

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION®

Beef & Pork Cuts

U.S. BEEF® Funded by the Beef Checkoff. AND U.S. PORK™

VARIETY MEAT

GUÍA DE NOMENCLATURA



PRESENTACIÓN ... 5

PRÓLOGO ... 6

RECONOCIMIENTO - BIBLIOGRAFÍA ... 8

BEEF CUTS & BEEF VARIETY MEAT CUTS ... 12

- BEEF CUTS - DIAGRAMA ... 14
- CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN PAÍSES LATINOAMERICANOS ... 16
- CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN PAÍSES EUROPEOS ... 20
- CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN EL MUNDO ÁRABE, PAÍSES ASIÁTICOS Y OCEANÍA ... 22
- NOMBRES SUGERIDOS PARA MERCADEAR CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS EN LATINOAMÉRICA ... 24
- BEEF VARIETY MEAT CUTS - DIAGRAMA ... 26
- VÍSCERAS DE RES EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO ... 28
- VÍSCERAS DE RES EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO Y ALGUNOS PAÍSES DE CENTROAMÉRICA ... 30
- VÍSCERAS DE RES EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN RUSIA Y ALGUNOS PAÍSES ASIÁTICOS ... 32

PORK CUTS & PORK VARIETY MEAT CUTS ... 34

- PORK CUTS - DIAGRAMA ... 36
- CORTES DE CERDO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN PAÍSES LATINOAMERICANOS ... 38
- CORTES DE CERDO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN RUSIA Y ALGUNOS PAÍSES ASIÁTICOS ... 40
- PORK VARIETY MEAT CUTS - DIAGRAMA ... 42
- VÍSCERAS DE CERDO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO ... 44
- VÍSCERAS DE CERDO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO Y ALGUNOS PAÍSES DE CENTROAMÉRICA ... 46
- VÍSCERAS DE CERDO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN ALGUNOS PAÍSES DE EUROPA Y ASIA ... 48

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION®

Beef & Pork Cuts

U.S. BEEF® Funded by the Beef Checkoff. AND U.S. PORK™

VARIETY MEAT



GUÍA DE NOMENCLATURA






Como referenciar bibliográficamente esta guía:

Huerta-Leidenz, N. 2013. Guía de nomenclatura internacional de cortes de carne de res para EE.UU. y diferentes países objetivo de la U.S. Meat Export Federation. pp 20. U.S. Meat Export Federation. Ciudad de México, México.

Edición 2013 que consta de 30,000 ejemplares. Impreso en México.

Edición 2017 que consta de 8,000 ejemplares. Impreso en México.

© Derechos reservados de U.S. Meat Export Federation. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier procedimiento (gráfico, electrónico, óptico, químico, mecánico, fotocopia, etc.) y el almacenamiento o transmisión de sus contenidos en soportes magnéticos, sonoros o de cualquier tipo sin permiso previo y por escrito de U.S. Meat Export Federation.

Diseño gráfico: Graffikom. Sylvia Basaldúa/Luis Antonio Placencia. Revisión de textos: Laura Leal. Impreso en México por Litografía Gil.

Estimados profesionales, inspectores de carne y otros funcionarios gubernamentales, importadores y exportadores de carne estadounidense, distribuidores mayoristas, comerciantes detallistas, empresarios industriales, académicos, chefs y gerentes de los diferentes sectores de la industria cárnica latinoamericana:

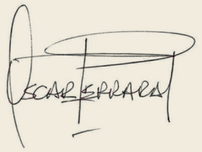
Esta guía debe en parte su elaboración a que un número creciente de gobiernos o compañías importadoras ahora exigen el uso del idioma nacional para describir el nombre oficial o tradicional del producto en la etiqueta. En Latinoamérica, México y Chile son buenos ejemplos de esta tendencia. Un desafío mayor se plantea a los exportadores estadounidenses por la imperiosa necesidad de mantenerse al día con las cambiantes normas gubernamentales que rigen estos requisitos.

Al producir esta guía, se decidió que los términos equivalentes utilizados para los principales cortes de carne de res de EE.UU. para México y Centroamérica, Panamá y República Dominicana reportados en la 7ª edición bilingüe de la Guía para Compradores de Carne publicada por la North American Meat Processors (NAMP), se expandiera; ésta vez incluyendo a la nomenclatura de otros países del Continente Americano, Asia, Europa, Oceanía y el Mundo Árabe.

