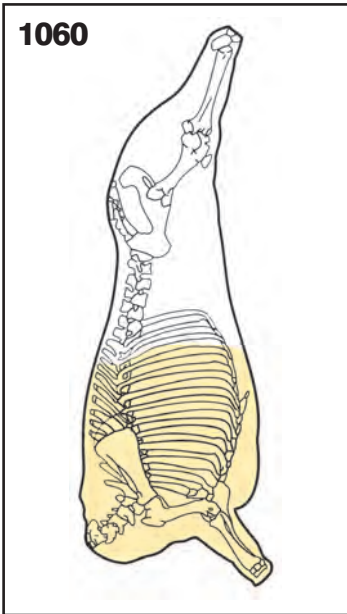


UN - ECE 1023



UN - ECE 1020

1060



1060

USA NAMP 102

1060 CUARTO DELANTERO *Forequarter*



El Cuarto Delantero es la porción craneal de la Media Canal que resulta de seccionarla mediante un corte transversal a la columna vertebral, siguiendo el espacio intercostal a especificar.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Entraña fina removida.
- Músculo cutáneo (matambre) removido.
- Estándar de retoque.

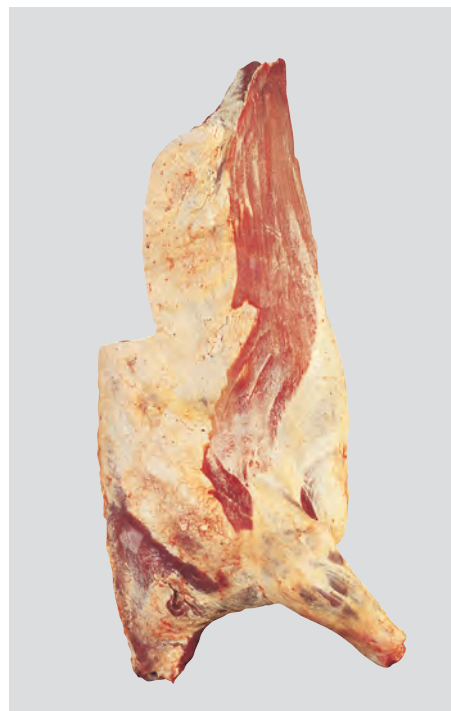
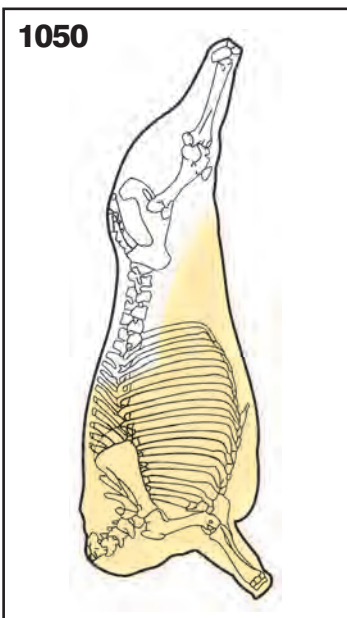
Forequarter is prepared from a Side by separating the Forequarter, cutting along the specific rib, at right angles to the vertebral column down to the ventral portion of the Flank.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Diaphragm removed.
- M. Cutaneus trunci removed.
- Trim standard.

1050 CUARTO DELANTERO CON VACÍO *Forequarter and Flank*

1050



Corte que resulta de la Media Canal una vez retirada la Pistola.

Puntos a especificar:

- Número de costilla donde realizar el corte.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife)
- Entraña fina removida.
- Músculo cutáneo (matambre) removido.
- Estándar de retoque.

Forequarter and Flank is prepared from a Side after removing the Pistola cut.

Points requiring specification:

- Rib number where the cut is made.
- Rib length distance from eye muscle.
- Diaphragm removed.
- M. cutaneus removed.
- Trim standard.

1070 CUARTO DELANTERO HERRADURA

Herradura Forequarter

Es el Cuarto Delantero una vez retirado el Asado con hueso

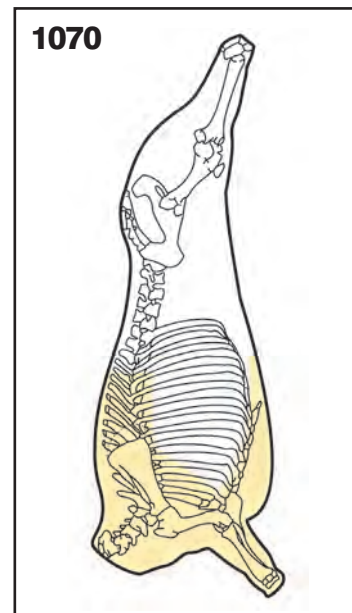
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Estándar de retoque.

Herradura Forequarter is prepared from a forequarter by removing the Rib Plate.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Trim standard.



1500 RUEDA

Butt

Corte obtenido del Cuarto Trasero a partir de una línea de sección que se inicia en el ganglio linfático subilíaco pasando cranealmente a la articulación coxo-femoral hasta el ganglio linfático isquiático.

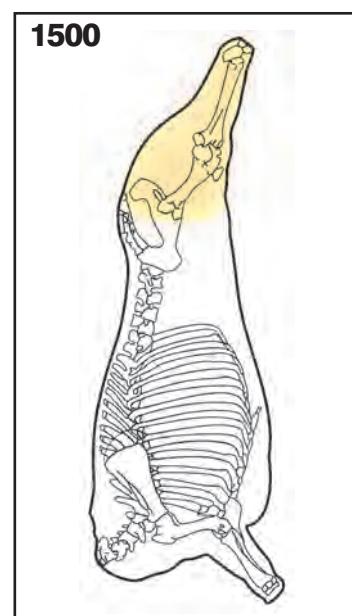
Puntos a especificar:

- Sin garrón con hueso.
- Estándar de retoque.

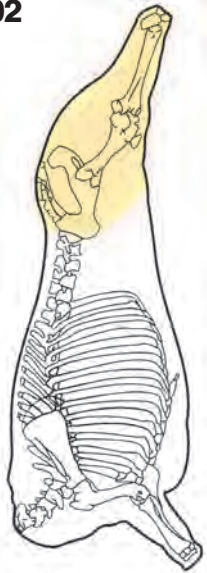
Butt is prepared from a Hindquarter by a cut commencing at the subiliac lymph node passing just cranial of the hip joint to the ischiatic lymph node.

Points requiring specification:

- Bone-in Shank off.
- Trim standard.



1502



1502 RUEDA CON CUADRIL
Butt and Rump



Corte obtenido de la Pistola una vez extraído el Espinazo, separado a nivel de la articulación lumbo-sacra.

Puntos a especificar:

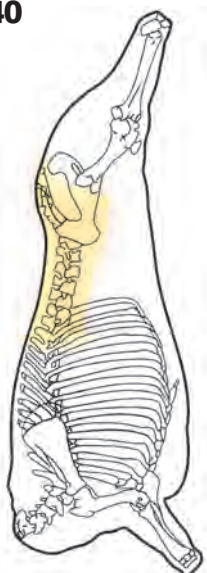
- Sin Garrón con hueso
- Estándar de retoque

Butt and Rump is prepared from a Pistola, by removing the loins cutting between the lumbar and sacral vertebrae at a point cranial to the tuber coxae.

Points requiring specification:

- Bone-in Shank off.
- Trim standard.

1540



1540 ESPINAZO CON CUADRIL
Rump and Loin



Es la porción de la Pistola una vez extraída la Rueda. Está compuesta por el Cuadril, el Bife Angosto y el Lomo con su soporte óseo.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Lomo removido.
- Estándar de retoque.

Rump and Loin is prepared from a Pistola Cut after removing the Butt. Consists in Rump, Striploin and Tenderloin.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Distance from the eye muscle.
- Tenderloin removed.
- Trim standard.

1550 ESPINAZO TRASERO *Shortloin*

Es la porción de la Pistola una vez extraída la Rueda con Cuadril. Está integrada por el Bife Angosto y el Lomo con su soporte óseo.

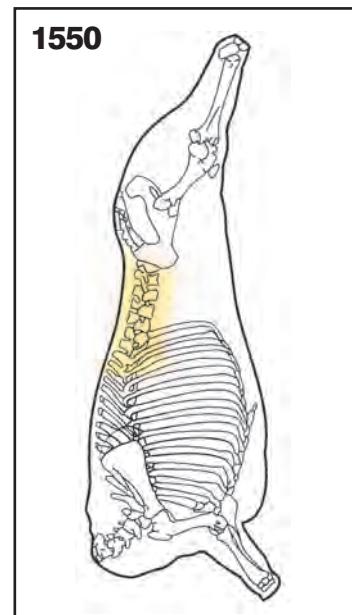
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Estándar de retoque.

Shortloin is prepared from a Pistola Cut by the removal of the Butt and Rump. Consists of Striploin and Tenderloin.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Distance from the eye muscle.
- Trim standard.



USA NAMP 174

1550

1590 ESPINAZO DELANTERO *Rib Set*

Corte del Cuarto Delantero ubicado en la región dorsal, abarca desde el 5º espacio intercostal hacia caudal y puede incluir porciones variables de parrilla costal.

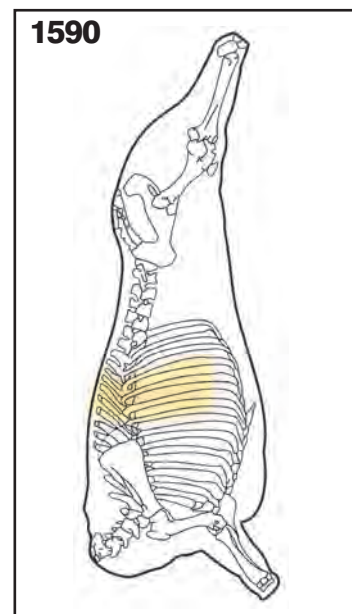
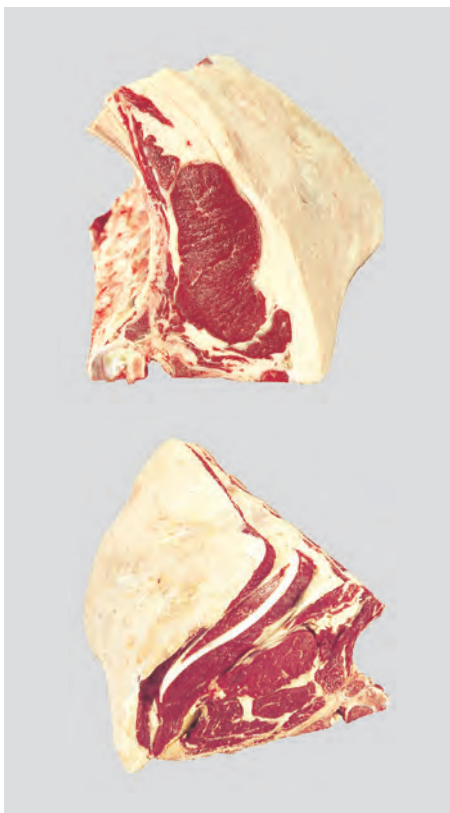
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Cartílago escapular removido.
- Estándar de retoque.

Rib Set is prepared from a Forequarter by a cut between the 5th and 6th ribs.

Points requiring specification:

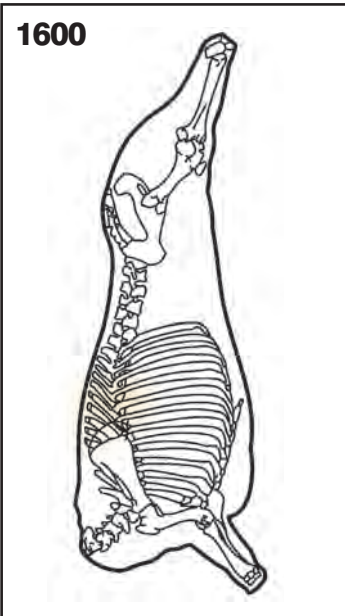
- Number of ribs.
- Distance from the eye muscle.
- Scapular cartilage removed.
- Trim standard.



USA NAMP 103

1590

1600



1600

USA NAMP 104

1600 ESPINAZO PREPARADO *Ribs, Prepared*



Corte preparado a partir del Espinazo delantero mediante la remoción de los cuerpos vertebrales correspondientes.

Puntos a especificar:

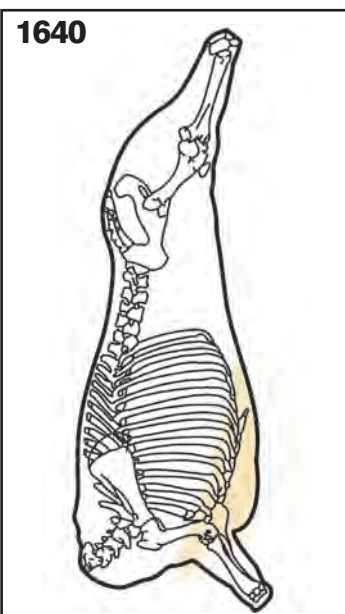
- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Apófisis espinosas removidas.
- Cartílago escapular removido.
- Estándar de retoque.

Ribs, prepared, comes from a Rib Set by removing the bodies of the corresponding vertebrae.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Distance from the eye muscle.
- Feather bones removed.
- Scapular cartilage removed.
- Trim standard.

1640



1640 PECHO Y FALDA *Brisket and Navel Plate (Whole Brisket)*



Corte preparado a partir de un Cuarto Delantero mediante un corte que se inicia en la unión de la primera costilla con el esternón y se dirige hacia caudal, paralelo a la columna vertebral hasta la última costilla.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Entraña fina removida.

Brisket and Navel Plate is prepared from a Forequarter by a straight cut starting at the junction of the 1st rib and the 1st sternal segment to the last rib.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Diaphragm removed.

1650 ASADO CON VACÍO *Rib Plate Flank On*

Corte compuesto por la parrilla costal (Asado) y el flanco abdominal (Vacío).

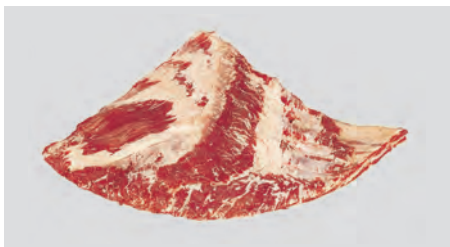
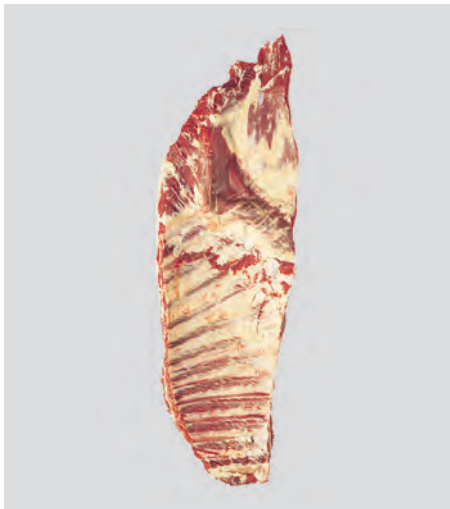
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Entraña fina removida.
- Músculo cutáneo (matambre) removido.
- Estándar de retoque.

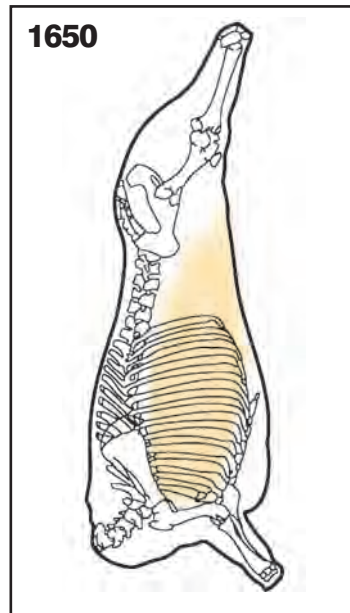
Cut consisting of Ribs and Flank.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Distance from the eye muscle.
- Diaphragm removed.
- M. Cutaneus trunci (Rose) removed.
- Trim standard.



1650



Opción:
Option:

1651- ASADO 3 COSTILLAS
CON VACÍO
3 Rib Plate – Flank On

1680 BRAZUELO / GARRÓN *Shin / Shank*

Cortes provenientes de los Cuartos Delantero y Trasero constituidos por la extremidad distal del Húmero y Radio/ Tibia, con sus masas musculares (extensores y flexores) asociadas.

Puntos a especificar:

- Tejido conectivo externo removido.
- En rodajas.

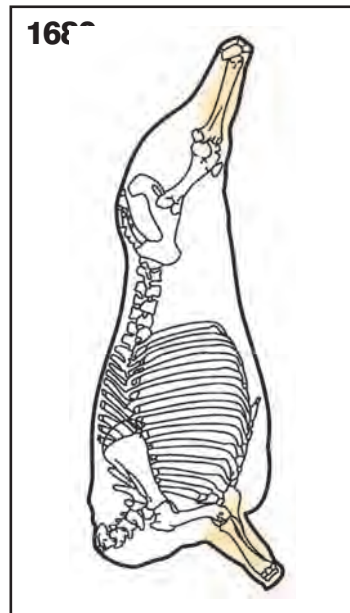
Shin / Shank is prepared from either Forequarter/ Hindquarter legs (extensor/ flexor group of muscles). Constituted by the distal end of the Humerus and Radius / Tibia and their associated muscles.

Points requiring specification:

- Connective tissue off.
- Transversally sliced.



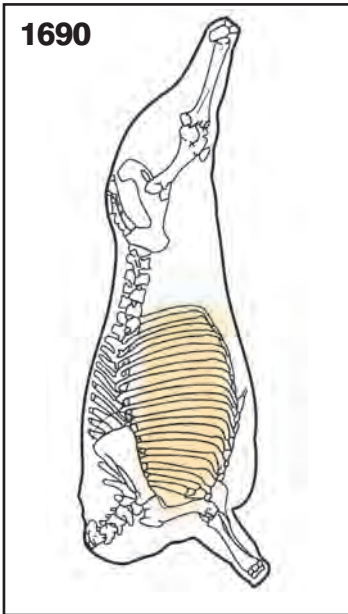
1680



Opciones:
Options:

1682 - BRAZUELO
Shin
1683 - GARRÓN
Shank

1690



1690 ASADO *Rib Plate*



Corresponde a la parrilla costal, teniendo como límite dorsal el músculo longissimus dorsi y como límite ventral las uniones costosternales y costocondrales

Puntos a especificar:

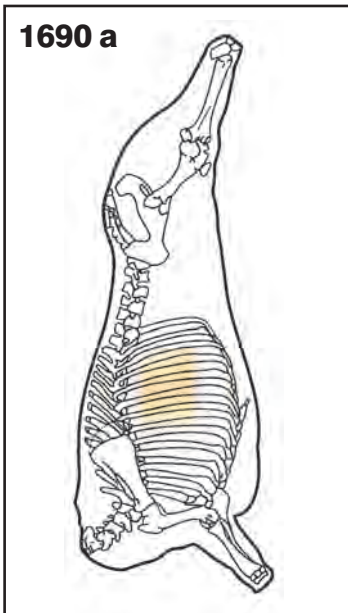
- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Entraña fina removida.
- Músculo cutáneo (matambre) removido.
- Estándar de retoque.

Prepared from the Rib Plate limiting dorsally with the M. longissimus dorsi and ventrally with the costosternal and costo-condral cartilages.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Cut distance from the eye muscle.
- Diaphragm removed.
- M. Cutaneus trunci removed.
- Trim standard.

1690 a



1690 a PORCION DE ASADO *Short Ribs*

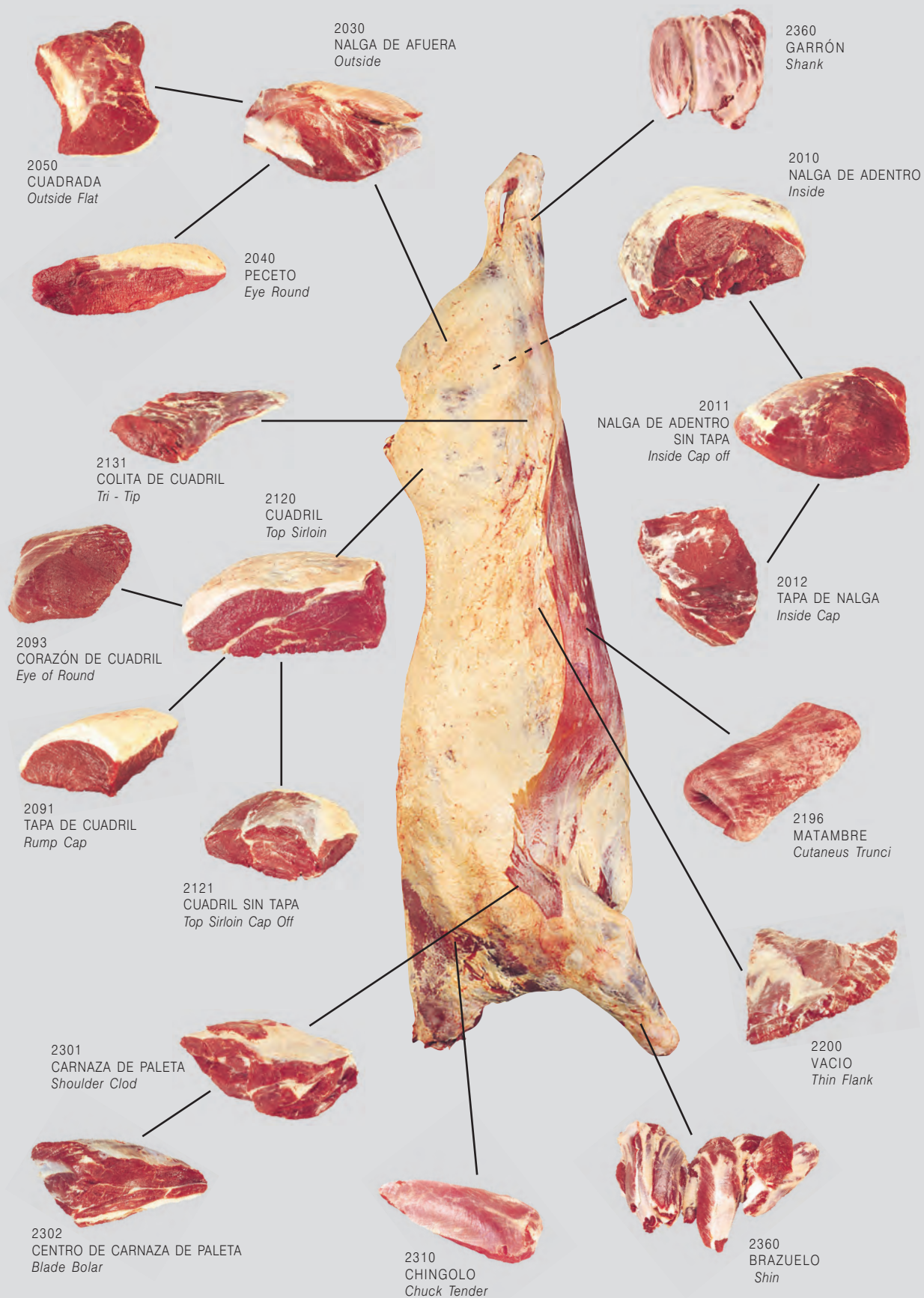


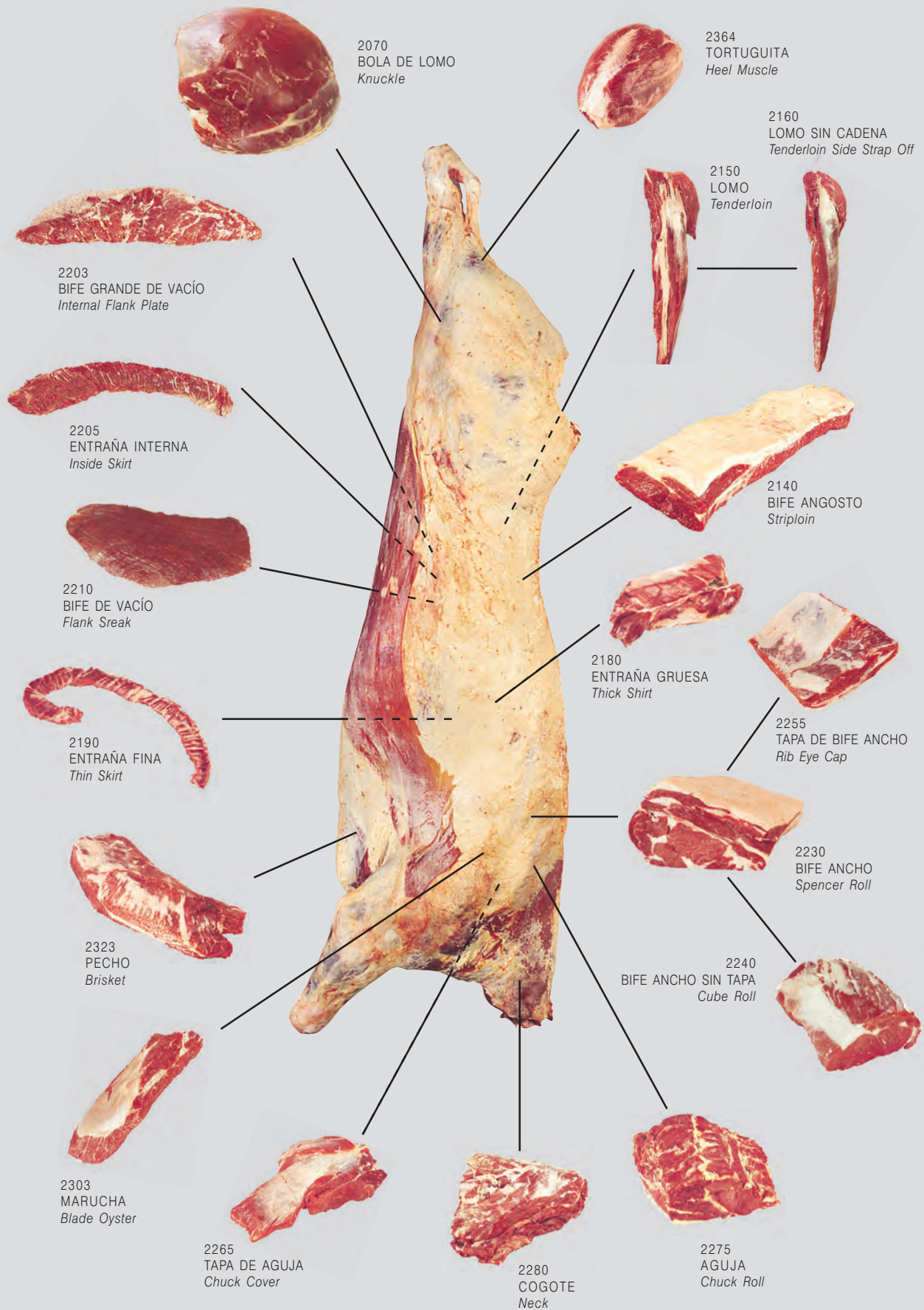
1690 a

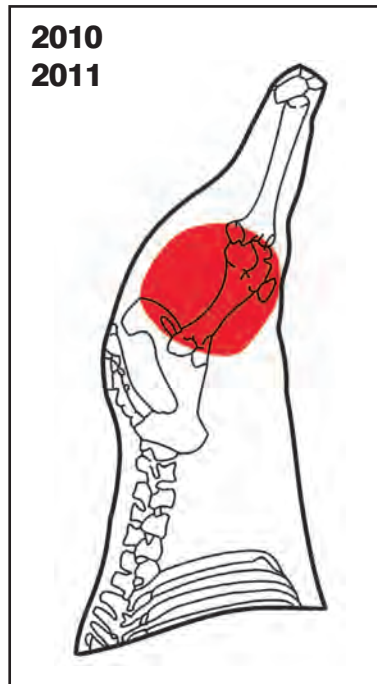
USA NAMP 123

CORTES BOVINOS

Beef Cuts





2010 NALGA DE ADENTRO
Inside (Topside)**2010**
2011

USA NAMP 168

2010

Corte ubicado en la región del muslo (cara interna)
Base ósea: Isquion, Pubis, Fémur y extremo proximal de la tibia. Planos musculares principales: Sartorio, Recto interno (planos superficiales), Pectíneo, Aductor y Semi membranoso (planos profundos)

Inside is situated caudal and medial to the femur bone and attached to the os coxae (aitchbone). It is removed by following the natural seam between the Thick Flank and Silverside. The pizzle butt, fibrous tissue, inguinal lymph node and it's surrounding fat are removed.

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa removible.
- Presentación a la tela o al rojo.

Points requiring specification:

- Fat cover.
- Connective tissue removed.

2011 NALGA DE ADENTRO SIN TAPA
Inside, Cap Off

Se obtiene de la Nalga de Adentro (ítem 2010) por remoción de los músculos Sartorio y Recto interno, removiendo la grasa visible.

Inside Cap Off is prepared from the Inside (item 2010) by removal of the M. gracilis and M. sartorius along the natural seams. Fat deposits are removed.

Punto a especificar:

- Remoción del músculo Pectíneo.

Point requiring specification:

- M. pectineus removed.

**Opción:****Option:**

2011 a - Nalga de Adentro sin Tapa al Rojo.

Red Inside Cap Off, connective tissue removed.

Punto a especificar:

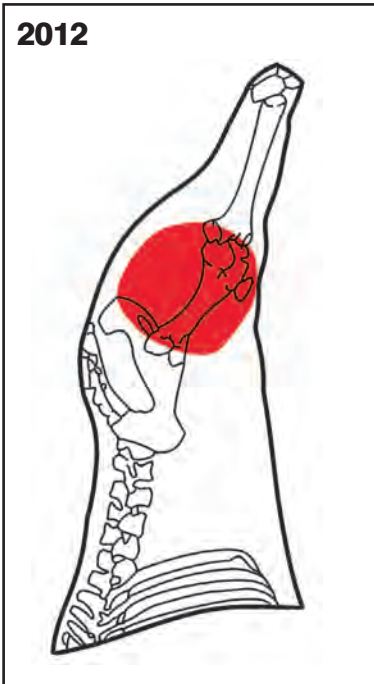
- Remoción del músculo Pectíneo.

Point requiring specification:

- M. pectineus removed.

2012

2012 TAPA DE NALGA
Inside Cap



Corte ubicado en la región del muslo.
Planos musculares principales:
Sartorio y Recto interno

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Remoción de los músculos Pectíneo y Sartorio.

Consists of the M. gracilis removed from the Inside along the natural seam.

Points requiring specification:

- Removal of fibrous tissue and fat deposits.
- Removal of the pectineus and sartorius muscles.

2020 NALGA DE AFUERA CON TORTUGUITA
Silverside (Gooseneck)

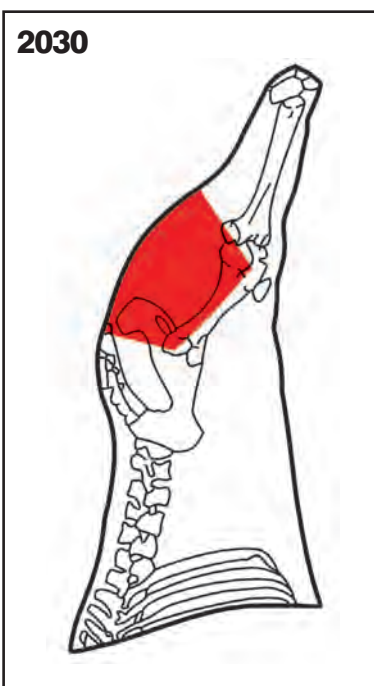
USA NAMP 170

En la Nalga de Afuera (ítem 2030) se incluyen los músculos Gastrocnemio, Soleo y Flexor digital superficial.

Is the Outside (item 2030) including the Heel Muscle.

2030 NALGA DE AFUERA
Outside

2030



Corte compuesto por Cuadrada y Peceto, ubicado en la región del muslo (cara externa y posterior).
Base ósea: Fémur, Coxal, hemivértebras sacras y la extremidad proximal de la Tibia.

Planos musculares principales:
Bíceps femoral y Semitendinoso.

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Remoción del tejido conectivo fibroso (la plateada).

Outside is a cut consisting of the Flat and the Eye Round. The Heel Muscle (M. gastrocnemius), popliteal lymph node, surrounding fat and connective tissue are removed.

Points requiring specification:

- Fat cover.
- Thick connective tissue (silverskin) on ventral side removed.

2030

USA NAMP 171 A

2040 PECETO
Eye Round

Corte ubicado en la cara posterior de la región del muslo.

Base ósea: Isquion y las primeras hemivértebras coccígeas.

Plano muscular: Semitendinoso.

The Eye Round is prepared from the Outside (item 2030) by following the natural seam between the Outside Flat (M. gluteobiceps) and the Eye Round (M. semitendinosus) separating both muscles.

Puntos a especificar

- Porcentaje de grasa.
- Tejido conectivo removido.

Points requiring specification:

- Fat cover.
- Connective tissue removed.

2050 CUADRADA
Outside Flat (Flat)

Corte ubicado en la cara externa de la región del muslo.

Base ósea: Isquion, Fémur y extremo proximal de la Tibia.

Plano muscular: Bíceps femoral.

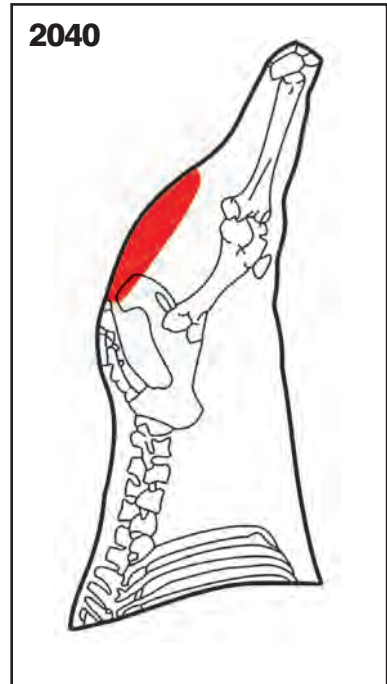
Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa visible
- Remoción de la plateada

Outside Flat is prepared by removing the Eye Round from an Outside (item 2030), along the natural seam between both muscles.

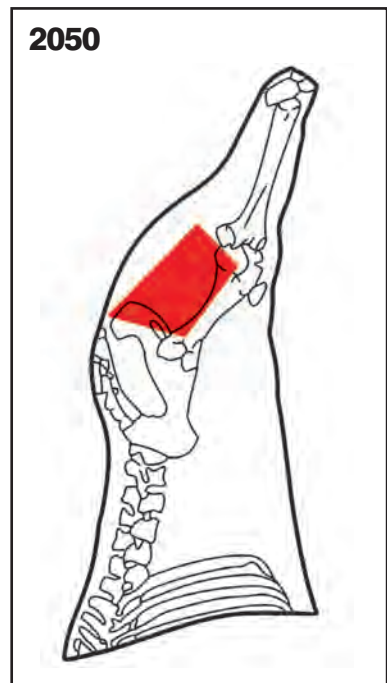
Points requiring specification:

- Fat cover.
- Thick connective tissue (silverskin) removed.

2040

USA NAMP 171 C

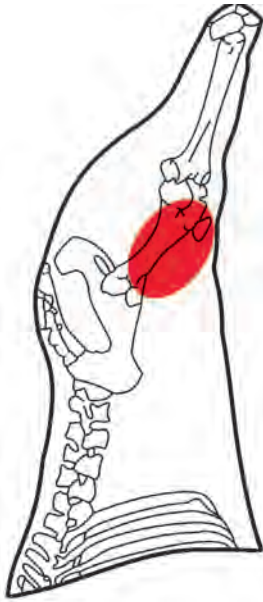
2040

2050

USA NAMP 171 B

2050

2070



2070

USA NAMP 167 A



2070 BOLA DE LOMO *Knuckle*

Corte ubicado en la cara anterior de la región del muslo.

Base ósea: Fémur y Rótula.

Planos musculares principales:

Cuadriceps femoral .

Puntos a especificar:

- Tejido conectivo removido.
- Remoción del periostio del Fémur.

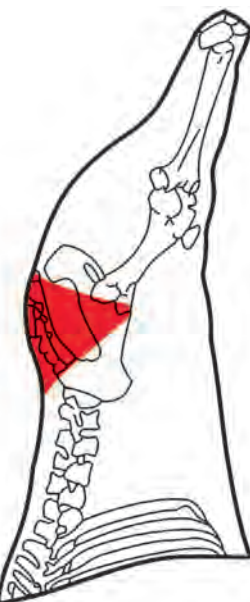
Knuckle is a cut obtained from the foreface of the hind-leg, resting on the femur and the patella consisting of the cuadriceps femoris muscle.

Points requiring specification:

- Connective tissue removed.
- Femur periostium removed.

2091 TAPA DE CUADRIL (Picaña) *Rump Cap*

2091



2091

USA NAMP 184



Corte ubicado en la región de la grupa.

Plano muscular principal: porción superior y anterior del músculo Bíceps femoral.

Puntos a especificar:

- Grasa de cobertura.
- Tejido conectivo removido.

Rump Cap consist in the upper and fore portion of the bíceps femoris muscle (M. gluteobiceps) which covers the Rump, and is obtained by separating it along the natural seam from the Rump.

Points requiring specification:

- Fat cover.
- Connective tissue removed.

2093 CORAZÓN DE CUADRIL

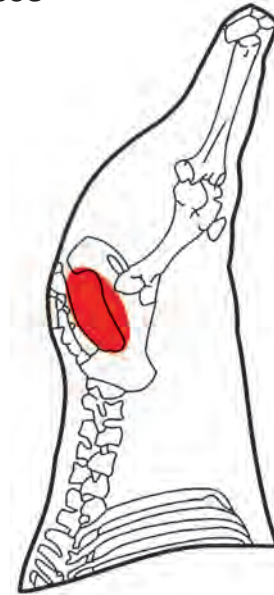
Eye of Rump (Heart of Rump)



Lo constituye solamente el músculo Glúteo medio.

Compose only by the M. gluteus medius.

2093



2120 CUADRIL

Top Sirloin (D-Rump)

Corte ubicado en la región de la grupa.
Base ósea: Coxal y las hemivértebras sacras.
Planos musculares principales:
Porción superior del Bíceps femoral, Glúteos medio, accesorio y profundo.

Puntos a especificar:

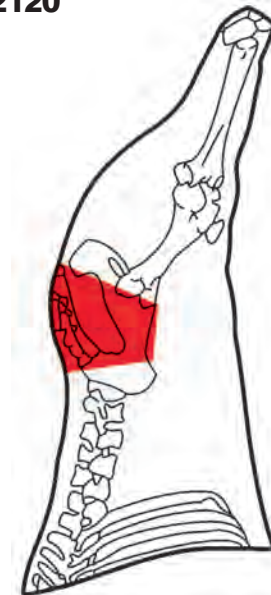
- Grasa de cobertura.
- Con Colita de Cuadril.

Consist in a cut from the croup based on the coxis and the sacral hemivertebrae. Main muscle group: upper portion of the biceps femoris, glutei medius, accessorius and profundus.

Points requiring specification:

- Fat cover.
- With Tri-Tip.

2120



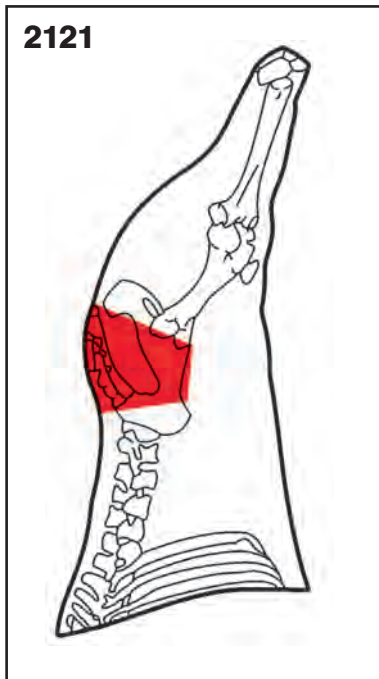
USA NAMP 184

2120

AUSTRALIA HAM 2100

2120

2121



2121

USA NAMP 185

2121 CUADRIL SIN TAPA
Top Sirloin Cap Off (D-Rump Cap Off)



Se obtiene extrayendo la porción superior del Bíceps femoral.

Punto a especificar:

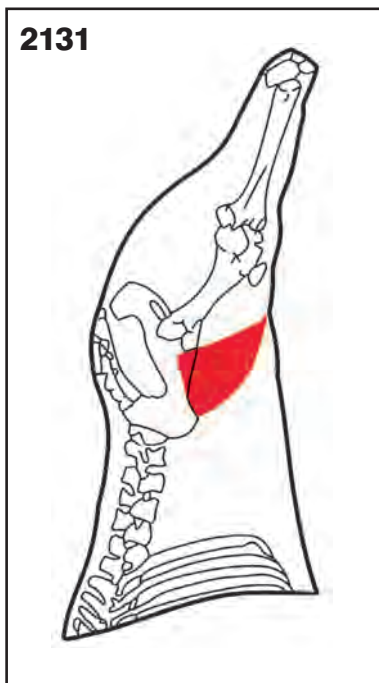
- Grasa de cobertura.

Prepared by removing the upper portion M. biceps femoris.

Point requiring specification:

- Fat trim

2131



2131

USA NAMP 185 D

2131 COLITA DE CUADRIL
Tri-Tip



Corte ubicado en la región anterior del muslo.

Base ósea:

Tuberosidad coxal y borde lateral del Isquion.

Plano muscular:

Tensor de la fascia lata.

Consist in a cut from the fore portion of the thigh based on the tuber coxae and the edge of the ischium.

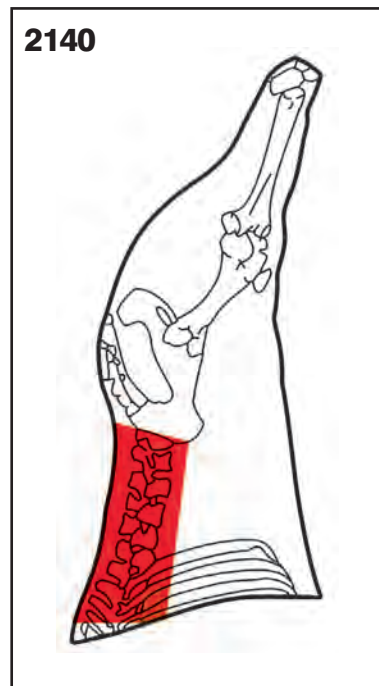
It is composed by the M. tensor fasciae lata (triangle shaped muscle).