La primera edición de esta guía, fue producto de la intensa y larga búsqueda bibliográfica –impresa y digital– así como la recopilación y actualización de datos de diferentes fuentes a nivel mundial, a cargo del Dr. Nelson Huerta-Leidenz (ahora Ex Director de Servicios Técnicos de USMEF para Latinoamérica), compilador y revisor designado. Como en aquella ocasión, la inmensa mayoría de los nombres de piezas cárnicas estadounidenses -cortes y vísceras de res y cerdo que se agregaron en esta nueva edición- se hizo con base en la denominación y codificación de las Especificaciones Institucionales para la Adquisición de Carne (Institutional Meat Purchase Specifications, en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Sin embargo, al reconocer la variación dentro y entre países para la nomenclatura y estilos de preparación de cortes, hacemos la salvedad de que el glosario contenido en esta publicación, no persigue presentar –mucho menos institucionalizar– equivalencias anatómicas o comerciales.

En cambio, la misma puede servir como lo que es, una guía para que el lector descubra las similitudes entre las piezas cárnicas estadounidenses de hoy, con aquellas de otros países con los que existe o se pretende un intercambio comercial.



Ph.D. Oscar Ferrara
Director Regional
México, Centroamérica y República Dominicana
U.S. Meat Export Federation








La industria de la carne a nivel mundial aún confronta la falta de un sistema consensuado de estandarización de términos o códigos para definir y describir productos cárnicos y así ahorrar costos de transacción en las operaciones de intercambio comercial internacional.

Por razones históricas y culturales, la sinonimia de cortes o piezas cárnicas es común entre las jergas de la carne para diferentes provincias/municipios, estados, países o regiones geográficas alrededor del mundo. Las "relaciones de equivalencia" (Michel, 1997) entre nombres distintos de cortes en un mismo idioma o entre diferentes idiomas, como pares de términos (anatómicos/comunes), nombres (genéricos/comerciales) o vocablos (populares/técnicos) no facilita la adopción de un lenguaje de mercado común para los comerciantes internacionales de la carne pero deben conocerse.

El inglés ya no puede considerarse el idioma universal para describir los productos de carne, aunque se reconoce su influencia en el lenguaje comercial de carnes adoptado en países tradicionalmente exportadores a Inglaterra como Argentina, o importadores de Estados Unidos como México.

La Federación de Exportadores de Carne de los Estados Unidos (U.S. Meat Export Federation), consciente de esta realidad, al final de los años noventa publicó, con la ayuda del gobierno y de particulares, el Manual Para Carne Internacional en los idiomas inglés, japonés, coreano, chino mandarín y español (USMEF[c], s/f). No hace falta decirlo, la globalización está obligando a los exportadores estadounidenses de carnes a familiarizarse con una multiplicidad de términos extranjeros para describir sus mercancías y tener un acceso ininterrumpido al mercado cumpliendo las normativas de etiquetado.

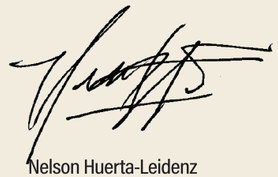
Más recientemente, nuestra oficina corporativa en Denver puso a disposición (on-line) de los exportadores, el Manual USMEF de Etiquetado Bilingüe (USMEF Bilingual Labeling Manual, en inglés), el cual persigue minimizar errores técnico-regulatorios, dando los nombres de los cortes/productos cárnicos más exportados a once países con su traducción respectiva, y ejemplos de etiquetas y requisitos de etiquetas para productos que van a ser exportados a países que requieren una traducción bilingüe (USMEF[b], s/f).

Iniciativas en la preparación y publicación de glosarios son variadas y se consiguen en diferentes sitios del internet, pero muchas carecen de una debida validación. En la USMEF, con fines primordialmente mercadológicos, un servidor apoyó la iniciativa del Sr. Homero Recio (ex V.P. de USMEF para el Hemisferio Occidental) validando información para publicar el primer glosario USMEF de cortes de carne de res para Latinoamérica en un folleto plegable conteniendo equivalencias en nomenclatura de 18 cortes para un grupo de 14 países de Latinoamérica (USMEF[a], s/f). Posteriormente, en 2005, el glosario de cortes de carne de res para Latinoamérica sirvió de base para la propuesta –por parte del Sr. Ricardo Vernazza Paganini (entonces Director de USMEF para Centro y Sudamérica) y un servidor– de términos más "elegantes" en español, para cortes americanos modernos desarrollados por la NCBA a través de su departamento de Investigación y Desarrollo (Research and Development Ranch) con fines de impulsar su mercadotecnia en países de habla hispana (NCBA, 2005).