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Tejido conectivo removido (al rojo).

Points requiring specification:

- Fat cover.
- Connective tissue removed.

2140 BIFE ANGOSTO
Striploin

USA NAMP 180

2140

Corte ubicado en la región dorso lumbar. Base ósea: hemivértebras lumbares y las 3 o 4 últimas dorsales según especificaciones del corte. Planos musculares principales: Largo costal, Largo dorsal, Multifido dorsal, Serrato posterior (según el encuadre, para bifes con un ancho mayor que dos pulgadas del ojo del bife, se incluyen los músculos intercostales y los de la pared abdominal).

Puntos a especificar:

- Número de costillas donde realizar el corte.
- Porcentaje de grasa.
- Distancia al Ojo de Bife.
- Remoción de intercostales.
- Sin cordón (Opción ítem 2140 a).
- Tejido conectivo removido (al rojo) (Opción ítem 2140 b).

Striploin is prepared from a Pistola cut by cutting at the lumbo sacral junction based on the lumbar and the last 3 or 4 dorsal hemi-vertebrae (according to specification). It is composed by the M. longissimus dorsi, M. iliocostalis, M. serratus dorsalis (according to distance of the cut from the eye muscle).

Points requiring specification:

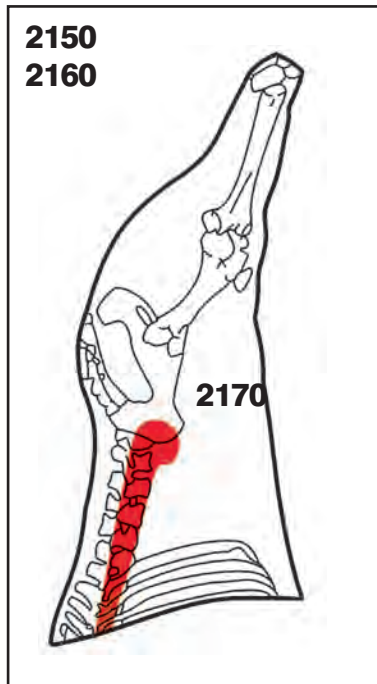
- Number of ribs.
- Fat cover.
- Distance from the eye muscle.
- Intercostals removed.
- M. multifidus removed (Option item 2140 a).
- Connective tissue removed (Option item 2140 b).



2140 a



2140 b



2150	USA NAMP 189
2160	USA NAMP 190
2170	USA NAMP 191

2150 LOMO *Tenderloin*



Corte ubicado en la región sublumbar.

Base ósea: seis hemivértebras lumbares, las dos últimas dorsales y el Ilium. Planos musculares principales: Psoas mayor, Psoas menor, Iliaco y Cuadrado lumbar.

Puntos a especificar:

- Peso en Kg o Libras.
- Porcentaje de grasa.
- Tejido conectivo removido (al rojo).

Tenderloin is removed from the ventral surface of the lumbar and last dorsal vertebrae and the lateral surface of the ilium. It is composed by the M. psoas major, M. psoas minor, M. iliacus lateralis and M. quadratus lumborum.

Points requiring specification:

- Weight in Lb or Kg.
- Fat cover.
- Silverskin removed.

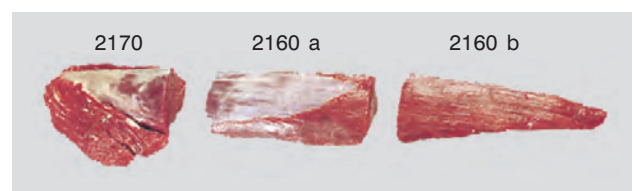
2160 LOMO SIN CADENA *Tenderloin, side strap off*



Se obtiene del Lomo quitando el músculo Psoas menor.

Tenderloin is further trimmed by the removal of the side strap M. psoas minor.

Opciones / Options:



2170 CABEZA DE LOMO *Butt Tenderloin*

M. Iliacus, M. Cuadratus lumborum y porción caudal del M. Psoas mayor.

2160 a - CENTRO DE LOMO *Tenderloin Center*

Porción central del Psoas mayor.

2160 b - COLA DE LOMO *Tenderloin Tip*

Porción caudal del Psoas mayor.

2180 ENTRAÑA GRUESA *Thick Skirt (Hanging Tender)*

Consiste en los pilares del músculo diafragma ubicados en la región lumbar.

Puntos a especificar:

- Membrana removida.
- Grasa removible.
- Tejido conectivo removido.

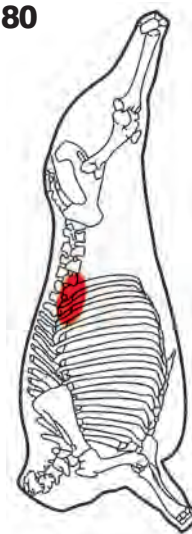
Thick Skirt is the lumbar portion of the diaphragm.

Points requiring specification:

- Membrane removed.
- Fat trim.
- Connective tissue removed.



2180



2190 ENTRAÑA FINA *Thin Skirt (Outside Skirt)*

Porción muscular costal del diafragma (no incluye los pilares ni la membrana que no cubra músculo).

Puntos a especificar:

- Membranas removidas.
- Grasa removible.

Thin Skirt is the costal muscle portion of the diaphragm. All white tendinous tissue not covering lean red muscle is removed as is also the lumbar portion.

Points requiring specification:

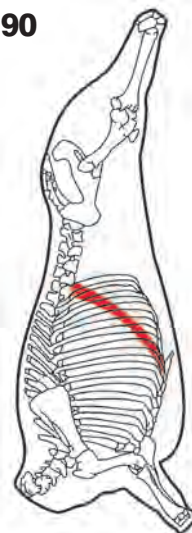
- Membrane covering removed.
- Fat trim.



USA NAMP 121 C

2190

2190



2196 MATAMBRE *Cutaneus Trunci (Rose Meat)*

Corte ubicado en la región costal, abdominal y del brazo (por su extensión se lo considera un corte de la media res).

Plano muscular: Cutáneo del tronco.

Punto a especificar:

- Grasa removida.

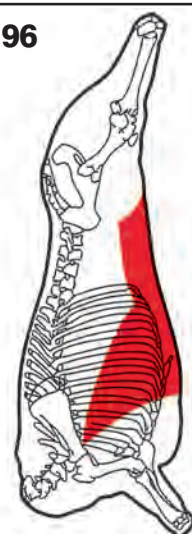
Cutaneus Trunci (Rose) is a cut extended along the abdominal, costal and brachial regions.

Point requiring specification:

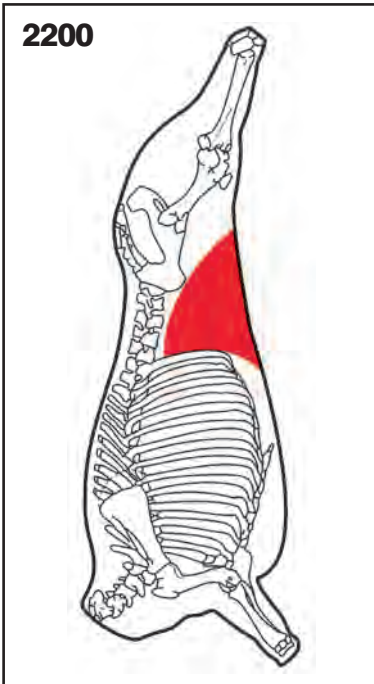
- Fat trim.



2196



2200



2200 VACIO
Thin Flank (Flank)



Corte ubicado en el flanco de la región abdominal.

Planos musculares principales: Oblicuo abdominal interno, externo, transverso y recto del abdomen.

Punto a especificar:

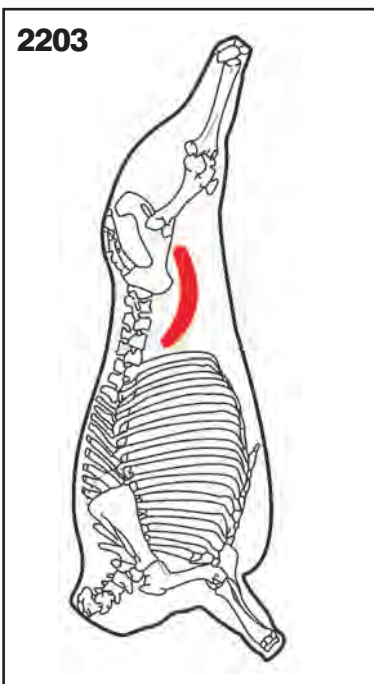
- Porcentaje de grasa.

Thin Flank is located on the abdominal side and composed by the abdominal wall. Main muscles planes: M. obliquus externus abdominis, M. obliquus internus abdominis, M. transversus abdominis, M. rectus abdominis.

Point requiring specification:

- Fat trim.

2203



2203 BIFE GRANDE DE VACIO
Internal Flank Plate (Flap)



Corte ubicado en la parte superior y caudal del flanco abdominal.

Plano muscular principal: Oblicuo interno abdominal.

Punto a especificar:

- Grasa removible.

Inner Flank Plate is the upper caudal part of the Flank composed by the obliquus internus abdominis muscle.

Point requiring specification:

- Fat trim.

2205 ENTRAÑA INTERNA (FALSA ENTRAÑA) *Inside Skirt*

Corte ubicado en la cara interna de la pared abdominal. Se remueven el peritoneo y la grasa intra abdominal.

Plano muscular principal:
Transverso del abdomen.

Puntos a especificar:

- Aponeurosis removida.
- Grasa removible.

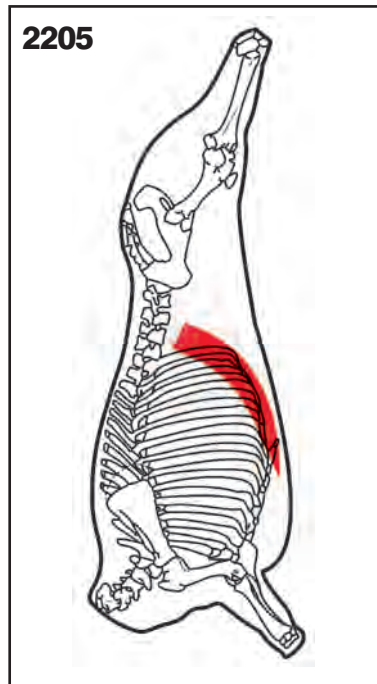
Inside Skirt (M. transversus abdominis) is located on the inside of the abdominal wall and extends to the navel end portion of the Brisket. The peritoneum and fat flakes are removed.

Points requiring specification:

- Membrane covering removed.
- Fat trim.



2205



2210 BIFE DE VACÍO *Flank Steak*

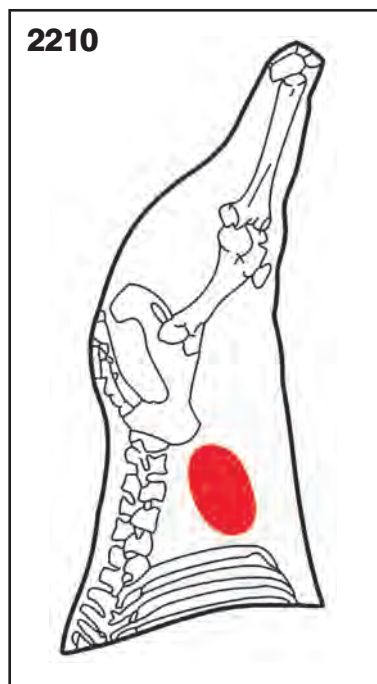


Corte ubicado en la región abdominal inguinal.

Plano muscular: Porción del músculo recto abdominal.

Flank Steak is the muscular portion of the rectus abdominis, after stripping the connective tissue from the muscle.

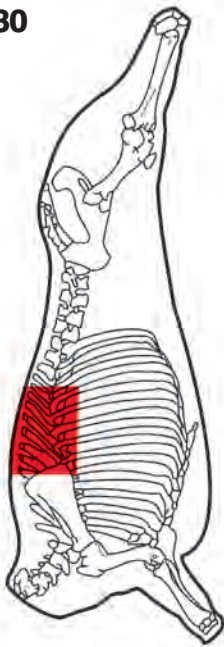
2210



USA NAMP 193

2210

2230



2230 BIFE ANCHO
Spencer Roll



Corte ubicado en la región dorsal.
Base ósea: 4ª a 10ª hemivértebras dorsales y los extremos costales correspondientes.

Planos musculares principales:

Trapezio, Dorsal ancho, Largo costal, Largo dorsal, Multifido dorsal, Serrato dorsal, Intercostales y elevadores de las costillas.

Puntos a especificar:

- Número de costillas y su ubicación.
- Ligamento nuchal retenido.
- Límite ventral del corte.
- Remoción de Intercostales.
- Porcentaje de grasa.

Spencer Roll is prepared from a Forequarter's dorsal portion after the removal of the Chuck and Neck. The Rib Ends are cut at a specified distance from the M. longissimus dorsi (eye muscle). It includes the following main muscles: M. trapezius thoracis, M. latissimus dorsi, M. iliocostalis, M. longissimus dorsi, M. multifidus dorsi, M. serratus dorsalis, M. M. intercostali and M.M. levatori costarum.

Points requiring specification:

- Rib number and location.
- Ligamentum-nuchae retained.
- Distance of the ventral cut to the rib eye.
- Intercostals removed.
- Fat trim.



2240 BIFE ANCHO SIN TAPA *Cube Roll (Rib Eye Roll)*



Se obtiene del Bife Ancho mediante la extracción de los músculos Trapecio, Serrato dorsal y Dorsal ancho.

Puntos a especificar:

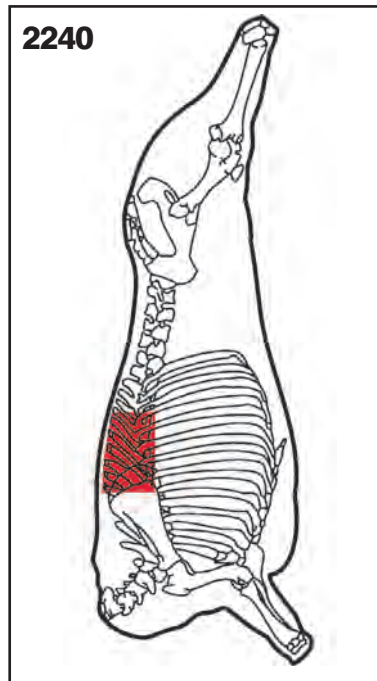
- Número de costillas y su ubicación.
- Remoción del músculo iliocostalis.

Cube Roll is prepared from a Spencer Roll by removing the following muscles: M. trapezius thoracis, M. serratus dorsalis and M. latissimus dorsi.

Points requiring specification:

- Rib number and location.
- M. iliocostalis removed.

2240



USA NAMP 112

2240

2255 TAPA DE BIFE ANCHO *Rib Eye Cap*



Corte ubicado en la región dorsal.
Planos musculares principales: Trapecio, Serrato dorsal y Dorsal ancho.

Punto a especificar:

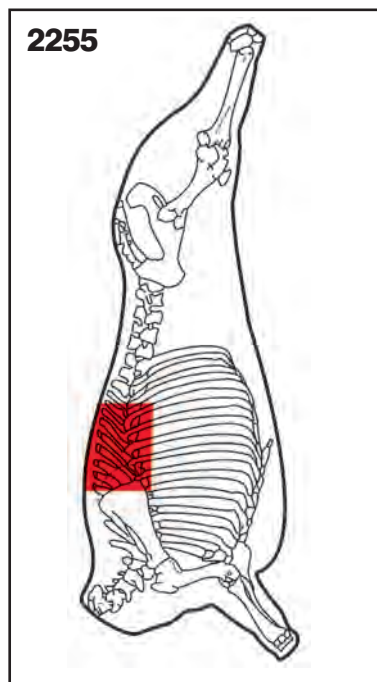
- Porcentaje de grasa.

Rib Eye Cap located over the Rib Eye including the following muscles: M. trapezius thoracis, M. latissimus dorsi and M. serratus dorsalis.

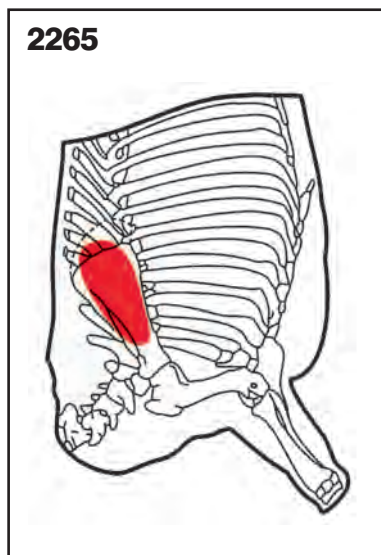
Point requiring specification:

- Fat trim.

2255



2265 TAPA DE AGUJA
Chuck Cover



2270

USA NAMP 116



Corte ubicado en la región escapular.
Base ósea: Escápula (fosa subescapular) y su cartílago complementario.
Plano muscular principal: Subescapular.

Puntos a especificar:

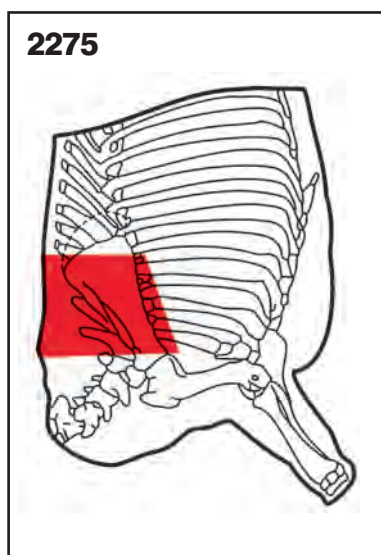
- Porcentaje de grasa.
- Encuadre.

Chuck Cover is a cut located in the scapular region. Based on the inner side of the scapula and it's complementary cartilage. Main muscle: M. subscapularis.

Points requiring specification:

- Fat trim.
- Muscle trim.

2275 AGUJA
Chuck Roll



Corte ubicado en la región dorsal.
Base ósea: 4 primeras hemivértabras dorsales y los extremos costales correspondientes.
Planos musculares principales: Trapecio, Romboides, Complejo, Esplenio, Largo dorsal, Largo costal y Multifido dorsal.

Puntos a especificar:

- Número de costillas y su ubicación.
- Límite ventral del corte.
- Ligamento cervical retenido.
- Porcentaje de grasa.

Chuck Roll is located in the dorsal region. Based on the four first dorsal hemi-vertebrae and their corresponding rib ends. Main muscles planes: M. trapezius thoracis, M. rhomboides, M. splenius, M. longissimus dorsi, M. iliocostalis, M. multifidus dorsi.

Points requiring specification:

- Rib number and location.
- Ventral limit.
- Ligamentum-nuchae retained.
- Fat trim.

2280 COGOTE
Neck

Corte ubicado en la región cervical.
Base ósea: hemivértabras cervicales (excepto el Atlas).
Está compuesto por numerosos planos musculares que conforman el cuello.

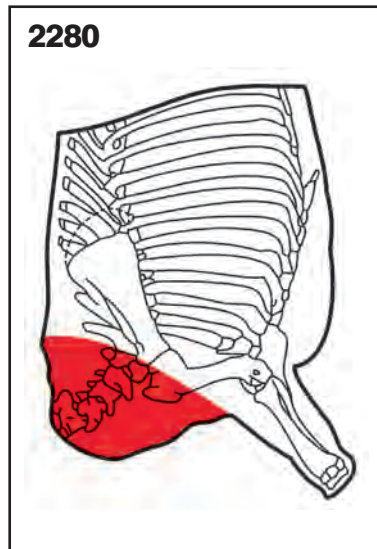
Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa removible.
- Encuadre

Located in the cervical region based on the cervical hemi-vertebrae except the Atlas. It is composed by all the muscles from the neck.

Points requiring specification:

- Fat trim.
- Trim standard.

**2280****2301 CARNAZA DE PALETA**
Shoulder Clod

Corte ubicado en la región del brazo.
Base ósea: Húmero, Escápula, Cúbito y Radio.
Planos musculares principales: Tríceps braquial, Tensor de la fascia antebraquial, Ancóneo y Cutáneo del tronco.

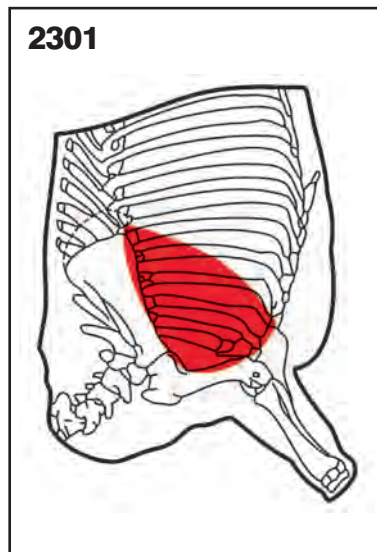
Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Cutáneo del tronco removido.

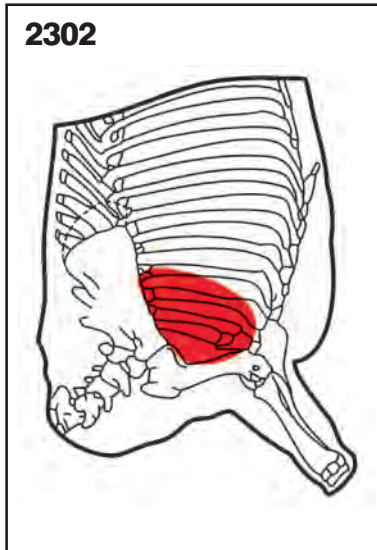
Located in the arm (brachial) region, based on the humerus, scapula, ulna and radius. Main muscles planes: M. triceps brachii, M. tensor antebrachii, M. anconaeus and M. cutaneus trunci.