Fue en el año 2013 que se presentó la Guía de Nomenclatura internacional de cortes de carne de res para EE.UU. y diferentes países objetivo de la U.S. Meat Export Federation con el listado de 42 a 52 cortes estadounidenses y sus equivalentes en más de 35 países de Latinoamérica, Europa, Asia, Oceanía y el Mundo Árabe; Canadá no fue incluido en las tablas porque su nomenclatura de cortes de carne bovina es prácticamente idéntica a la de Estados Unidos. También, se recopilaron los términos elegantes sugeridos para mercadear algunos cortes americanos modernos en países latinoamericanos donde son poco conocidos.

Esta nueva edición incluye un listado de las vísceras de res y cerdo y sus equivalencias en diversos países de América, Europa y Asia. Esta es, como la anterior, el producto de un proyecto sin fin, a medida que empezamos a penetrar más países a nivel mundial, iremos descubriendo las diferencias entre modalidades de corte para poder establecer las equivalencias debidas.

Espero les sea de utilidad.



Nelson Huerta-Leidenz





RECONOCIMIENTO

Mucha de la información recabada en esta guía responde a un hobby personal que consiste en la curiosidad por conocer el fascinante léxico multinacional de la carne despostada, efectuando búsquedas en internet, consultando la poca bibliografía pertinente, los muchos catálogos empíricos y los contados que tienen una base científico-técnica, y sobre todo, visitando mercados para validar los términos de la literatura. Sin embargo, la obra no hubiera sido posible sin el aporte de varios colegas y muchos comerciantes amigos del sector de la carne en los países visitados a quienes les profeso un profundo respeto por su experiencia en esta industria. En la elaboración de la presente guía, el autor desea reconocer el apoyo de los siguientes colegas de la U.S. Meat Export Federation y otras instituciones, en particular:

César Ayala (Sección de Protección de Alimentos, Ministerio de Salud, Panamá)
Paul Clayton (USMEF, Denver)
Cheyenne Dixon (USMEF, Denver)
Ignacio Amador Gómez (FEDEGAN, Colombia)
Joel Haggard (USMEF, Hong Kong)
Dan Halstrom (USMEF, Denver)
Susumu Harada (USMEF, Japan)
Jessica Julca (USMEF South America)
Lina Kanaan (Agri Marketing Int´l, Lebanon)
Galina Kochubeeva (USMEF, Moscow & the CIS)
Jong R. Lee (USMEF, Korea)
Ming Liang (USMEF, Shanghai)
Guillermo Rios (Universidad del Zulia, Venezuela/RIGO Consultores, Panamá)
Alex Sun (USMEF, Taiwan)
Alejandra Valdez (USMEF, Mexico)

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

AUS-MEAT. 2006. Handbook of Australian Meat 7th Edition (International Red Meat Manual). Disponible en: http://www.ausmeat.com.au/custom-content/cdrom/Handbook-7th-edition/English/910F3766-F68A-11DA-AA4B-000A95D14B6E.html Accesado en Septiembre 5, 2013.

CARULLA. Sin fecha. Guía Práctica de Carnes. Folleto elaborado por Carulla Vivero S.A. Bogotá, Colombia.

Central Romana Corp. 2002. Metodología y Procesamiento de Carne de Res. Dpto. de Técnica y Control de Calidad. División Agrocarne. Higueral, La Romana. República Dominicana.

CORFOGA. Sin fecha. Cortes de Carne en Costa Rica. Boletín No. 1. Corporación Ganadera. Tríptico elaborado en colaboración con la Escuela de Zootecnia de la Universidad de Costa Rica. Costa Rica.

Cuisinez Les Produits Tripiers. Sin fecha. Disponible en http://www.produitstripiers.com

Delprato. I. O. 1971. Componentes ósteo-musculares de cortes que se practican en reses vacunas. Dirección de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), Ministerio de Agricultura y Ganadería, República Argentina, Bs. As., 64 pag. www.produccion-animal.com.ar. Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/informacion_tecnica/carne_y_subproductos/54componentes_osteomusculares_de_cortes.pdf Accesado en Sept. 1, 2013.

Especialidades de Italia. El arte en la cocina. 2000. Ed. Culinaria Könemann.

Gasque Gomez, R. 2008. Canales y cortes del bovino. Capítulo 2. Enciclopedia Bovina.1ª. Ed. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad Universitaria. México, D.F.

Gómez-Pernía, O.G. 2010. Nuestra Carne. Origen, Cualidades, y Culinaria de la Carne Bovina Venezolana. p. 272-273. Ediciones Grupo TEI: Caracas, Venezuela.

Guaporé. Sin fecha. Diccionario de Cortes Bovinos. Disponible en: http://www.guapore.com/cortes-dicionario.htm Accesado en Sept. 4, 2013.

Huerta-Leidenz, N. 2013. Guía de nomenclatura internacional de cortes de carne de res para EE.UU. y diferentes países objetivo de la U.S. Meat Export Federation. pp 20. U.S. Meat Export Federation. Ciudad de México, México.

IMPS. Sin fecha. Institutional Meat Purchase Specifications. Agricultural Marketing Service. U.S. Department of Agriculture. Washington D.C. Disponible en http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName= STELDEV3003281 Accesado en Ago. 5, 2013.

INAC. Sin fecha. Manual de Cortes Bovinos para Abasto. Instituto Nacional de Carnes. pp 107. Montevideo, Uruguay. www.inac.gub.uy

INAC. Sin fecha. Manual de Cortes de Carnes Bovina y Ovina (Handbook of Uruguayan Meat). Instituto Nacional de Carnes. pp 108. Montevideo, Uruguay. www.inac.gub.uy








Jones, S. L., Burson, D. E., & Calkins, C. R. 2001. Bovine myology and muscle profiling. Disponible en: http://bovine.unl.edu/. Accesado en Sept. 7, 2013.

Latinoconsult. 1983. Cartilla de Metodología de Desposte de Cortes Diferenciales (P.N.U.D.). pp 25. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Comité Nacional de Carnes. Bolivia.

Marchese, P. Sin fecha. Los cortes de carne vacuna. En: Los sitios de la Cocina de Pasqualino Marchese (Los Cortes). Disponible en: http://www.pasqualinonet.com.ar/los_cortes.htm Accesado en Ago. 25, 2013.

MHR Viandes Meat. Undated. 2005. International Meat Dictionary (9 Languages). MHR beef Dictionary-Carcasses-meat cuts-offal. Disponible en: http://www.proz.com/translation-glossary-post/Arabic-to-English/6219: Accesado en Sept. 4, 2013.

Michel, D. 1997. Appendix B: Taxonomy of Subject Relationships. In: ALA. American Library Association. ALCTS. Association for Library Collections & Technical Services. Final Report to the ALCTS/CCS Subject Analysis Committee. Subcommittee on Subject Relationships/Reference Structures. Disponible en: http://www.ala.org/ala/alctscontent/catalogingsection/catcommittees/subjectanalysis/subjectrelations/finalreport.htm. Accesado en Sept. 4, 2013.

NAMP. 2011. The meat buyer´s guide - Guía para compradores de carne. Sect. beef/carne de res. (7ª. ed.). North American Meat Processors Assoc. Reston, VA.

NCBA. 2005. Cortes Americanos Modernos: Cortes Novedosos para el Consumidor Nuevo. Desarrollado por el R&D Ranch de la NCBA. Consejo de Ganaderos (CBB) y la Asociación Nacional de Productores Estadounidenses de Carne (NCBA). www.beef.org

OFIVAL. Catalogue dé coupe de Viande. Disponible en: http://www.interviandes.com/interviandes/decoupe/NomFra.html Accesado en Sept. 1, 2013.

Quiroga Tapias, G. 2004. Calidad y cortes de la canal bovina para el mercado interno y exigencias internacionales [Quality and cuts of the beef carcass for the domestic (Colombia) and international requirements]. Seminario Nacional de Actualización en Sanidad y Producción bovina. Gobernación de Cundinamarca. Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá, Colombia. Disponible en: http://www.cundinamarca.gov.co/cundinamarca/archivos/FILE_EVENTOSENTI/FILE_EVENTOSENTI110632.pdf Accesado en Julio 2, 2013.