Points requiring specification:

- Fat trim.
- M. cutaneus removed.

2301

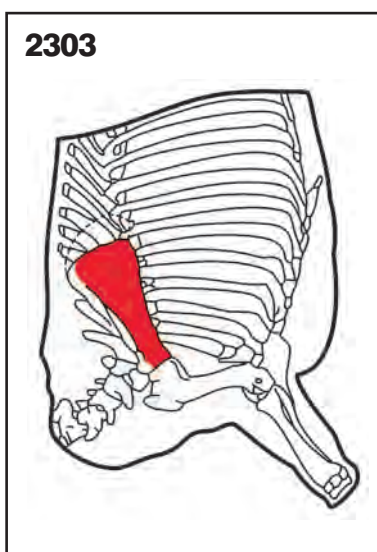
2302 CENTRO DE CARNAZA DE PALETA
Blade Bolar (Heart of Clod)



Corte que se obtiene de la Carnaza de Paleta, compuesto solo por el Tríceps braquial.

The Blade Bolar includes a large portion of the triceps group of muscles.

2303 MARUCHA
Blade Oyster (Oyster Blade)



Corte ubicado en la región escapular (fosa infraespinosa). Base ósea: escápula y su cartilago complementario. Plano muscular principal: Infraespinoso.

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Remoción del periostio.

Blade Oyster is located on the blade bone and it's complementary cartilage below the blade ridge and composed by the M. infraspinatus.

Points requiring specification:

- Fat trim.
- Periostium removed.

2310 CHINGOLO *Chuck Tender*

Corte ubicado en la región escapular.
Base ósea: extremo proximal del Húmero, Escápula y su cartílago complementario.
Plano muscular principal: Supraespinoso.

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Tejido conectivo removido (al rojo).

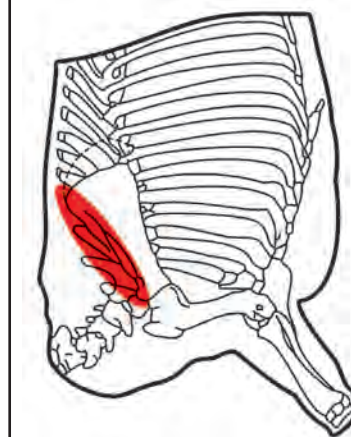
Chuck Tender is a conical shaped muscle (M. supraspinatus) lying lateral to the blade bone on the cranial side of the blade ridge.

Points requiring specification:

- Fat trim.
- Connective tissue removed.



2310



USA NAMP 116 B

2310

2323 PECHO *Brisket*

Corte ubicado en la región esternal.
Base ósea: esternón y sus cartílagos costales correspondientes.
Planos musculares principales: Pectorales superficial y profundo.

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Tejido conectivo removido.

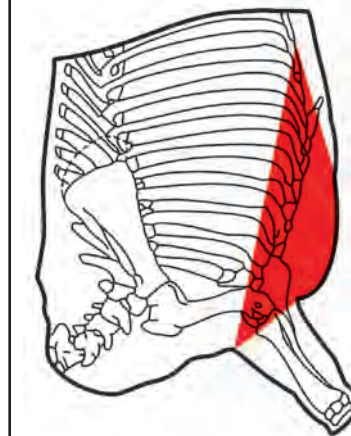
Brisket is located in the sternal region based on the sternum and corresponding costal cartilages. The main muscles are the M.M. pectorali superficialis and profundis.

Points requiring specification:

- Fat trim.
- Connective tissue removed.



2323



USA NAMP 120

2323

Opciones: / Options:

2327 - Pecho Solapa.

Brisket Point End Plate.

Pecho compuesto solo por el Pectoral superficial.

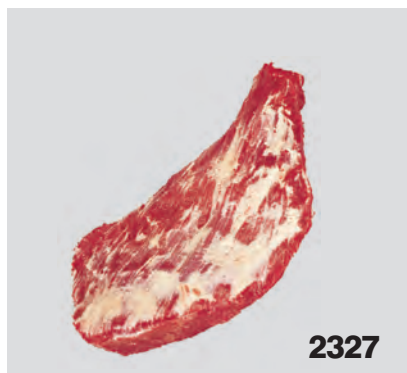
Brisket composed only by M. pectoralis superficialis.

2330 - Punta de la Falda.

Brisket Point End.

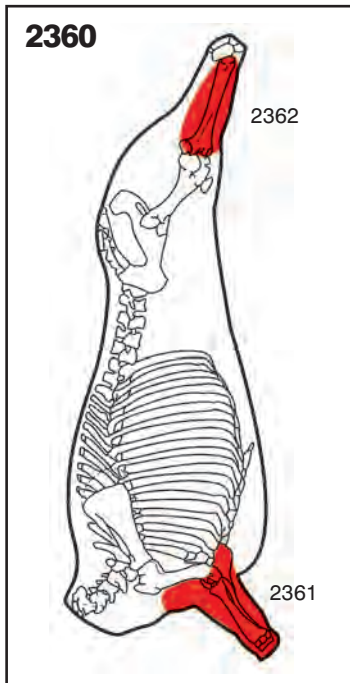
2350 - Punta de la Falda sin Tapa.

Brisket Point End Deckle Off.



2327

2360 BRAZUELO / GARRÓN *Shin / Shank*



Opciones / Options:
2361 - BRAZUELO / *Shin*
2362 - GARRÓN / *Shank*

2361 USA NAMP 117



2361 BRAZUELO / *Shin*

Corte ubicado en la región del antebrazo.
Base ósea: Húmero, Cúbito y Radio, y huesos del Carpo.

Planos musculares principales: Bíceps braquial, córaco braquial, flexores y extensores del Carpo.

Shin is located in the forearm, based on the humerus, ulna and radius, and carpus.

Main muscles are the M. biceps brachii, M. coracobrachialis and carpal flexors and extensors.

2362 GARRÓN / *Shank*

Corte ubicado en la región de la pierna.
Base ósea: extremo distal del Fémur, Tibia, tuberosidad calcánea y los huesos del Tarso.

Planos musculares principales: Flexores y Extensores de la pierna y el pie.

Shank is located in the leg region, based on the distal end of the Femur, Tibia, calcaneal tuber and Tarsus.

Main muscles are the flexor and extensor muscles of the hind leg and foot.

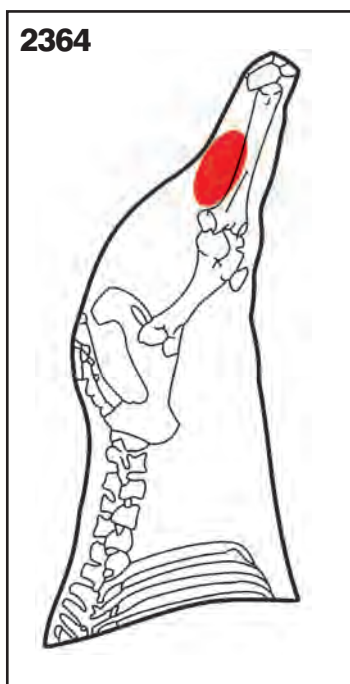
Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa.
- Tejido conectivo removido (al rojo).
- Recorte de ligamentos y tendones.

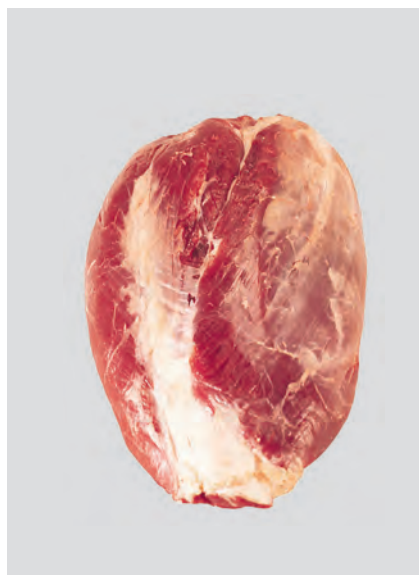
Points requiring specification:

- Fat trim.
- Connective tissue removed.
- Sinew and tendon trim.

2364



2364 TORTUGUITA *Heel Muscle*



Corte ubicado en la región de la pierna (fémoro-tibial).

Base ósea: extremidad distal del Fémur, Tibia y tuberosidad calcánea.

Planos musculares: Gastrocnemio y Flexor digital superficial.

Puntos a especificar:

- Tejido conectivo removido (al rojo).
- Recorte del tendón.

The Heel Muscle is located in the leg region and consists of the M. gastrocnemius and the M. flexor superficialis.

Points requiring specification:

- Connective tissue removed.
- Tendon trim.

cortes ovinos

Lamb Cuts





Do you prefer artificial meat?

Or uruguayan meat?



From nature to consumer

indice >> *index*

Item Nº	Con Hueso	Bone-in
4500	Canal	Carcase
4730	Delantero a Cinco Costillas con Asado y Vacío	Five Rib Fore - Rib Plate and Flank on
4801	Pierna con Cuadril y con Garrón	Leg - Chump and Shank on
4802	Pierna con Cuadril y sin Garrón	Leg - Chump on - Shank off
4806	Pierna sin Cuadril y sin Garrón	Leg - Chump and Shank off
4840	Espinazo a Ocho Costillas con Cuadril	Loin - Chump on (8 Ribs)
4850	Pistola a Ocho Costillas	Pistola - Eight Ribs
4860	Espinazo con Asado y Vacío	Loin - Rib Plate and Flank on
4880	Espinazo Corto Simple	Short Loin
4883	Espinazo Corto Doble (Silla)	Short Loin Pair (Short Loin Saddle)
4928	Campana	Rack Saddle
4932	Costillar - Rack	Rack
4938	Costillar a la Francesa (Frenched-Rack)	Rack Frenched
4970	Cuarto Delantero	Forequarter
4980	Paleta con Hueso	Shoulder (Oyster cut)
4990	Paleta Corte Cuadrado	Square Cut Shoulder
5008	Asado con Pecho y Vacío	Ribs, Breast and Flank
5010	Pecho y Falda	Breast and Flap
5020	Cogote	Neck
5030	Brazuelo	Foreshank
5031	Garrón	Hindshank
Item Nº	Sin Hueso	Boneless
5040	Media canal	Side
5047	Cuarto Delantero	Forequarter
5050	Paleta Corte Cuadrado	Square Cut Shoulder
5061	Pierna con Cuadril sin Garrón	Leg - Chump on and Shank off
5065	Cortes de la Pierna	Leg cuts
5070	Pierna sin Cuadril y sin Garrón	Leg - Chump and Shank off
5080	Lomo	Tenderloin
5108	Bife Completo	Backstrap
5152	Centro de Cogote y Aguja	Eye of Forequarter
5160	Brazuelo	Shin
5161	Garrón	Shank
5270	Carne Chica (Recortes)	Trimming

índice >> index

en orden alfabético

Con Hueso	Item Nº	Bone-in
Asado con Pecho y Vacío	5008	Ribs, Breast and Flank
Brazuelo	5030	Foreshank
Campana	4928	Rack Saddle
Canal	4500	Carcase
Cogote	5020	Neck
Costillar - Rack	4932	Rack
Costillar a la Francesa (Frenched Rack)	4938	Rack Frenched
Cuarto Delantero	4970	Forequarter
Delantero a Cinco Costillas con Asado y Vacío	4730	Five Rib Fore - Rib Plate and Flank on
Espinazo a Ocho Costillas con Cuadril	4840	Loin - Chump on (8 Ribs)
Espinazo con Asado y Vacío	4860	Loin - Rib Plate and Flank on
Espinazo Corto Doble (Silla)	4883	Short Loin Pair (Short Loin Saddle)
Espinazo Corto Simple	4880	Short Loin
Garrón	5031	Hindshank
Paleta	4980	Shoulder (Oyster cut)
Paleta Corte Cuadrado	4990	Square Cut Shoulder
Pecho y Falda	5010	Breast and Flap
Pierna con Cuadril y con Garrón	4801	Leg - Chump and Shank on
Pierna con Cuadril y sin Garrón	4802	Leg - Chump on and Shank off
Pierna sin Cuadril y sin Garrón	4806	Leg - Chump and Shank off
Pistola a Ocho Costillas	4850	Pistola - Eight Ribs
Sin Hueso	Item Nº	Boneless
Bife Completo	5108	Backstrap
Brazuelo	5160	Shin
Carne Chica (Recortes)	5270	Trimmings
Centro de Cogote y Aguja	5152	Eye of Forequarter
Cortes de la Pierna	5065	Leg cuts
Cuarto Delantero	5047	Forequarter
Garrón	5161	Shank
Lomo	5080	Tenderloin
Media Canal	5040	Side
Paleta Corte Cuadrado	5050	Square Cut Shoulder
Pierna con Cuadril sin Garrón	5061	Leg - Chump on and Shank off
Pierna sin Cuadril y sin Garrón	5070	Leg - Chump and Shank off

index >> indice

in alphabetical order

Bone-in	Item Nº	Con Hueso
Breast and Flap	5010	Pecho y Falda
Carcase	4500	Canal
Five Rib Fore - Rib Plate and Flank on	4730	Delantero a Cinco Costillas con Asado y Vacío
Forequarter	4970	Cuarto Delantero
Foreshank	5030	Brazuelo
Hindshank	5031	Garrón
Leg - Chump and Shank off	4806	Pierna sin Cuadril y sin Garrón
Leg - Chump and Shank on	4801	Pierna con Cuadril y con Garrón
Leg - Chump on and Shank off	4802	Pierna con Cuadril y sin Garrón
Loin - Chump on (8 Ribs)	4840	Espinazo a Ocho Costillas con Cuadril
Loin - Rib Plate and Flank on	4860	Espinazo con Asado y Vacío
Neck	5020	Cogote
Pistola - Eight Ribs	4850	Pistola a Ocho Costillas
Rack	4932	Costillar - Rack
Rack Frenched	4938	Costillar a la Francesa (Frenched Rack)
Rack Saddle	4928	Campana
Ribs, Breast and Flank	5008	Asado con Pecho y Vacío
Short Loin	4880	Espinazo Corto Simple
Short Loin Pair (Short Loin Saddle)	4883	Espinazo Corto Doble (Silla)
Shoulder (Oyster cut)	4980	Paleta
Square Cut Shoulder	4990	Paleta Corte Cuadrado
Boneless	Item Nº	Sin Hueso
Backstrap	5108	Bife Completo
Eye of Forequarter	5152	Centro de Cogote y Aguja
Forequarter	5047	Cuarto Delantero
Leg cuts	5065	Cortes de la Pierna
Leg, Chump and Shank off	5070	Pierna sin Cuadril y sin Garrón
Leg, Chump on and Shank off	5061	Pierna con Cuadril sin Garrón
Shank	5161	Garrón
Shin	5160	Brazuelo
Side	5040	Media Canal
Square Cut Shoulder	5050	Paleta Corte Cuadrado
Tenderloin	5080	Lomo
Trimnings	5270	Carne Chica (Recortes)

clasificación y tipificación

classification and grading

CATEGORÍA <i>CATEGORY</i>	CONFORMACIÓN <i>CONFORMATION</i>				TERMINACIÓN <i>GRADING</i>		
	S	P	M	I	0	1	2
CORDERO/A <i>LAMB</i>	CS	CP	CM	CI			
BORREGO/A <i>YEARLING LAMB</i>	BS	BP	BM	BI			
OVINO ADULTO <i>SHEEP</i>	AS	AP	AM	AI			

clasificación

CORDERO/A (0 incisivos permanentes)
Ovinos sin presencia de dientes incisivos permanentes.

BORREGO/A (2 - 4 incisivos permanentes)
Se admiten en esta categoría machos enteros con hasta 2 dientes incisivos permanentes.

OVINO ADULTO (6 - 8 incisivos permanentes)
Se incluyen en esta categoría hembras y machos enteros o no, con más de dos incisivos permanentes.

classification

LAMB (0 permanent incisors)
Lamb with no permanent incisors.

YEARLING LAMB (2 - 4 permanent incisors)
These are female and male Lambs. Entire males are also included with up to 2 permanent incisors.

SHEEP (6 - 8 permanent incisors)
Includes male, female and entire males with more than 2 permanent incisors.

tipificación

Para la conformación se establecen los tipos S-P-M-I, desde un gran desarrollo muscular hasta su marcada carencia.

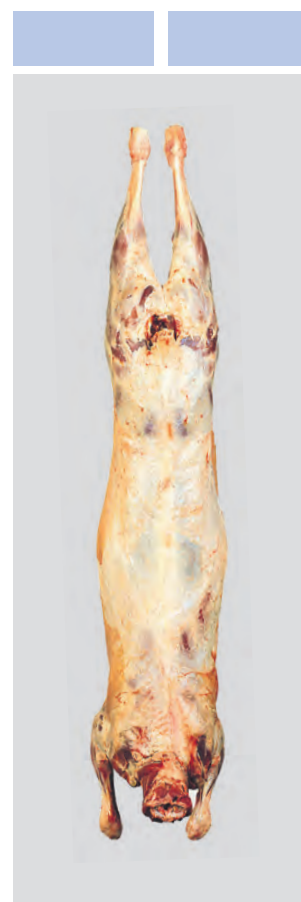
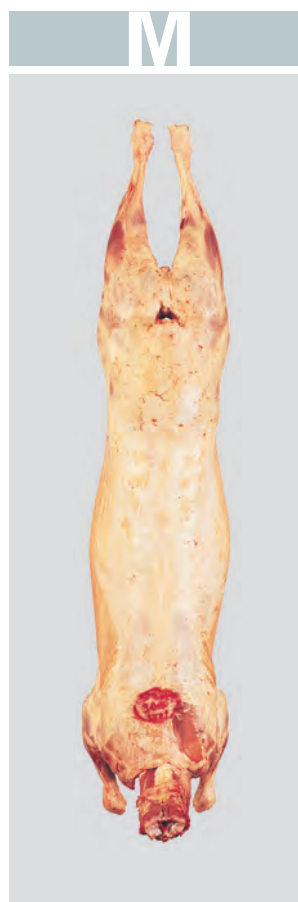
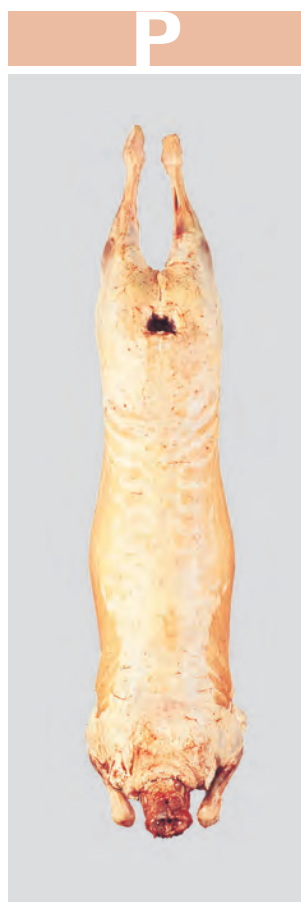
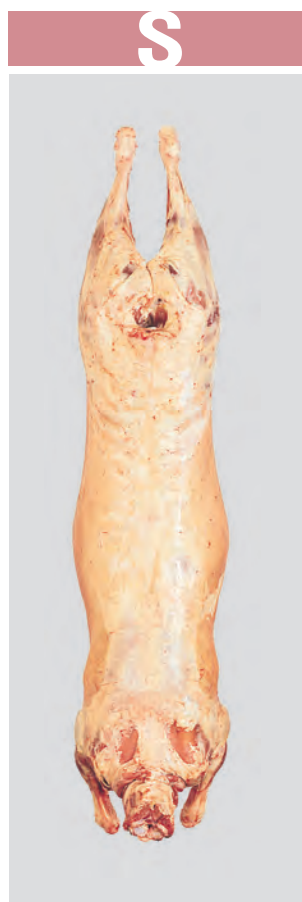
Para la terminación el sistema contempla los grados: 0-1-2, que indican desde la carencia total de grasa de cobertura hasta una cobertura excesiva.

grading

The different muscling grades are identified by the letters S - P - M - I, from a great muscular development to a minor or defective one.