Salazar Ch., R. Sin fecha. Nombres de Cortes de Carne en Ganado Bovino-Ecuador y Otros Países. Industria Agrop. Ecuatoriana, S.A. (AGROPESA)-SUPERMAXI.

Secretariat for Agriculture, Livestock, Fisheries and Food. Undated. Glossary of Main Export Cuts from Argentina. www.sagpya.gov.ar Disponible en: http://64.76.123.202/site/ganaderia/bovinos/02-Informaci%C3%B3n%20Sectorial/04=Nomencladores%20Bovinos/_archivos/000000%20Presentaci%C3%B3n%20Glosario %20de%20Cortes%20Bovinos,%20Porcinos%20y%200vinos.pdf Accesado en Julio 4, 2013.

Swatland, H.J. 2000. Meat Cuts and Muscle Foods. Nottingham University Press, Nottingham, UK.

Tate, N. O. 1973. Cortes de Carne de Res y sus Usos. Servicio de Extensión Agrícola. Colegio de Cs. Agrícolas. Recinto de Mayagüez. U. de Puerto Rico. Puerto Rico.

Un Paseo Gastronómico por España. 1998. Ed. Culinaria Könemann.

Un Viaje Culinario por Francia. 2004. Ed. Culinaria Könemann.

USDA-AMS. Sin fecha. Cuts listed in the FTA Chile-USA. Agricultural Marketing Service. U.S. Department of Agriculture. Disponible en: http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5099254 Accesado en Ago. 15, 2013.

USMEF[a]. Sin fecha. Glosario. Glossary. Latinoamérica/USA. Vacuno-Beef. U.S. Meat Export Federation www.usmef.org.mx

USMEF[b]. Sin fecha. USMEF Bilingual Labeling Manual. U.S. Meat Export Federation. Disponible en: https://www.usmef.org/downloads/Bilingual-LabelingManual-09-04-13.pdf Accesado en Ago. 15, 2013.

USMEF[c]. Sin fecha. International Meat Manual. U.S. Meat Export Federation Disponible en: http://www.usmef.org/export-resources/intl-innovative-cuts/intl-meat-manual/ Accesado en Ago. 15, 2013.

Yakoo, M., Araujo, F. Sainz, R. and Rocha, G. 1998. Comparação entre cortes comerciais de carne bovina no Brasil, Austrália e nos Estados Unidos (Comparison among commercial beef cuts in Brazil, Australia and the United States). Beef Point. Disponible en: http://www.beefpoint.com.br/radares-tecnicos/qualidade-da-carne/comparacao-entre-cortes-comerciais-de-carne-bovina-no-brasil-australia-e-nos-estados-unidos-7115/ Accesado en Mayo 4, 2013.










U.S. MEAT EXPORT FEDERATION®

Beef Cuts AND VARIETY MEAT

U.S. BEEF®

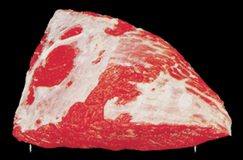
Funded by the Beef Checkoff.

Beef Cuts

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION®

U.S. BEEF®

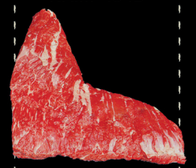
Funded by the Beef Checkoff.



TOP SIRLOIN CAP
TAPA DE AGUAYÓN
NAMP 184D



TOP SIRLOIN BUTT Center-Cut
Boneless
CENTRO DE AGUAYÓN
Deshuesado
NAMP 184B



FLAP Boneless
VACÍO Deshuesado
NAMP 185A



BALL TIP Boneless
PUNTA DE PULPA BOLA
Deshuesada
NAMP 185B



TRI TIP Boneless
EMPUJE Deshuesado
NAMP 185C



TENDERLOIN Full, Side Muscle On
FILETE Completo - Con Cuerda
NAMP 189A



STRIP LOIN Boneless
NEW YORK Deshuesado
NAMP 180



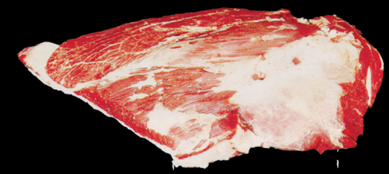
RIBEYE Boneless, Lip-On
RIBEYE Con Cordón - Deshuesado
NAMP 112A