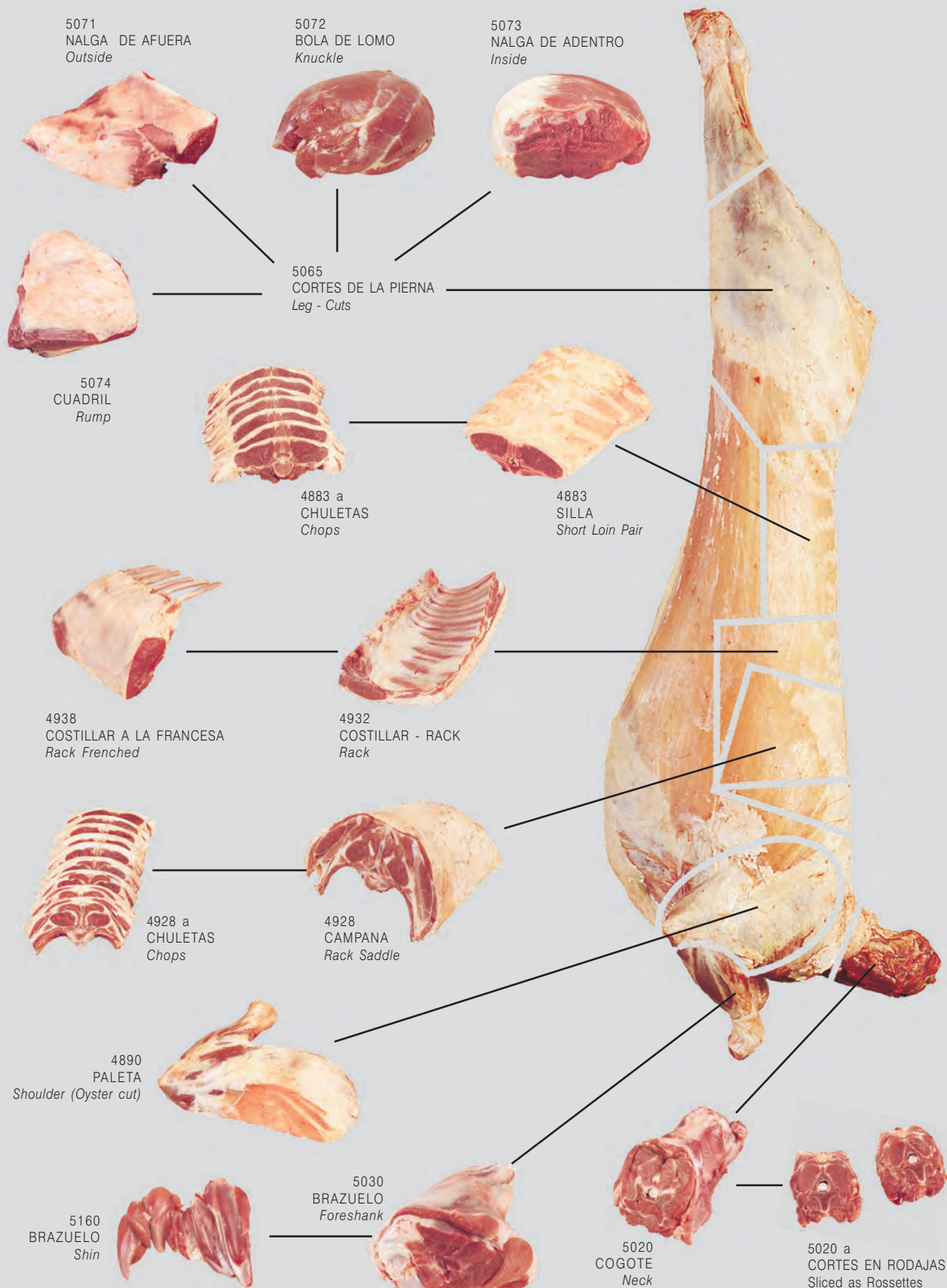
Fat finish is classified in three grades: 0 - 1 - 2, which go from total absence to excessive covering.

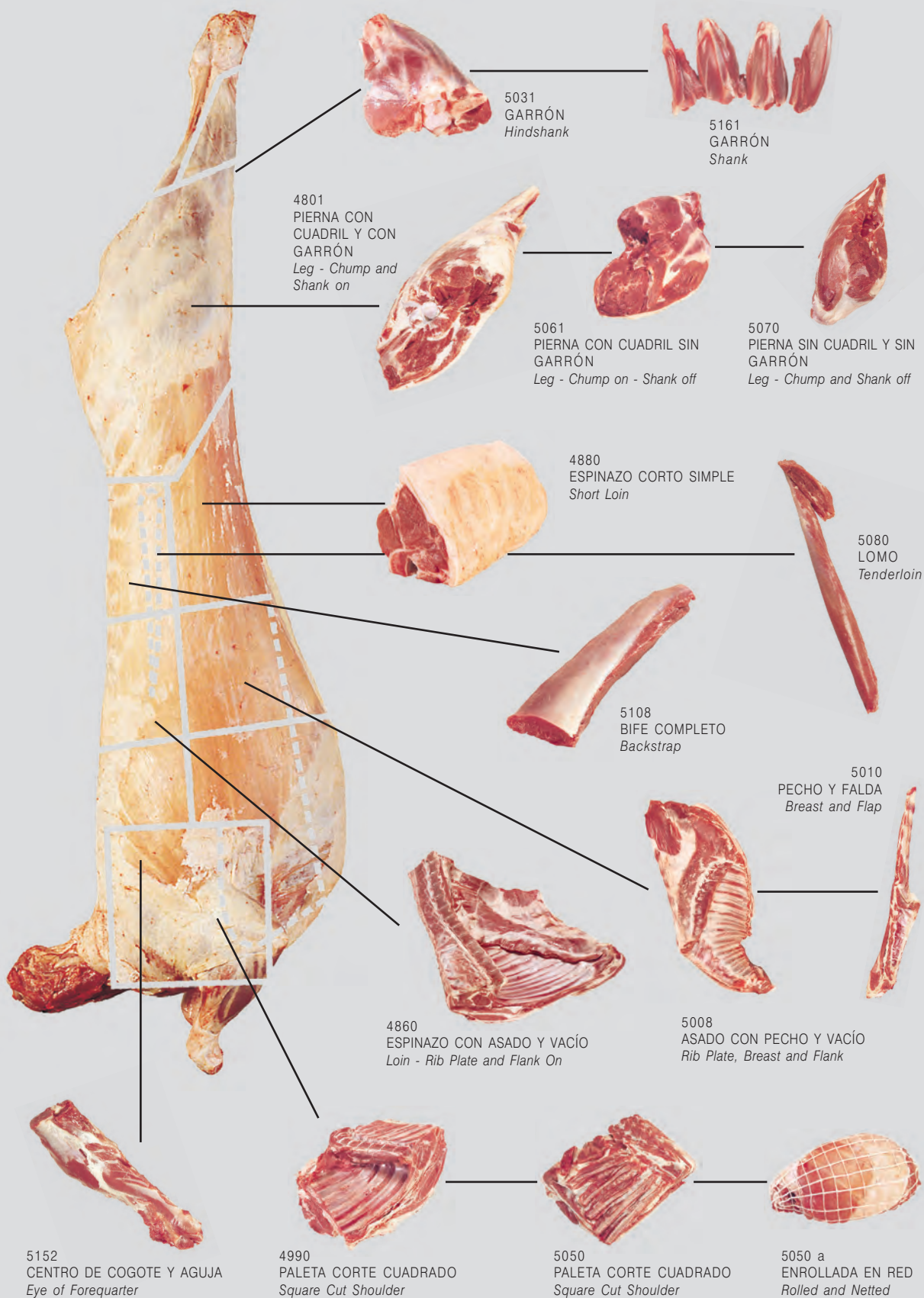
clasificación *grading*



CORTES OVINOS

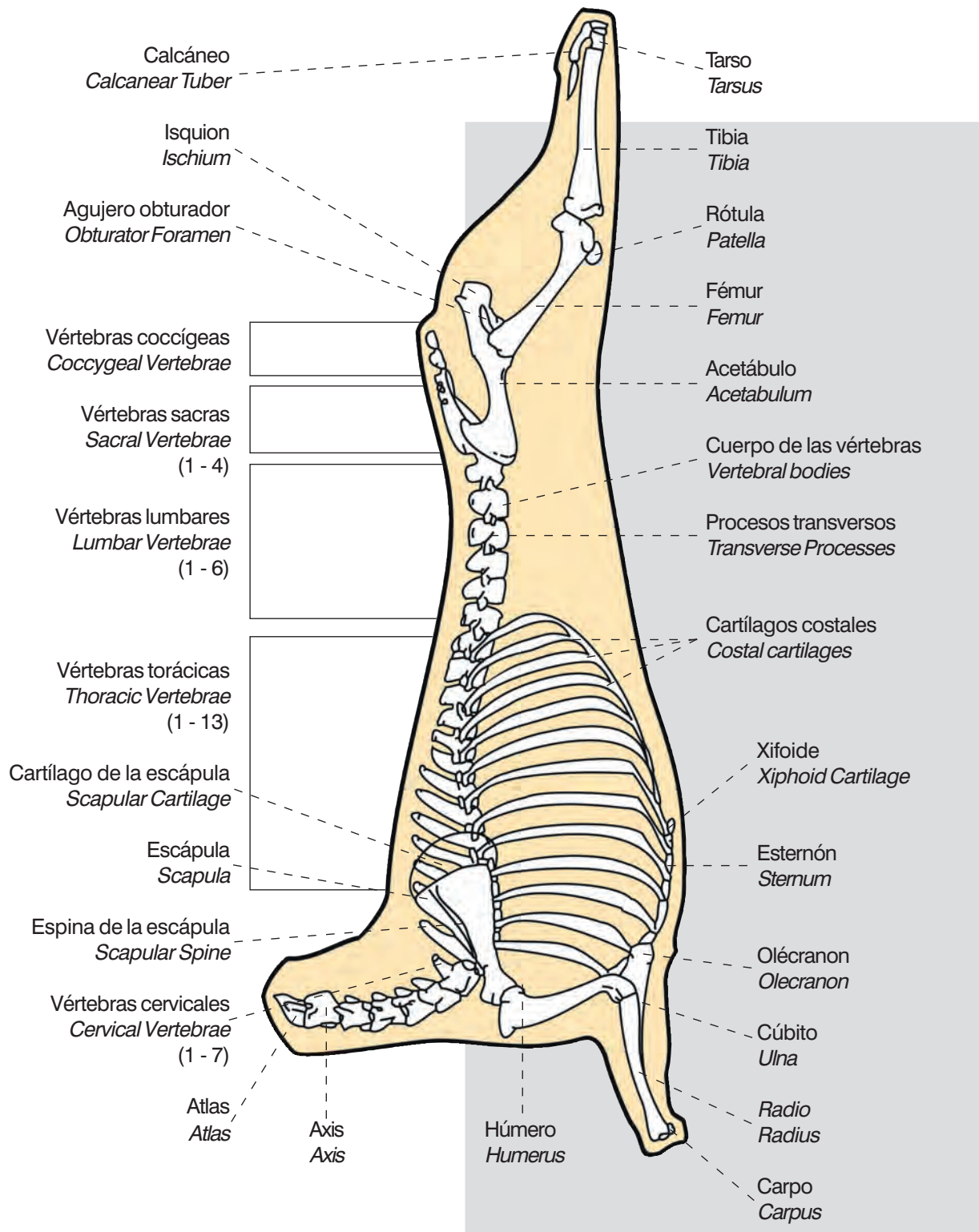
Lamb Cuts





ESTRUCTURA ÓSEA

Skeletal Diagram



4500 CANAL *Carcase*



Es el producto cárnico primario que resulta del proceso de faena, constituido por el esqueleto, las masas musculares y demás tejidos asociados. Se presenta sin cabeza ni extremidades, manteniendo las articulaciones del Carpo y Tarso y sin cola, pudiendo mantener las primeras tres vértebras coccígeas.

Puntos a especificar:

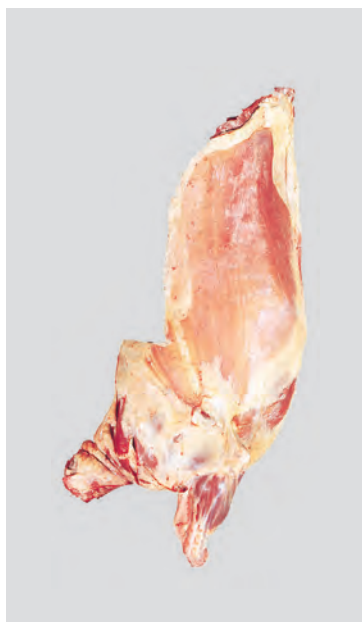
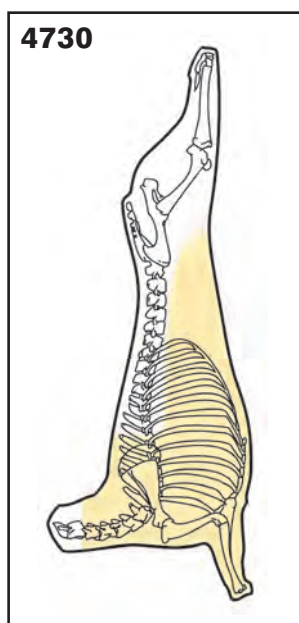
- Categoría (sexo y edad).
- Rango de peso.
- Riñones retenidos.
- Grado de grasa.
- Estándar de retoque.

Includes all parts of the body's skeletal muscles and bones, extending to and including the hock and knee joint (tarsus and carpus), all the cervical vertebrae and up to three first coccygeal vertebrae. Head and limb-ends are removed.

Points requiring specification:

- Sex and age.
- Weight range.
- Kidneys retained.
- Fat score.
- Carcase trim.

4730 DELANTERO A 5 COSTILLAS CON ASADO Y VACIO *Five Rib Fore - Rib Plate and Flank On*



Es la porción craneal de la Canal, que se obtiene mediante sendos cortes iniciados a cada lado, en el pliegue de la babilla a nivel del ganglio precrural, se dirigen a medial bordeando los músculos de la pierna y continúan paralelos a la columna vertebral, a una distancia a especificar del ojo del bife, hasta el 5º espacio intercostal, nivel en el que se secciona la columna vertebral.

Puntos a especificar:

- Distancia de los cortes al ojo del bife.
- Estándar de retoque
- Grasa de cobertura.

Is the cranial portion of a Carcase obtained by means of a transversal cut in the back bone at the 5th intercostal level down to a pre-established distance from the eye muscle. Two longitudinal cuts are made along both sides of the back from the precrural lymph nodes down to the 5th dorsal vertebra at a specified distance from the eye muscle.

Points requiring specification:

- Cut distance from the eye muscle.
- Trim standard.
- Fat cover.

4801 PIERNA CON CUADRIL Y CON GARRÓN

Leg - Chump and Shank on

Se obtiene mediante un corte recto que parte a nivel de la articulación lumbo-sacra y pasa por el borde anterior del ilion. El hueso de la cadera es removido.

Puntos a especificar:

- Rango de peso.
- Grasa de cobertura.

Prepared from a Side by a straight cut at the lumbo-sacral joint down to the ilium. Aitch bone is removed.

Points requiring specification:

- Weight range.
- Fat cover.

Opciones:

4800 - Hueso de la Cadera Retenido.

4801 a - Chuletas (indicar espesor).

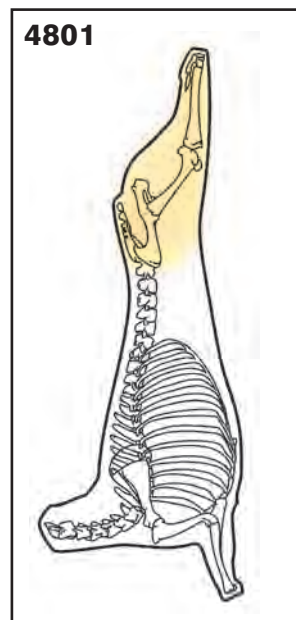
Options:

4800 - Aitch bone retained.

4801 a - Chops (specify width).



4801 a



4802 PIERNA CON CUADRIL Y SIN GARRÓN

Leg - Chump on and Shank off

De la Pierna con Cuadril y con Garrón (ítem 4801) se extrae la Tibia con los músculos que la acompañan. El hueso de la cadera es removido.

Puntos a especificar:

- Rango de peso.
- Grasa de cobertura.

Prepared from the Leg - Chump on - Shank on (item 4801) by the removal of the bone-in Hindshank at the stifle joint. Aitch bone is also removed.

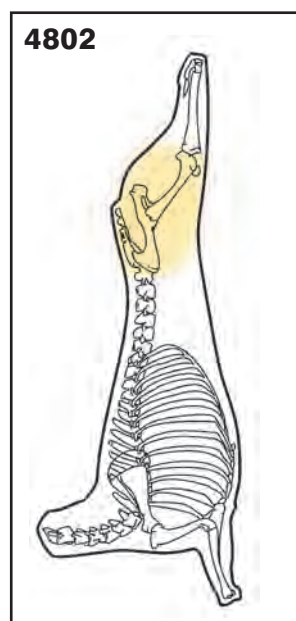
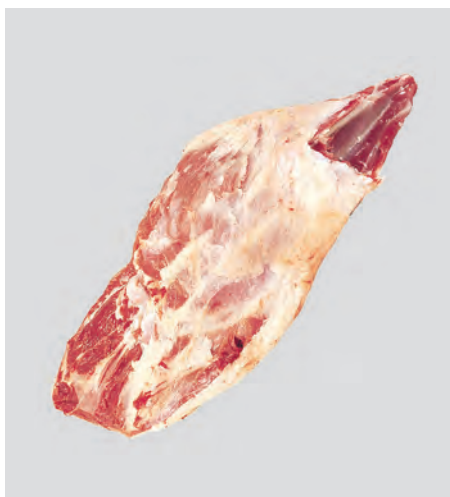
Points requiring specification:

- Weight range.
- Fat cover.

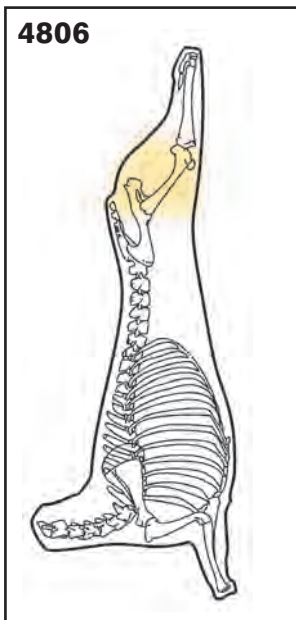
Opción: / Option:

4810 - Hueso de la cadera retenido.

4810 - Aitch bone retained.



4806



4806 PIERNA SIN CUADRIL Y SIN GARRÓN

Leg - Chump and Shank off



Se obtiene a partir de una Pierna con Cuadril y sin Garrón (ítem 4802) a la que se le retira el Cuadril mediante un corte que se inicia a nivel de la última vértebra sacra y pasa tangente a la cabeza del Fémur.

Puntos a especificar:

- Rango de peso.
- Grasa de cobertura.

Prepared from a Leg – Chump on and Shank off (item 4802) by removing the Chump through a cut starting at the last sacral vertebra and tangent to the Femur head.

Points requiring specification:

- Weight range.
- Fat cover.

Opción:

4830 - Hueso de la cadera retenido.

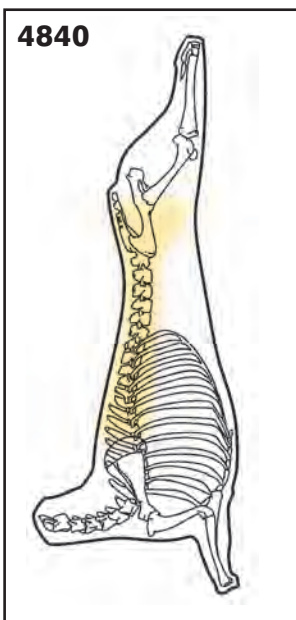
Option:

4830 - Aitch bone retained.

4840 ESPINAZO A 8 COSTILLAS CON CUADRIL

Loin - Chump on (8 Ribs)

4840



Se obtiene de una Media Canal mediante dos cortes transversales: a nivel del 5º espacio intercostal y a nivel de la última vértebra sacra; y un corte longitudinal paralelo a la columna vertebral a una distancia a especificar del ojo del bife.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al ojo del bife.
- Grasa de cobertura.

Loins – Chump On is prepared from a Side by removing the Five Rib Forequarter, the Leg and the sacral vertebrae. Ribs and Flank are removed at a specified distance from the ventral edge of the eye muscle.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Cut distance from the eye muscle.
- Fat cover.

4850 PISTOLA A 8 COSTILLAS***Pistola - Eight Ribs***

Es la porción caudal de la Canal, que se obtiene mediante sendos cortes iniciados a cada lado, en el pliegue de la babilla a nivel del ganglio precural, se dirigen hacia medial bordeando los músculos de la pierna y continúan paralelos a la columna vertebral, a una distancia a especificar del ojo del bife hasta el 5º espacio intercostal, nivel en el que se secciona la columna vertebral.

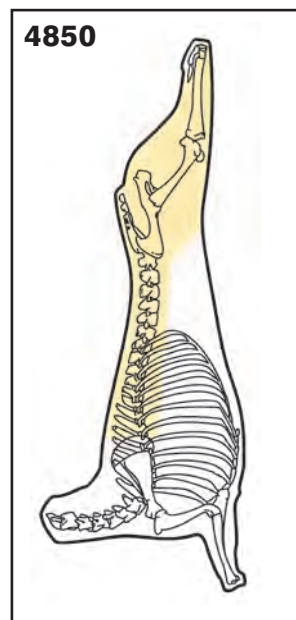
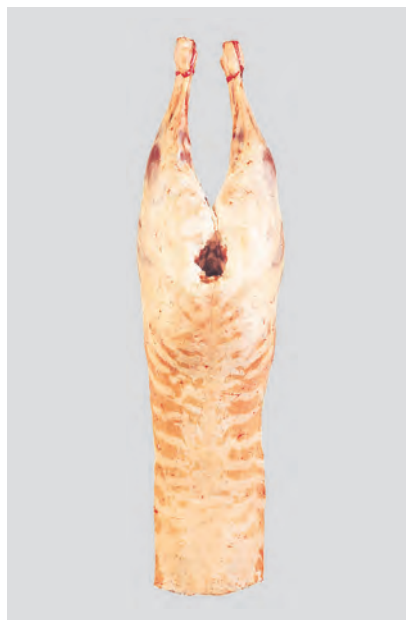
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al ojo del bife.
- Grasa de cobertura

Prepared from a Carcase by removing the 5 rib Forequarter including Ribs and Flanks, cut at a pre-established distance from the eye muscle.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Cut distance from the eye muscle.
- Fat cover.