CHUCK ROLL Boneless
ROLLO DE DIEZMILLO Deshuesado
NAMP 116A



CHUCK EYE ROLL
CENTRO DEL DIEZMILLO
NAMP 116D



SHOULDER CLOD
ESPALDILLA
NAMP 114



TOP BLADE
PALETILLA CALIFORNIA
NAMP 114D



SHOULDER CENTER
TROZO DE BRAZUELO
NAMP 114E PSO 1



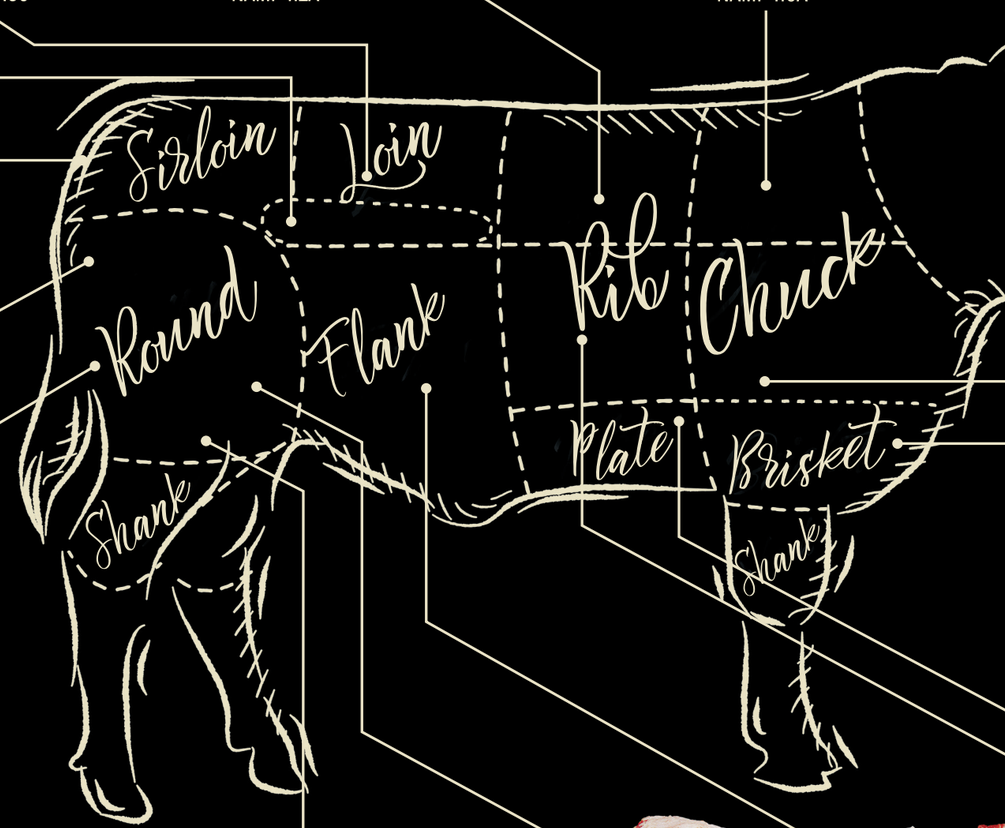
TERES MAJOR
TERES FILÉ
NAMP 114F PSO 1



BRISKET Boneless
PECHO Deshuesado
NAMP 120



SHORT PLATE
COSTILLAR - AGUJA
NAMP 121





EYE OF ROUND
CUETE
NAMP 171C



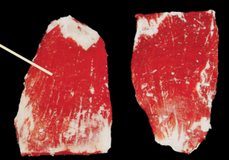
OUTSIDE ROUND
PULPA BLANCA
NAMP 171B



KNUCKLE
PULPA BOLA
NAMP 167A



INSIDE ROUND
PULPA NEGRA
NAMP 168



FLANK STEAK
FALDA
NAMP 193



SHORT RIBS
COSTILLAS CORTAS
NAMP 123

Beef Cuts

CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN PAÍSES LATINOAMERICANOS

EE.UU.[a]	IMPS NUMBER	COSTA RICA	CUBA	EL SALVADOR	GUATEMALA	HONDURAS	MÉXICO	NICARAGUA	PUERTO RICO	REP. DE PANAMÁ	REP. DOMINICANA
FOREQUARTER	102	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO
BONELESS CUTS		CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO
HUMP		Morro	Giba/Joroba	Giba/Joroba	Giba/Joroba	Giba/Joroba	Giba/Joroba	Morro	Giba	Giba/Joroba	Giba/Joroba
NECK ROAST	116I	Cogote/Pescuezo/Quititeña		Yugo	Pescuezo/Rosun Colorado	Cogote/Pescuezo	Pescuezo		Carne de Pescuezo	Cogote	
CHUCK COVER BONELESS (BUTCHER´S ROAST)	116A*										
CHUCK ROLL	116A	Lomo de Aguja/Quititeña	Bistec de res	Solomo/Posta de Gallina	Marranito/Tasbal	Cogote/Quititeña	Rollo de Diezmillo	Posta de Yugo	Aguja	Costillón	Chuck/Carne No. 7
CHUCK EYE ROLL BONELESS	116D						Centro de Rollo del Diezmillo				
CHUCK (MOCK) TENDER	116B	Cacho de Paleta		Cachito	Cachito/Aleta del Centro	Cachito/Filete Agudo	Juil	Paleta Pequeña	Lechón de Espalda	Lomo de Paleta	Bochito/Filete Migñón
UNDER BLADE BONELESS	116E						Trozo Rosbif debajo Paleta				
TOP BLADE	114D	Lomo de Paleta			Aleta		Bistec de Paleta	Posta de Gallina		Lomo Rayado	California
SHOULDER CLOD	114	Corazón de Paleta	Bistec de Paleta	Posta de Paleta/Granuda	Posta Paleta	Paleta/Chuleta 7	Planchuela	Posta de Paleta	Paleta	Paleta	Paleta/Rampuchola
BRISKET	120	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho/Posta de Pecho	Pecho	Pecho/Falda (Ropa Vieja)	Pecho de Almendra/Pecho corriente