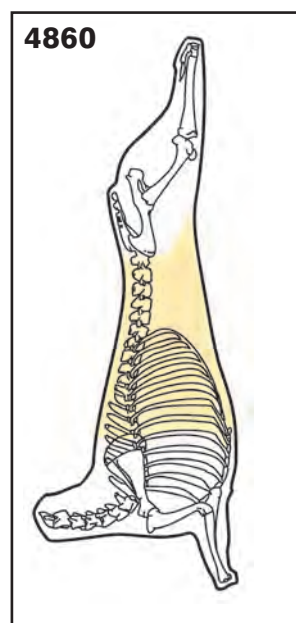
**4860 ESPINAZO CON ASADO Y VACÍO*****Loin - Rib Plate and Flank On***

Se obtiene de una Media Canal mediante dos cortes transversales: uno a nivel del 5º espacio intercostal y otro a nivel de la articulación lumbo-sacra, quedando incluido el Asado (parrilla costal) y el Vacío (flanco abdominal).

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Riñón retenido.
- Entraña fina removida.
- Grasa de cobertura.

Prepared from a Side by separating the dorso- lumbar region (last eight dorsal and six lumbar vertebrae), keeping the Rib Plate and abdominal wall (Flank) attached.

**Points requiring specification:**

- Number of ribs.
- Kidney retained.
- Diaphragm removed.
- Fat cover.

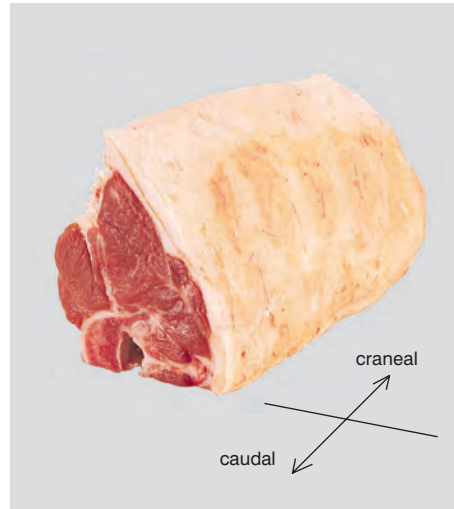
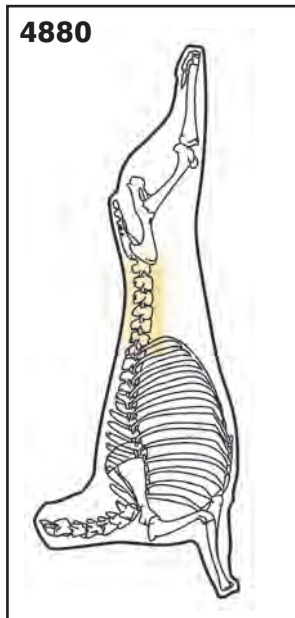
Opción:

4860 a - Falda removida.

Option:

4860 a - Flap removed.

4880 ESPINAZO CORTO SIMPLE *Short Loin*



Corte que comprende la región lumbar y la última vértebra dorsal de la Media Canal (vértebras y músculos asociados), cortados a una distancia a especificar del ojo del bife.

Puntos a especificar:

- Región dorsal removida.
- Distancia del corte al ojo del bife.

Short Loin is prepared from a Loin by cutting through the M. longissimus dorsi (eye muscle) between the two last dorsal vertebrae and the specified ribs, at a pre-established distance from the rib eye.

Points requiring specification:

- Dorsal region removed.
- Cut distance from the eye muscle.

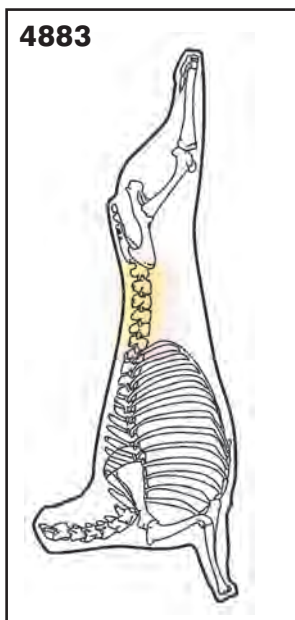


Opción:

4880 a - Chuletas (indicar espesor).

Option:

4880 a - Chops (specify width).



4883 ESPINAZO CORTO DOBLE (SILLA) *Short Loin Pair (Short Loin Saddle)*



Corte correspondiente a la zona vertebral de la región lumbar. Se obtiene a partir de una Canal mediante dos cortes transversales a la columna vertebral: uno a nivel de la articulación dorso-lumbar y otro a nivel de la lumbo-sacra. Los músculos abdominales (Vacío) se separan mediante un corte paralelo a la columna vertebral.

Punto a especificar:

- Distancia del corte al ojo del bife.

A Short Loin Pair is prepared from a Carcase by a straight cut along both sides of the 6 lumbar vertebrae from the lumbo-sacral to the dorso-lumbar joints. The Flank is removed at a pre-established distance from the ventral edge of the eye muscle.

Point requiring specification:

- Cut distance from the eye muscle.



Opción:

4883 a - Chuletas (indicar espesor).

Option:

4883 a - Chops (specify width).

4928 CAMPANA *Rack Saddle*

Corte correspondiente a la zona vertebral de la región dorsal. Se obtiene de una Canal mediante dos cortes transversales: uno a nivel del 5º espacio intercostal, y otro inmediatamente por detrás de la última costilla. La parrilla costal (Asado) se separa por un corte paralelo a la columna vertebral a una distancia preestablecida.

Punto a especificar:

- Distancia del corte al ojo del bife.

Rack Saddle is prepared from a Carcase by a straight cut through the back bone between the 5th and 6th ribs and by another cut immediatly behind the last ribs leaving an 8 rib Rack Saddle. The Ribs are cut at a specified distance parallel to the back bone.

Point requiring specification:

- Cut distance from the eye muscle.

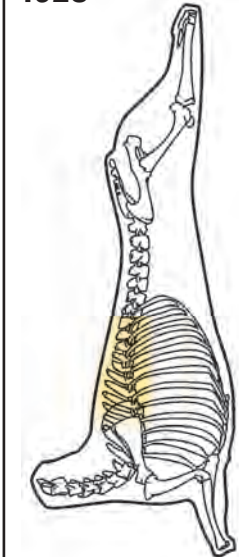
Opción: / Option:

4928 a - Chuletas (indicar espesor).

4928 a - Chops (specify width).



4928



4932 COSTILLAR - RACK *Rack*

Se obtiene de una Media Canal mediante dos cortes transversales: a nivel del 5º y posterior al 13º espacio intercostal; y un corte longitudinal paralelo a la columna vertebral, a una distancia a especificar del ojo del bife.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al ojo del bife.

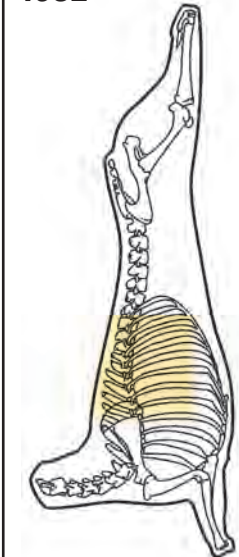
Rack is prepared from a Side by a straight cut through the back bone between the specified ribs separating the Forequarter (4th to 7th ribs); the caudal cutting line is through the back bone at the specified ribs (10th to 13th) or caudal to the edge of the 13th rib.

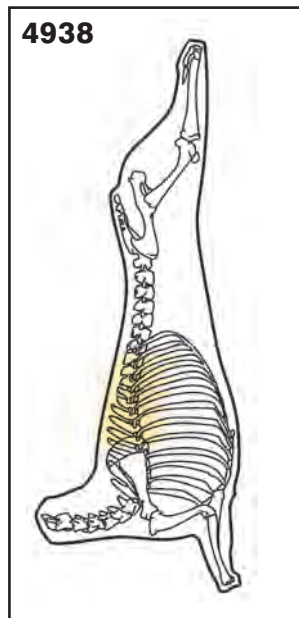
Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Cut distance from the eye muscle.



4932





4938 COSTILLAR A LA FRANCESA (FRENCHED RACK) *Rack, Frenched*



Se obtiene de un Costillar-Rack (ítem 4932) del cual se retiran mediante aserrado los cuerpos vertebrales y se remueven los músculos intercostales hasta una distancia a especificar del extremo costal.

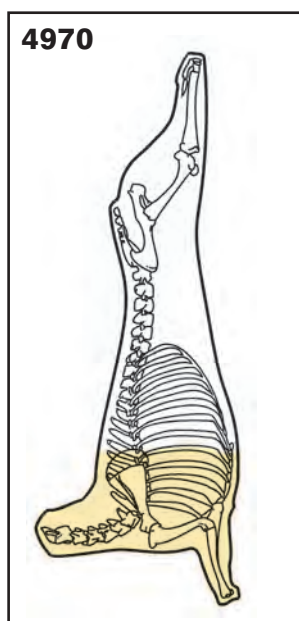
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Largo de las costillas.
- Longitud de la remoción de los intercostales.
- Tapa de bife retenida.

Rack (Frenched) is prepared from a Rack (item 4932). The feather bones and chine are removed. The ribs are cut parallel to the chine edge at a pre-established distance from the eye muscle. The cap muscle could be retained in situ.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Rib length.
- Distance of the intercostal's removal.
- Cap muscle retained.



4970 CUARTO DELANTERO *Forequarter*



Es la porción craneal de la Media Canal que resulta de seccionarla mediante un corte transversal a la columna vertebral, siguiendo el 5º espacio intercostal.

Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Estándar de retoque.

Prepared from a Side by a straight cut through the back bone and Rib Plate along the 5th intercostal space, separating the Fore and Hindquarter.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Fat trim..



Opción:

4976 - 10Ccostillas.

Option:

4976 - 10 Ribs

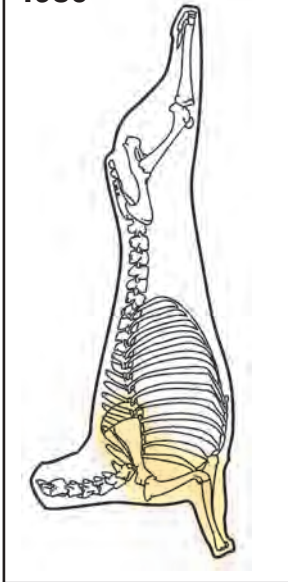
4980 PALETA *Shoulder Oyster Cut*

Deriva del Cuarto Delantero (ítem 4970) e incluye el Brazuelo y la Paleta con todos los músculos que rodean a los huesos Escápula, Húmero, Radio, Cúbito y a la articulación del Carpo. Se separa del resto del Cuarto Delantero por la veta natural que separa el brazo de la parrilla costal, quedando el músculo subescapular incluido.

Shoulder Oyster Cut is prepared from a Forequarter (item 4970) and consists of the scapular, humerus and foreshank bones together with their associated muscles. A cut is made following the natural seams between the overlying and underlying muscles and the rib plate, leaving the undercut (M. subscapularis) attached.



4980



4990 PALETA CORTE CUADRADO *Square Cut Shoulder*

Se obtiene de un Cuarto Delantero (ítem 4970) mediante la separación del Pecho y el Brazuelo, por un corte recto paralelo al Espinazo, que se inicia en la unión de la 1ª costilla y el esternón, y continúa hasta el espacio intercostal a especificar. El Cogote se retira por medio de un corte entre la 3ª y 4ª vértebras cervicales.

Punto a especificar:

- Número de costillas.

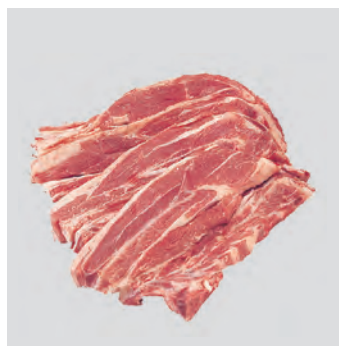
Square Cut Shoulder is prepared from a Forequarter (item 4970) by removing the Neck between the 3rd and 4th cervical vertebrae. The Breast and Foreshank are removed by a parallel cut to the backbone commencing at the junction of the 1st rib and 1st sternal segment continuing to the caudal cutting line at the specified rib.

Point requiring specification:

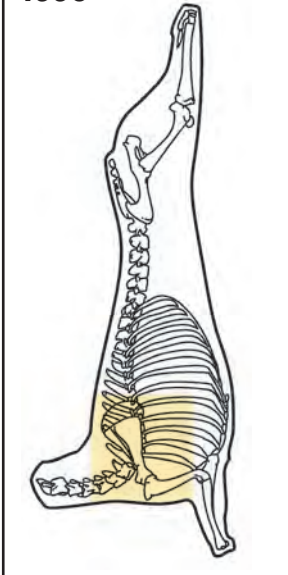
- Number of ribs.

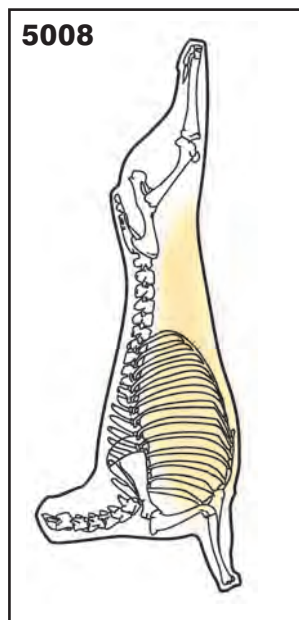
Opción:/ Option:

- 4990 a - Chuletas (indicar espesor).
- 4990 a - Chops (specify width).



4990





5008 ASADO CON PECHO Y VACÍO *Rib Plate, Breast and Flank*



Compuesto por la parrilla costal (Asado), el Pecho y los músculos que forman la pared abdominal (Vacío). Se obtiene de una Media Canal mediante un corte que se inicia en el pliegue de la babilla a nivel del ganglio precural, se dirige a medial bordeando los músculos de la pierna y continúa paralelo a la columna vertebral a una distancia a especificar del ojo del bife hasta el borde anterior de la 1ª costilla, nivel en el que se separa la columna vertebral.

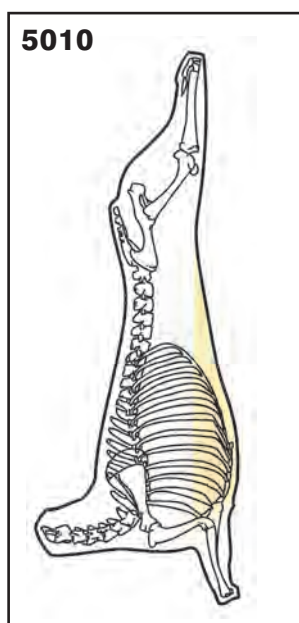
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al ojo del bife.

Includes the whole bone-in Rib Plate, Breast and Flank, separated from the back bone at a pre-established distance from the eye muscle.

Points requiring specification:

- Number of ribs.
- Cut distance from the eye muscle.



5010 PECHO Y FALDA *Breast and Flap*



Corte de la región ventral de una Media Canal, obtenido por una línea de sección que se inicia en la unión de la 1ª costilla con el esternón y se dirige hacia caudal pasando por la línea de reflexión del diafragma (entraña fina) en la 11ª costilla.

Breast & Flap is prepared from a Side by a straight cut starting at the junction of the 1st rib and the sternum which goes caudal passing by the reflection of the diaphragm in the 11th rib.

5020 COGOTE *Neck*

Compuesto por las vértebras cervicales y los músculos que las rodean.

Punto a especificar:

- Número de vértebras.

Neck is a bone-in cut composed by the cervical vertebrae and the muscles surrounding them.

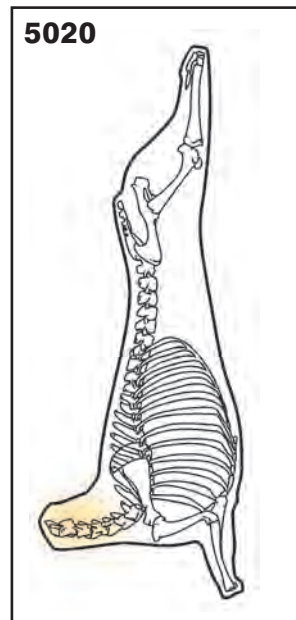
Point requiring specification:

- Number of vertebrae.

Opción: / Option:

5020 a - Cortes en rodajas (especificar espesor).

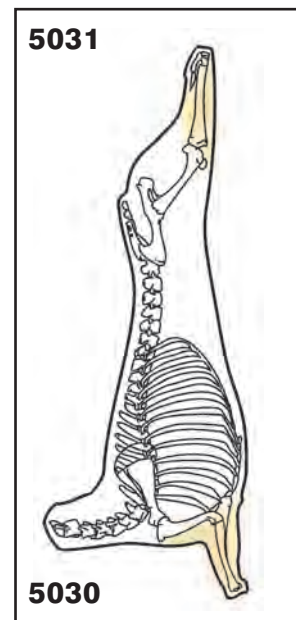
5020 a - Sliced as Rosettes (specify thickness).



5031 GARRON *Hindshank*

Corte que comprende el extremo distal del Húmero, Cúbito, Radio y la articulación del Carpo con los músculos asociados.

Foreshank is prepared from a Forequarter and consists of the radius, ulna, carpus and distal portion of the humerus bones and their associated muscles.



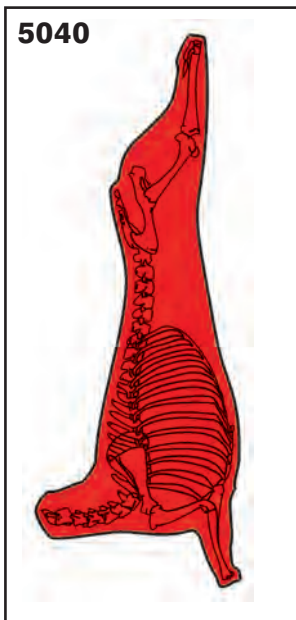
5030 BRAZUELO *Foreshank*

Corte que comprende Tibia, Tuberosidad Calcánea y articulación del Tarso con los músculos asociados.

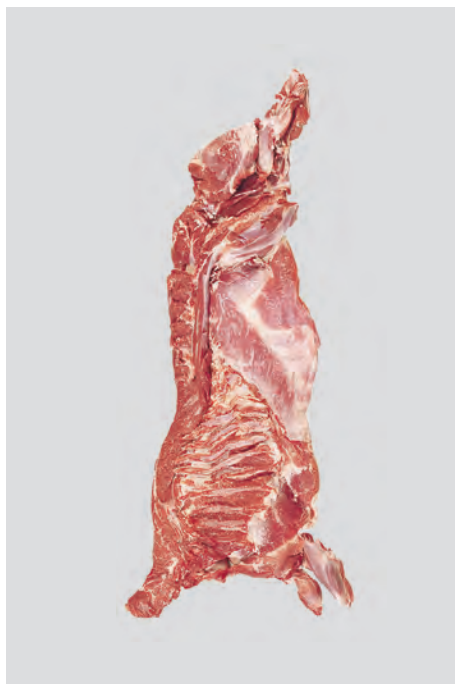
Hindshank is prepared from a Hindquarter and consists of the tibia, tarsus and calcaneal tuber bones and their associated muscles.



5040



5040 MEDIA CANAL
Side



Se obtiene de la Canal (ítem 4500) mediante un corte longitudinal al eje de la columna vertebral que divide en dos los cuerpos vertebrales, y por la remoción de los huesos, cartílagos, ganglios linfáticos y tendones y ligamentos visibles.

Puntos a especificar:

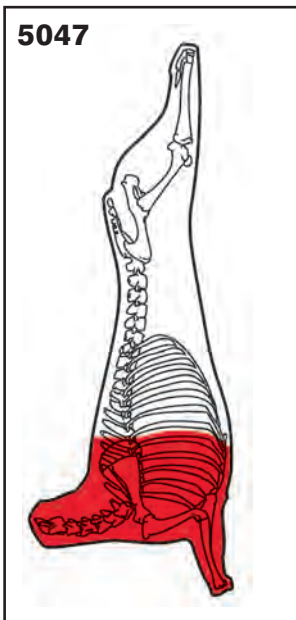
- Lomo removido.
- Intercostales removidos.
- Entraña fina removida.
- Porcentaje de grasa.

Prepared from a Carcase (item 4500) by the removal of all bones, cartilage, lymph nodes and all visible ligaments and sinews.

Points requiring specification:

- Tenderloin removed.
- Intercostals removed.
- Diaphragm removed.
- Fat score.

5047



5047 CUARTO DELANTERO
Forequarter



Deriva de un Cuarto Delantero con hueso (ítem 4970) al que se le quitan los huesos, cartílagos, ganglios linfáticos y tendones y ligamentos visibles.

Puntos a especificar:

- Límite caudal del delantero.
- Intercostales removidos.
- Entraña fina removida.
- Porcentaje de grasa.

Prepared from a Bone-In Forequarter (item 4970) by the removal of bones, cartilages, lymph nodes and visible ligaments and sinews..

Points requiring specification:

- Caudal limit of the Forequarter.
- Intercostals removed.
- Diaphragm removed.
- Fat score.

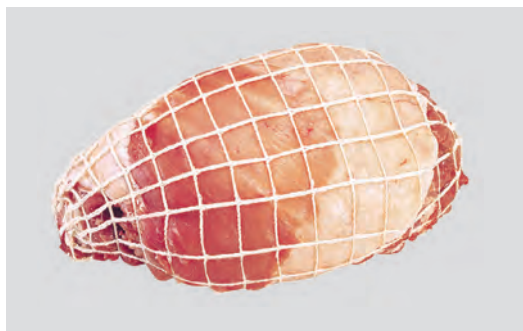
Opción: / Option:

5047 a - Enrollado en red.

5047 a - Rolled and netted.

5050 PALETA CORTE CUADRADO

Square Cut Shoulder



Deriva de una Paleta Corte Cuadrado con hueso (ítem 4990) por la remoción de su base ósea, cartílagos, ganglios linfáticos, tendones y ligamentos visibles.

Boneless Square Cut Shoulder is prepared from a Bone-In Square Cut Shoulder (item 4990) by the removal of bones, cartilages, lymph glands and visible sinews and ligaments.

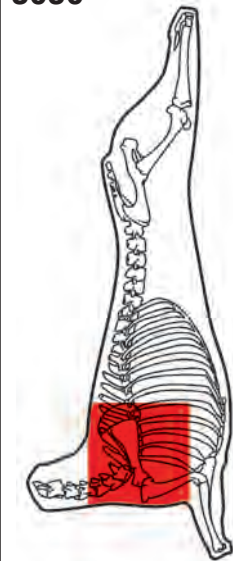
Opción:

5050 a - Enrollada en red.

Option:

5050 a - Rolled and netted.

5050



5061 PIERNA CON CUADRIL Y SIN GARRÓN

Leg - Chump on and Shank off

Deriva del corte con hueso -Pierna con Cuadril y sin Garrón- (ítem 4802) al que se le remueve su base ósea, cartílagos, tendones, ligamentos y ganglios linfáticos.

Puntos a especificar:

- Rango de peso.
- Porcentaje de grasa.

Boneless Leg, Chump On and Shank Off is prepared from a Bone-in Leg, Chump On and Shank Off (item 4802) by the removal of bones, cartilage, tendons, ligaments and lymph nodes.

Points requiring specification:

- Weight range.
- Fat score.

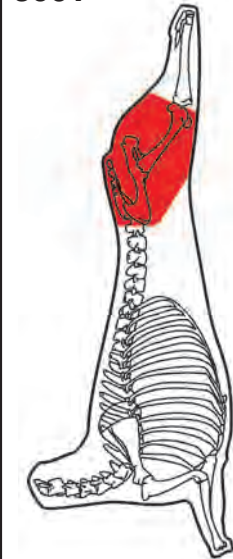
Opción: / Option:

5060 - Garrón retenido.

5060 - Shank on.



5061



5065



5065 CORTES DE LA PIERNA
Leg Cuts

Deriva de una pierna sin hueso de la que por veta se separan los cortes anatómicos principales.
Está compuesta por:

- 5071** - Nalga de Afuera.
- 5072** - Bola de Lomo.
- 5073** - Nalga de Adentro.
- 5074** - Cuadril con Tapa.

Leg Cuts are prepared from a boneless Leg and separated into four individual primals along the natural seams and trimmed to the specified item number:

- 5071** - Outside.
- 5072** - Knuckle.
- 5073** - Inside.
- 5074** - Rump



5071 Nalga de Afuera.
5071 Outside.



Bola de Lomo. **5072**
Knuckle. **5072**



5073 Nalga de Adentro.
5073 Inside.



Cuadril con Tapa. **5074**
Rump. **5074**

5070 PIERNA SIN CUADRIL Y SIN GARRÓN***Leg - Chump and Shank off***

Deriva de una Pierna deshuesada con Cuadril y sin Garrón (ítem 5061) a la que se le retira el Cuadril y la Tapa de Cuadril (cortes que componen la grupa).

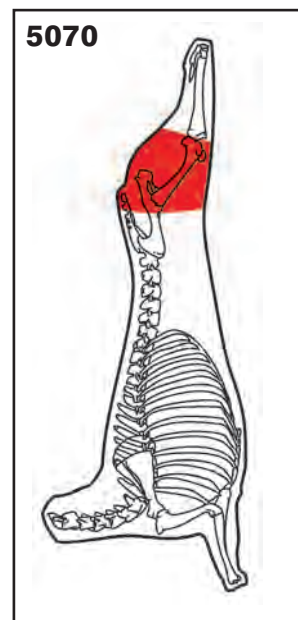
Puntos a especificar:

- Rango de peso.
- Porcentaje de grasa.

Boneless Leg, Chump and Shank Off is prepared from a Boneless Leg, Chump On and Shank Off (item 5061) by removing the Chump.

Points requiring specification:

- Weight range.
- Fat score.

**5080 LOMO*****Tenderloin***

Corte ubicado en la región sublumbar (cara ventral vertebral de la región lumbar).

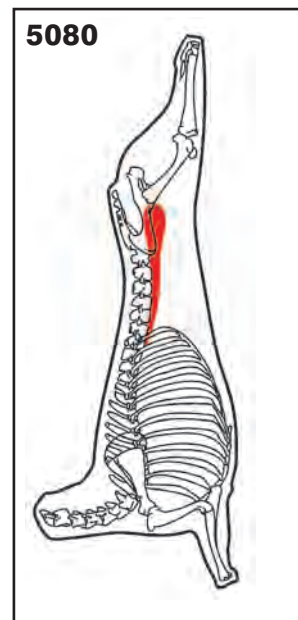
Puntos a especificar:

- Sin cadena (Psoas menor).
- Tejido conectivo removido (al rojo).

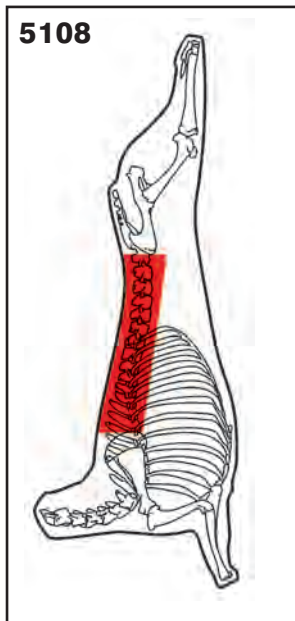
Tenderloin is prepared from the Side by removing the lumbar muscles Psoas Major and Minor in one piece from the ventral surface of the lumbar vertebrae and lateral surface of the ilium, Cuadratus lumborum and iliocostus lateralis.

Points requiring specification:

- Sidestrap removed. (Psoas minor).
- Connective tissue removed. (Red cut).



5108 BIFE COMPLETO
Backstrap



Corte que se obtiene de una media canal y consiste en la porción del músculo longissimus dorsi (bife) que ocupa el espacio entre las apófisis espinosas y transversas de la columna dorsal y lumbar.

Puntos a especificar:

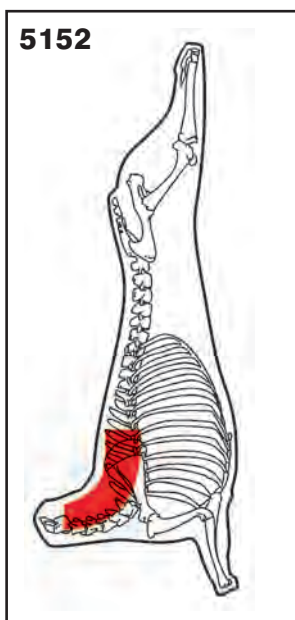
- Longitud del corte en relación a la columna vertebral.
- Tejido conectivo removido (al rojo).

Prepared from a Side and consists of the eye muscle lying along the spinous and transverse processes of the dorsal and lumbar vertebrae.

Points requiring specification:

- Cut length relative to the backbone.
- Connective tissue removed.

5152 CENTRO DE COGOTE Y AGUJA
Eye of Forequarter



Comprende la porción del músculo longissimus dorsi a nivel de la región cervical y dorsal hasta la 5ª vértebra.

Puntos a especificar:

- Longitud del corte en relación a la columna vertebral.
- Tejido conectivo removido (al rojo).

Eye of Forequarter is the longissimus dorsi muscle portion lying along the spinous and transverse processes from the 5th dorsal vertebra up to and including the cervical region.

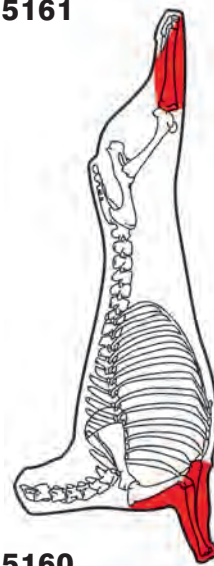
Points requiring specification:

- Cut length relative to the backbone.
- Connective tissue removed.

5161 GARRÓN
Shank

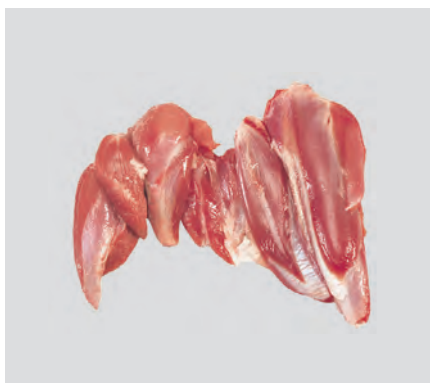
Comprende los músculos extensores y flexores del miembro posterior.

Prepared from the muscles of the hind-leg namely the extensor and flexor group.

**5161****5160****5160 BRAZUELO**
Shin

Comprende los músculos de la cara anterior y posterior del miembro anterior, básicamente flexores y extensores.

Prepared from the muscles of the foreleg namely the extensor and flexor group

**5170 CARNE CHICA (RECORTES)**
Trimming

Los recortes se definen como aquellas porciones de carne remanentes del proceso de desosado de la canal y prolijado de los cortes anatómicos o primarios excluyendo ligamentos y tendones.

Punto a especificar:

- Porcentaje de grasa.

Trimming are those portions of meat remaining after deboning the carcass and preparing the primal cuts. Ligaments and tendons are excluded.

Point requiring specification:

- Fat score.

MENUDENCIAS

Fancy Meats

BOVINOS
Bovine

OVINOS
Ovine

índice y glosario >> *index & glossary*

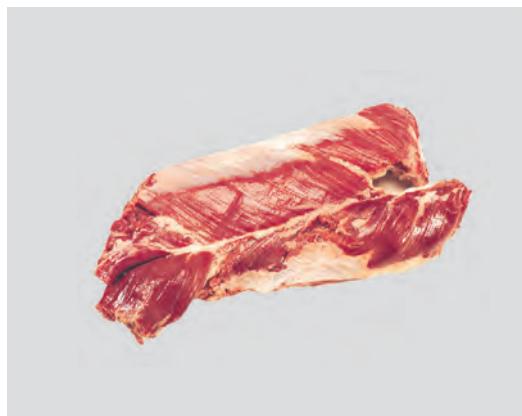
menudencias bovinas >> *Bovine Fancy Meats*

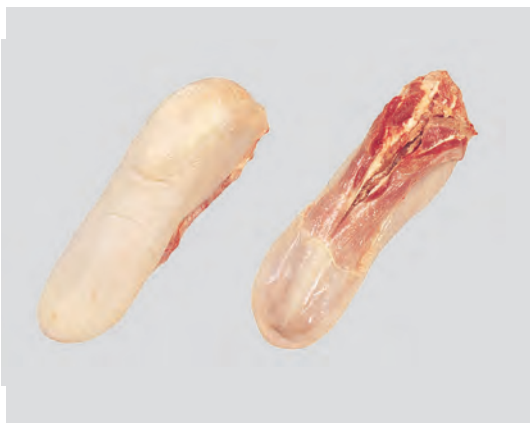
CODIGO	ESPAÑOL	INGLES	PORTUGUES	FRANCES
2180	Entraña Gruesa	Thick Skirt (Hanging Tender)	Lombinho	Onglet
6020	Lengua (Corte Suizo)	Tongue (Swiss Cut)	Língua	Langue
6060	Nuez de Quijada	Cheek Meat Papillae Off	-	-
6070	Rabo	Tail	Rabo	Queue
6080	Hígado	Liver	Fígado	Foie
6090	Riñón	Kidney	Rim	Rognon
6100	Corazón	Heart	Coração	Coeur
6110	Molleja	Sweetbread (Thymus gland)	Timo	Thymus
6150	Mondongo (Escaldado)	Tripe (Scalded)	Bucho	Tripes
6152	Redecilla	Honeycomb	Colméia	Reticulum
6154	Librillo (Omaso) Blanqueado	Bible (Omasum) Bleached	Buchinho Branqueado	Omassum
6190	Bazo	Spleen	Baço	Rate
6200	Tendones	Tendons	Tendão	Tendon
6240	Carne de Cabeza	Head Meat	-	Viande de Tête
6260	Labios	Lips	Lábios	Lèvres
6273	Ligamento Cervical	Ligamentum Nuchae	Ligamento Cervical	Nerf Cervical
6280	Esófago	Weasand Meat	Esôfago	Oesophage
6500	Aorta	Aorta	Aorta	Aorte
6530	Chinchulines	Chitterlings (Ropes)	-	-

ENTRAÑA GRUESA 2180 *Thick Skirt (Hanging Tender)*

Consiste en los pilares del músculo diafragma ubicados en la región lumbar.

Thick Skirt is the lumbar portion of the diaphragm.



**6020 LENGUA (Corte Suizo)**
Tongue (Swiss cut)

Se prepara retirando el hueso hioides, el tejido conectivo, la grasa y los ganglios regionales. Se clasifican por peso y por color.

Prepared by removal of the hyoid bone, fat, connective tissue and regional lymph nodes. Graded according to weight and color.

**6060 NUEZ DE QUIJADA**
Cheek Meat Papillae Off

Consiste en los músculos maseteros externos, retiradas las membranas y las papilas bucales.

Consists of the masseter muscles after removing the membranes and the mouth papillae.

**6070 RABO**
Tail

Corresponde a la cola con hueso.

Consists of the bone-in tail.

Punto a especificar:

- Tipo de desgrase

Point requiring specification:

- Fat trim

**6080 HÍGADO**
Liver

Menudencia roja abdominal que se prepara retirando la cápsula, los nódulos linfáticos y los depósitos grasos.

Red abdominal offal prepared by removing the capsule, lymph nodes and fat deposits.

RIÑÓN 6090
Kidney

Menudencia roja abdominal que se prepara retirando la cápsula renal, el uréter, los vasos sanguíneos y la grasa.

Red abdominal offal prepared by removing the kidney capsule, ureter, blood vessels and fat.



CORAZÓN 6100
Heart

Menudencia roja torácica que se prepara retirando las aurículas, las válvulas y el pericardio, prolijando la grasa visceral.

Red thoracic offal prepared by removing the auriculae, valves and pericardium trimming the visceral fat.



MOLLEJA 6110
Sweetbread (Thymus Gland)

La molleja es la parte glandular del Timo de animales jóvenes. Se prepara removiendo totalmente la grasa y el tejido conectivo circunvecino.

Sweetbread is the glandular part of the Thymus gland from young animals. It is prepared by removing all the fat and adjacent connective tissues.





6150 MONDONGO (ESCALDADO)
Tripe (Scalded)

Corresponde al rumen, preparado con o sin retículo (redecilla), natural o blanqueado.

It is the rumen prepared with or without the honeycomb, natural or bleached.



6152 REDECILLA
Honeycomb

Se separa del Mondongo siendo presentado al natural o blanqueado.

Separated from the Tripe; can be prepared natural or bleached.



6154 LIBRILLO (OMASO) BLANQUEADO
Bible (Omasum) Bleached

Constituye uno de los pro-ventrículos del estómago y se prepara natural o blanqueado.

One of the proventriculi of the stomach which can be prepared natural or bleached.



6200 BAZO
Spleen

Es la menudencia roja abdominal preparada mediante la remoción de los vasos sanguíneos esplénicos y el tejido conectivo circunvecino.

Red abdominal offal prepared by removing its blood vessels and adjacent connective tissues.

TENDONES 6200
Tendons

Se obtienen de los músculos flexores y extensores de los miembros anteriores y posteriores.

Obtained from the flexor and extensor groups of muscles in the fore and hindlimbs

**CARNE DE CABEZA 6240**
Head Meat

Compuesta por las carnes extraídas del cráneo y quijadas, excluyendo los labios y papilas gustativas.

Trimblings of the head and cheek meat after removing the lips and papillae.

**LABIOS 6260**
Lips

Compuesto por las paredes móviles de la boca que exhiben las papilas cónicas.

Prepared from the moving sides of the mouth, with the conic papillae.



**6273** **LIGAMENTO CERVICAL**
Ligamentum Nuchae

Porción cervical del ligamento supraespinoso que se extiende a lo largo de la columna vertebral.

Cervical portion of the supraspinal ligament found along the backbone.

**6280** **ESÓFAGO**
Weasand Meat

Compuesto por la túnica muscular del esófago, puede presentarse con o sin su capa mucosa.

Consists in the muscular part of the esophagus, with or without mucous tissue.

**6500** **AORTA**
Aorta

Consiste en la porción torácica de la arteria aorta.

Consists in the thoracic portion of the aorta artery.

**6530** **CHINCHULINES**
Chitterlings (Ropes)

Compuesto por la porción anterior del intestino delgado (yeyuno).

Consists of the anterior portion of the thin bowels (jejunum).

índice y glosario >> *index & glossary*

menudencias ovinas >> *Ovine Fancy Meats*

CODIGO	ESPAÑOL	INGLES	PORTUGUES	FRANCES
7000	Lengua	Tongue	Lingua	Langue
7030	Hígado	Liver	Fígado	Foie
7040	Riñón (Sin Grasa)	Kidney (Fat off)	Rim	Rognon
7041	Riñón (Con Grasa)	Kidney (Fat on)	Rim	Rognon avec graisse
7050	Corazón	Heart	Coração	Coeur
7060	Molleja	Sweetbread (Thymus gland)	Timo	Thymus
7080	Mondongo Limpio	Tripe (Scalded)	Bucho	Tripes
7081	Mondongo Blanqueado	Tripe Bleached	Bucho Branqueado	Tripes Blanchies
7530	Chinchulines	Chitterlings (Ropes)	-	-

LENGUA 7000 *Tongue*

Se prepara retirando el hueso hioides, el tejido conjuntivo, la grasa y los ganglios regionales.

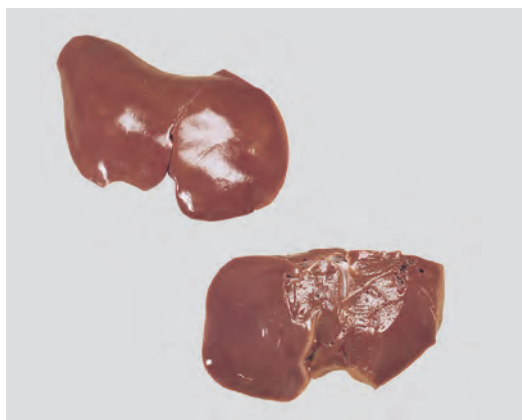
Prepared by removal of the hyoid bone, fat, connective tissue and regional lymph nodes.



HÍGADO 7030 *Liver*

Menudencia roja abdominal que se prepara retirando la cápsula, los nódulos linfáticos y los depósitos grasos.

Red abdominal offal prepared by removing the capsule, lymph nodes and fat deposits.



**7040 RIÑÓN (SIN GRASA)**
Kidney (Fat Off)

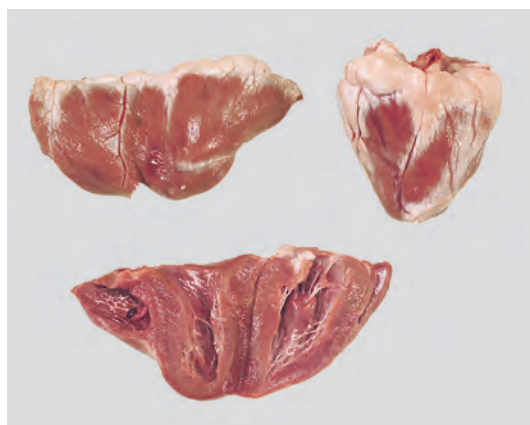
Menudencia roja abdominal que se prepara retirando la cápsula renal, el uréter, los vasos sanguíneos y toda la grasa.

Red abdominal offal prepared by removing the kidney capsule, ureter, blood vessels and all the fat.

**7041 RIÑÓN (CON GRASA)**
Kidney (Fat On)

Se prepara dejando parte de la grasa capsular en el riñón.

Prepared by retaining the fat deposits of the kidney capsule.

**7050 CORAZON**
Heart

Menudencia roja torácica que se prepara retirando las aurículas, las válvulas y el pericardio, prolijando la grasa visceral.

Red thoracic offal prepared by removing the auriculae, valves and pericardium trimming the visceral fat.

**7060 MOLLEJA**
Sweetbread (Thymus Gland)

La molleja es la parte glandular del Timo de animales jóvenes. Se prepara removiendo totalmente la grasa y el tejido conectivo circunvecino.

Swetbread is the glandular part of the Thymus gland from young animals. It is prepared by removing all the fat and adjacent connective tissues.

MONDONGO (ESCALDADO) 7080
Tripe (Scalded)

Preparado de un rumen completo con la reddecilla, abierto, lavado y escaldado.