FORESHANK BONELESS		Ratón Delantero sin hueso	Jarrete Delantero sin hueso	Gato Delantero sin hueso	Camote Delantero sin hueso	Gatos Menores sin hueso	Chamberete de Primera Mano	Caracú/Posta Ratón Delantero	Pata Delantera sin hueso	Jarrete sin hueso	Garrón Delantero sin hueso
ROSE MEAT (ELEPHANT EAR)							Suadero/Fresada				Sobrebarriga
FLANK		Cecina	Falda	Testira/Falda (Vacío)	Costilla de Falda	Falda	Falda/Aldilla/Bandera	Trasera de Cecina	Falda/Barriga	Falda	Falda
FLANK STEAK	193	Alipego	Churrasco de Vacío	Aleta/Tortilla	Cecina	Falda/Toalla	Concha de Falda	Flank Steak	Bistec de Costado	Abanico	Pulpa
HANGING TENDER (DIAPHRAGM PILLARS)	140	Fajitas	Bistec de Churrasco	Entraña	Falda	Falda	Arrachera Gallo	Lomo (Centro) de Entraña			
OUTSIDE SKIRT (DIAPHRAGM)	121C	Lomo de Entraña	Falda/Ropa Vieja	Entraña/Faja	Falda/Entraña	Falda	Arrachera Delgada Regular	Fajita Trasera		Entraña	
INSIDE SKIRT	121D	Cecina	Falda	Falda	Falda	Falda	Falda de Adentro/Interna (Arrachera Inside)	Cecina	Falda/Barriga	Falda	Falda
RIBEYE (LIP ON) ROLL	112A	Lomo Entero/Delmonico	Lomo de res	Lomo Rollizo	Lomo Grande	Lomo Grande/Lomo Grueso	Rollo de Ribeye con Cordón	Lomo Grande	Sobre Lomo/Asado de Costilla	Lomo de Costillón	Grillada/Lomo/FM
BONE-IN CUTS		**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**
CHUCK, SQUARE CHUCK	113						Paleta (Espaldilla) corte cuadrado				
RIB, BONE-IN RIBEYE ROLL	109, 109E	Lomo Entero/Delmonico con hueso	Lomo de res con hueso	Lomo Rollizo con hueso	Lomo Grande con hueso	Lomo Grande/Lomo Grueso con hueso	Chuletón (Espaldar)	Lomo Grande con hueso	Sobre Lomo/Asado de Costilla con hueso	Lomo de Costillón con hueso	Grillada/Lomo/FM con hueso
SHORT PLATE/RIBS	121	Costillar	Costillar	Costillar	Costilla Alta	Costillar	Costilla Cargada Completa	Costilla Alta	Costillar	Costillar	Costillar
SHORT RIBS	123	Costilla	Costilla	Costilla Alta	Costillas Altas	Costilla (Corta)	Costillas (Agujas) Cortas	Costillas Altas	Costillas Cortas	Costilla de res	Costilla
BACK RIBS	124	Costilla	Costilla	Costilla	Costillas	Costilla	Costillas del Chuletón/Ribeye	Costillas	Costillas	Costilla de res	Costilla
SHORT RIBS (FROM CHUCK)	130	Costilla	Costilla	Costilla	Costillas	Costilla	Costillas Cortas de Espaldilla	Costillas	Costillas	Costilla de res	Costilla