Prepared from a complete rumen and reticulum, opened, cleaned and scalded.



MONDONGO (BLANQUEADO) 7081
Tripe (Bleached)

Preparado de un rumen completo con reddecilla, abierto, lavado, escaldado y blanqueado.

Prepared from a complete rumen and reticulum, opened, cleaned, scalded and bleached.



CHINCHULINES 7530
Chitterlings (Ropes)

Compuesto por la porción anterior del intestino delgado (yeyuno).

Consists of the anterior portion of the thin bowels (jejunum).



OTROS PRODUCTOS

Other Products available

6600 - Bovinos / *Bovine*

7600 - Ovinos / *Ovine*

Existen otros productos derivados, tanto en bovinos como en ovinos, no detallados en este Manual.

Las especificaciones para cada uno de ellos dependerán de los requerimientos de los compradores.

The following variety items derived from Beef and Lamb are occasionally exported.

There are no set specifications for these items, the specification details are dependent upon the buyer's requirements.

Ácidos orgánicos	<i>Organic Acids</i>
Astas y Pezuñas	<i>Horns and Hoofs</i>
Cálculos Biliares	<i>Gall Stones</i>
Cartílagos	<i>Cartilages</i>
Colágeno y derivados	<i>Collagen and derivatives</i>
Cuajo	<i>Rennet</i>
Cueros	<i>Hides</i>
Epitelios	<i>Epithelia</i>
Glándulas	<i>Glands</i>
Grasas y sus derivados	<i>Fats and derivatives</i>
Huesos y Subproductos	<i>Bones and By Products</i>
Membrana de Diafragma	<i>Diaphragm Membrane</i>
Opoterápicos	<i>Opotherapics</i>
Ovarios	<i>Ovaries</i>
Páncreas	<i>Pancreas</i>
Patas	<i>Feet</i>
Pelos y Lanas	<i>Hairs and Wools</i>
Pene (Verga)	<i>Penis (Pizzle)</i>
Placenta y derivados	<i>Placenta and derivatives</i>
Pulmones	<i>Lungs</i>
Sangre y Subproductos	<i>Blood and By Products</i>
Testículos	<i>Testicles</i>
Tráquea	<i>Trachea</i>
Tripas	<i>Guts</i>
Ubre	<i>Udder</i>

La industria cárnica uruguaya dispone de tecnología de avanzada que le posibilita producir variados productos cárnicos. La gama incluye productos frescos, congelados, deshidratados, pasteurizados y esterilizados, presentados en envases rígidos o flexibles. Por mayor información, contáctenos:

E-mail: mercadosexternos@inac.gub.uy
www.inac.gub.uy

Uruguayan meat industry counts on choice modern technology that gives it the chance to produce a great deal of meat products. This wide range includes fresh products, frozen ones, dehydrated, pasteurized and sterilized ones, kept in rigid or flexible containers. In case you wish more information, contact us at:

E-mail: mercadosexternos@inac.gub.uy
www.inac.gub.uy



Carne uruguaya:
Uruguayan meat:

La mejor opción
The best option



La carne uruguaya tiene 3 condiciones difíciles de encontrar en un solo producto:
Uruguayan meat complies with 3 conditions which are not easy to find in one single product:

seguro / safe
saludable / healthy
delicioso / delicious



glosario >> glossary



	CORTES VACUNOS URUGUAY	BEEF CUTS UNITED NATIONS	COUPES DE BOVINS FRANCE	CORTES DO BOVINO BRASIL
	CON HUESO	BONE-IN	AVEC OS	COM OSSO
1000	Media Canal (Media Res)	Side	Demi - Carcasse	Meia Carcaça
1010	Cuarto Trasero	Hindquarter	Quartier arrière	Quarto Traseiro
1020	Pistola	Pistola	Arrière traité	Traseiro Serrote
1050	Cuarto Delantero con Vacío	Forequarter & Flank	Quartier avant avec Flanchet	Quarto Dianteiro com Vazio
1060	Cuarto Delantero	Forequarter	Quartier avant	Quarto Dianteiro
1070	Cuarto Delantero Herradura	Herradura Forequarter	Quartier avant Herradura	Quarto Dianteiro Herradura
1500	Rueda	Butt	Globe	Coxão-Bola
1502	Rueda con Cuadril	Butt & Rump	Cuisse avec Rumsteck	Coxão
1540	Espinazo con Cuadril	Rump & Loin	Aloyau	Lombo com Alcatra
1550	Espinazo Trasero	Shortloin	Aloyau Court (sans Rumsteck)	Lombo
1590	Espinazo Delantero	Rib Set	D. de Millieu de Train de côtes	Costela
1600	Espinazo Preparado	Ribs Prepared	D. de M. de Train côtes préparé	Costela preparada
1640	Pecho y Falda	Brisket & Navel Plate	Poitrine avec Flanchet	Peito e Ponta do Peito
1650	Asado con Vacío	Rib Plate Flank On	Plat de côtes avec Bavettes	Ponta do Agulha
1680	Brazuelo y Garrón	Shin/Shank	Jarret avant/Jarret arrière	Músculo do Dianteiro/Garrão
1690	Asado	Rib Plate	Plat de côtes	Costela
ITEM N°	SIN HUESO	BONELESS	SANS OS	SEM OSSO
2010	Nalga de adentro	Inside	Tende de tranche	Coxão Mole
2011	Nalga de adentro sin tapa	Inside Cap Off	Tende de tranche sans Dessus	Coxão sem Capa
2012	Tapa de Nalga	Inside Cap	Dessus de tranche	Capa da Coxão
2020	Nalga de afuera con Tortuguita	Silverside	Semelle entière	Coxão Duro c/Lagarto e M. Mole
2030	Nalga de afuera	Outside	Semelle sans gîte	Coxão Duro com Lagarto
2040	Peceto	Eye Round	Ronde de gîte noix	Lagarto
2050	Cuadrada	Outside Flat	Gîte de noix (Tranche)	Coxão Duro sem Lagarto
2070	Bola de Lomo	Knuckle	Tranche grasse	Patinho
2091	Tapa de Cuadril (Picanha)	Rump Cap	Dessus de Rumsteck	Picanha
2093	Corazón de Cuadril	Eye of Rump	Coeur (Noix) de Rumsteck	Coração (Miolo) da Alcatra
2120	Cuadril	Top Sirloin	Rumsteck	Alcatra con Picanha
2121	Cuadril sin Tapa	Top Sirloin Cap Off	Rumsteck sans couverture	Alcatra
2131	Colita de Cuadril	Tri-Tip	Aiguillete de Rumsteck	Maminha
2140	Bife Angosto	Striploin	Faux - filet	Contra Filé
2150	Lomo	Tenderloin	Filet avec Chaînette	Filé Mignon com Cordão
2160	Lomo sin cadena	Tenderloin Side Strap Off	Filet sans Chaînette	Filé Mignon sem Cordão
2180	Entraña Gruesa	Thick Skirt (Hanging Tender)	Onglet	Lombinho
2190	Entraña Fina	Thin Skirt (Outside Skirt)	Hampe	Fraldinha
2196	Matambre	Cutaneus Trunci (Rose Meat)	Dessus de côtes	Músculo subcutáneo
2200	Vacío	Thin Flank	Bavettes	Vazio
2203	Bife Grande de Vacío	Internal Flank Plate (Flap)	Bavette d'Aloyaux	Bife interno do Vazio
2205	Entraña Interna	Inside Skirt	Fausse Hampe	-
2210	Bife de Vacío	Flank Steak	Steack de Bavette	Bife do Vazio
2230	Bife Ancho	Spencer Roll	Entrecôte.	Filé de Costela
2240	Bife Ancho sin tapa	Cube Roll (Rib Eye Roll)	Noix d'entrecôte	Filé de Costela sem aba
2255	Tapa de Bife Ancho	Rib Eye Cap	Dessus de côtes	Capa do Filé
2265	Tapa de Aguja	Chuck Cover	Dessus de Basses-côtes	Capa da Paleta
2275	Aguja	Chuck Roll	Basses-côtes	Acém
2280	Cogote	Neck	Collier	Pescoço
2301	Camaza de Paleta	Shoulder Clod	Boule de Macreuse	Miolo
2302	Centro de Camaza de Paleta	Blade Bolar	Coeur de Macreuse	Coração da Paleta
2303	Marucha	Blade Oyster	Paleron	Raquete
2310	Chingolo	Chuck Tender	Jumeau	Peixinho
2323	Pecho	Brisket	Poitrine	Peito
2360	Brazuelo/Garrón	Shin/Shank	Jarret avant/Jarret arrière	Músculo do Dianteiro/Garrão
2364	Tortuguita	Heel Muscle	Faux Jarret (Gîte)	Músculo mole
2473	Falda	Brisket Navel Plate	Flanchet	Ponta do Peito

glosario >> glossary



	CORTES VACUNOS CHILE	CORTES VACUNOS MEXICO	RINDFLEISCH ZUSCHNITTE DEUTSCHLAND
ITEM N°	CON HUESO	CON HUESO	MIT KNOCHEN
1000	Media Canal	Canal	Rinderhälfte
1010	Pierna	Cuarto Trasero	Hinterviertel
1020	Pistola	Cuarto Trasero Pistola	Pistole
1050	Paleta c/Asado, Coluda y Tapabarriga	Cuarto Delantero con Falda	Vorderviertel mit Lappen
1060	Paleta	Cuarto Delantero	Vorderviertel
1070	Paleta Herradura	Cuarto Delantero Herradura	Herradura Vorderviertel
1500	Rueda con Hueso	Pierna (Piña Corta)	Keule
1502	Rueda c/Asiento y Punta de Ganso	Piña Corta con Aguayón	Keule mit Hüfte
1540	Lomo Liso, Filete y Asiento c/P. Ganso	"T-Bone" con Aguayón	Hüfte, Roastbeef und Filet
1550	Lomo Liso y Filete	"T-Bone"	Roastbeef und Filet
1590	Lomo vetado con hueso	Chuletón	Entrecôte
1600	Lomo vetado con hueso, preparado	"Prime Rib"	Entrecôte, vorberitten.
1640	Tapapecho y Estomaguillo	Pecho ("Brisket" Completo)	Brust und Nabelende
1650	Asado de tira, Coluda y Tapabarriga	Costillas con Falda	Rippen und Lappen
1680	Ossobuco de mano y pierna	Chambaretes Delanteros/Traseros	Vorderbein und Hesse
1690	Asado de Tira	Costillar	-
ITEM N°	SIN HUESO	SIN HUESO	OHNE KNOCHEN
2010	Posta Negra	Cara (Pulpa Negra) sin Limpiar	Oberschale
2011	Posta Negra sin Tapa	Cara (Pulpa Negra) sin Tapa	Oberschale ohne Deckel
2012	Tapa de Posta Negra	Tapa de Cara (o de Pulpa Negra)	Oberschaledeckel
2020	Ganso c/Pollo Ganso y Abastero	-	Unterschale
2030	Ganso con Pollo Ganso	Contracara (Pulpa Blanca) con Cuete	Unterschale ohne Kniekehlfleisch
2040	Pollo Ganso	Cuete	Seemerolle
2050	Ganso	Contracara (Pulpa Blanca) sin Cuete	U. oh/Kniekehlfleisch u. Seemerolle
2070	Posta Rosada	Bola Limpia	Kugel
2091	Punta de Ganso	Tapa de Aguayón	Hüftdeckel
2093	Asiento de Picana	-	Steakhüfte
2120	Asiento de Picana con Punta de Ganso	Aguayón sin Tapa	Hüfte
2121	Asiento de Picana	-	Hüfte ohne Deckel
2131	Punta de Picana	M. Triangular del Aguayón Inferior	Hüftspitze
2140	Lomo Liso	Lomo de Res Corto (Nueva York)	Roastbeef
2150	Filete	Filete Entero con Cordón	Filet mit Kette
2160	Filete sin Cordón	Caña de Filete sin Cordón	Filet ohne Kette
2180	Pollo Barriga	Arrachera de Lomo	Nierenzapfen
2190	Entraña	Arrachera Delgada de Diafragma	Saumfleisch
2196	Malaya	-	Cutaneus Trunci
2200	Tapabarriga	Falda	Lappen
2203	-	Falda Interna	Grobes Bavette
2205	-	Arrachera	Falsches Saumfleisch
2210	Palanca	Concha de Falda	Bavette
2230	Lomo Vetado con Plateada	"Rib Eye" Limpio	Hohe Rippe
2240	Lomo Vetado	"Rib Eye" sin Cordón	Entrecôte
2255	Plateada	-	Entrecôte-deckel
2265	Asado del Carnicero	-	-
2275	Huachalomo con Plateada	Rollo de Espaldilla	Schaufeldeckel
2280	Cogote c/porción de Huachalomo	Pescuezo	Hals
2301	Posta de Paleta con Plateada	-	Dickes Bugstück
2302	Posta de Paleta	-	Schulterherz
2303	Punta de Paleta	-	Schaufelstück
2310	Chocllillo	Jiel	Schulterfilet
2323	Tapapecho	Pecho ("Brisket")	Brust
2360	Ossobuco de mano y pierna	Chambaretes Delanteros/Traseros	Vorderbein
2364	Abastero	Músculo del Talón	Kniekehlfleisch
2473	Coluda, Estomaguillo	-	Nachbrust, Nabelende

índice >> index

ÍTEM Nº	CORTES BOVINOS CON HUESO	BEEF CUTS BONE-IN	Página/Page
1000	Media Canal (Media Res)	Side	35
1010	Cuarto Trasero	Hindquarter	35
1020	Pistola	Pistola	36
1050	Cuarto Delantero con Vacío	Forequarter & Flank	37
1060	Cuarto Delantero	Forequarter	37
1070	Cuarto Delantero Herradura	Herradura Forequarter	38
1500	Rueda	Butt	38
1502	Rueda con Cuadril	Butt & Rump	39
1540	Espinazo con Cuadril	Rump & Loin	39
1550	Espinazo Trasero	Shortloin	40
1590	Espinazo Delantero	Rib Set	40
1600	Espinazo Preparado	Ribs, Prepared	41
1640	Pecho y Falda	Brisket & Navel Plate (Whole Brisket)	41
1650	Asado con Vacío	Rib Plate Flank On	42
1680	Brazuelo y Garrón	Shin / Shank	42
1690	Asado	Rib Plate	43

	SIN HUESO	BONELESS	
2010	Nalga de adentro	Inside (Topside)	46
2011	Nalga de adentro sin tapa	Inside Cap Off	46
2012	Tapa de Nalga	Inside Cap	47
2020	Nalga de afuera con Tortuguita	Silverside (Gooseneck)	47
2030	Nalga de afuera	Outside	47
2040	Peceto	Eye Round	48
2050	Cuadrada	Outside Flat (Flat)	48
2070	Bola de Lomo	Knuckle	49
2091	Tapa de Cuadril (Picaña)	Rump Cap	49
2093	Corazón de Cuadril	Eye of Rump (Heart of Rump)	50
2120	Cuadril	Top Sirloin (D-Rump)	50
2121	Cuadril sin Tapa	Top Sirloin Cap Off	51
2131	Colita de Cuadril	Tri-Tip	51
2140	Bife Angosto	Striploin	52
2150	Lomo	Tenderloin	53
2160	Lomo sin cadena	Tenderloin Side Strap Off	53
2180	Entraña Gruesa	Thick Skirt (Hanging Tender)	54
2190	Entraña Fina	Thin Skirt (Outside Skirt)	54
2196	Matambre	Cutaneus Trunci (Rose Meat)	54
2200	Vacío	Thin Flank (Flank)	55
2203	Bife Grande de Vacío	Internal Flank Plate (Flap)	55
2205	Entraña interna (Falsa Entraña)	Inside Skirt	56
2210	Bife de Vacío	Flank Steak	56
2230	Bife Ancho	Spencer Roll	57
2240	Bife Ancho sin tapa	Cube Roll (Rib Eye Roll)	58
2255	Tapa de Bife Ancho	Rib Eye Cap	58
2265	Tapa de Aguja	Chuck Cover	59
2275	Aguja	Chuck Roll	59
2280	Cogote	Neck	60
2301	Carnaza de Paleta	Shoulder Clod	60
2302	Centro de Carnaza de Paleta	Blade Bolar (Heart of Clod)	61
2303	Marucha	Blade Oyster (Oyster Blade)	61
2310	Chingolo	Chuck Tender	62
2323	Pecho	Brisket	62
2360	Brazuelo / Garrón	Shin / Shank	63
2364	Tortuguita	Heel Muscle	63
2473	Falda	Brisket Navel Plate (Brisket Navel End)	63

ÍTEM Nº	CORTES OVINOS CON HUESO	LAMB CUTS BONE-IN	Página/Page
4500	Canal	Carcase	75
4730	Delantero a 5 costillas con Asado y Vacío	Five Rib Fore- Rib Plate and Flank on	75
4801	Pierna con Cuadril y con Garrón	Leg - Chump and Shank on	76
4802	Pierna con Cuadril y sin Garrón	Leg - Chump on and Shank off	76
4806	Pierna sin Cuadril y sin Garrón	Leg - Chump and Shank off	77
4840	Espinazo a 8 costillas con Cuadril	Loin - Chump on (8 Ribs)	77
4850	Pistola a 8 costillas	Pistola - Eight Ribs	78
4860	Espinazo con Asado y Vacío	Loin - Rib Plate and Flank on	78
4880	Espinazo corto simple	Short Loin	79
4883	Espinazo corto doble (Silla)	Short Loin Pair	79
4928	Campana	Rack Saddle	80
4932	Costillar - Rack	Rack	80
4938	Costillar a la francesa (Frenched Rack)	Rack Frenched	81
4970	Cuarto Delantero	Forequarter	81
4980	Paleta	Shoulder Oyster Cut	82
4990	Paleta corte cuadrado	Square Cut Shoulder	82
5008	Asado con Pecho y Vacío	Rib Plate, Breast and Flank	83
5010	Pecho y Falda	Breast and Flap	83
5020	Cogote	Neck	84
5030	Brazuelo	Foreshank	84
5031	Garrón	Hindshank	84

	SIN HUESO	BONELESS	
5040	Media Canal	Side	85
5047	Cuarto Delantero	Forequarter	85
5050	Paleta corte cuadrado	Square Cut Shoulder	86
5061	Pierna con Cuadril y sin Garrón	Leg - Chump on and Shank off	86
5065	Cortes de la Pierna	Leg cuts	87
5070	Pierna sin Cuadril y sin Garrón	Leg - Chump and Shank off	88
5080	Lomo	Tenderloin	88
5108	Bife completo	Backstrap	89
5152	Centro de Cogote y Aguja	Eye of Forequarter	89
5160	Brazuelo	Shin	90
5161	Garrón	Shank	90
5170	Carne Chica (Recortes)	Trimmings	90

ÍTEM Nº	MENUDENCIAS BOVINOS	FANCY MEATS BOVINE	Página/Page
2180	Entraña Gruesa	Thick Skirt (Hanging Tender)	92
6020	Lengua (Corte Suizo)	Tongue (Swiss Cut)	93
6060	Nuez de Quijada	Cheek Meat - Papillae off	93
6070	Rabo	Tail	93
6080	Hígado	Liver	93
6090	Riñón	Kidney	94
6100	Corazón	Heart	94
6110	Molleja	Sweetbread (Thymus gland)	94
6150	Mondongo (Escaldado)	Tripe - Scalded Honeycomb	95
6152	Redecilla	Bible (Omasum) Bleached	95
6154	Librillo (Omaso) Blanqueado	Spleen	95
6190	Bazo	Tendons	95
6200	Tendones		
6240	Carne de Cabeza	Head Meat	96
6260	Labios	Lips	96
6273	Ligamentos Cervical	Ligamentum Nuchae	96
6280	Esófago	Weasand Meat	97
6500	Aorta	Aorta	97
6530	Chinchulines	Chitterlings (Ropes)	97

	OVINOS	OVINE	
7000	Lengua	Tongue	98
7030	Hígado	Liver	98
7040	Riñón sin Grasa	Kidney Fat off	99
7041	Riñón con Grasa	Kidney Fat on	99
7050	Corazón	Heart	99
7060	Molleja	Sweetbread (Thymus gland)	99
			100
7080	Mondongo (Escaldado)	Tripe - Scalded	
7081	Mondongo (Blanqueado)	Tripe - Bleached Chitterlings	100
7530	Chinchulines	(Ropes)	100

Agradecimientos

Los autores agradecen la colaboración y los aportes de:

*La industria frigorífica uruguaya,
Brokers,
Frigorífico Las Piedras.
Frigorífico San Jacinto,
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.*

Este Manual fue preparado por el **Instituto Nacional de Carnes.**

Coordinador:

Arq. Jorge Patrone

Partiparon:

Arq. D. Mateo,
Dr. L. Castro
Dr. A. Ferreira
Dr. A. Ibarlucea
Dr. J. Imelio
Dr. J. A. Mangado
G. Dassatti
A. Guerra
M. Silberman
D. Sparano

Dirección de Mercados Externos

Ec. Silvana Bonsignore.

Dirección de Control y Desarrollo de Calidad

Sr. Ricardo Robaina

Fotografías:

Estudio de la Calle de San Juan, Testoni Studio, Zorrilla,
Ministerio de Turismo.

Diseño Gráfico:

Javier Troche, Teorema.

Impresión:

Empresa Gráfica Mosca.
D.L.: 331.187