BONE-IN FORESHANK	117	Ratón Delantero con hueso	Jarrete con hueso	Gato Delantero con hueso	Camote Delantero con hueso	Gato Delantero con hueso	Chamberete de Mano con hueso	Ratón Delantero con hueso	Pata Delantera con hueso	Jarrete Delantero con hueso	Osobuco
HINDQUARTER	155	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO
BONELESS CUTS		CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO
STRIP LOIN	180	Lomo Ancho	Bistec de Riñonada	Lomo Pacho	Viuda	Lomo Chato/Lomo Fino	Lomo	Trasera de Lomo	Lomillo-Solomo	Lomo de Cinta	Roti
TOP SIRLOIN BUTT/RUMP	184	Vuelta de Lomo/Posta de Cuarto	Palomilla	Angelina	Rochoy	Cabeza de Lomo	Aguayón Superior (Gallina)	Cabeza de Lomo	Solomillo	Rincón	Palomilla
TRI-TIP	185C	Gallinilla/Cacho de Vuelta de Lomo		Punta/Manita de Cinta	Manita (Alita) de Rochoy	Espuela	Empuje			Punta de Rincón	Punta de Palomilla
TENDERLOIN	189	Lomito	Filete de Lomo	Filete de Lomito (de Aguja)	Lomito	Filete	Filete	Filete	Filete	Filete	Filete
TOP SIRLOIN CAP (RUMP STEAK OR COULOTTE)	184D	Punta de Solomo		Puyaso	Puyaso/Lomito	Punta de Pierna/Puyaso	Tapa de Aguayón	Puyaso/Punta de Salón	Punta Cadera/Rabadilla	Punta de Palomilla	Tapa
GOOSENECK	170	Solomo/Mano de Piedra/ Posta de Ratón Trasero	Churrasco de Cuadril/Boliche/ Tipa de Pierna	Posta Pacha/Salón/Posta de moler	Caña/Bolovique/Yamba	Tajo Largo/Mano de Piedra/ Hueso Redondo	Contracara con Cuete	Salón Blanco/Mano de Piedra/ Caracu	Masa Larga/Lechón de mechar/ Garrón sin hueso	Pulpa Blanca/Lomo Mulato/ Jarretón sin hueso	Dobo Largo/Boliche/ Osobuco sin hueso
BONELESS BOTTOM SIRLOIN BUTT	185						Empuje/Punta Pulpa Bola/Falda				
BOTTOM (OUTSIDE) ROUND/FLAT	171B	Solomo	Churrasco de Cuadril	Posta Pacha	Caña	Tajo Largo/Suegra	Contra Cara (Pulpa Blanca)	Salón Blanco	Masa Larga	Pulpa Blanca/Palomilla	Dobo Largo
TOP (INSIDE) ROUND	168	Posta de Cuarto	Bistec de Cañada	Posta Negra	Pieza	Tajo Negro	Cara (Pulpa Negra)	Posta de Pierna	Masa Redonda	Pulpa Negra	Dobo Blando/Cadera
EYE OF ROUND	171C	Mano de Piedra	Boliche	Salón	Bolovique	Mano de Piedra	Cuete	Mano de Piedra	Lechón de mechar	Lomo Mulato/Redondo	Boliche
HEEL OF ROUND	171F	Posta de Ratón Trasero	Tipa de Pierna	Posta de moler	Yamba	Hueso Redondo	Copete (Talón)	Caracu	Garrón	Jarretón	Osobuco
KNUCKLE (SIRLOIN TIP)	167A	Bolita	Sapito/Bistec de Bolla	Choquezuela	Badilla	Bola de Lomo/Cusuco	Pulpa Bola	Posta de Corona	Babilla	Babilla	Bola
HIND SHANK	157	Ratón Trasero sin hueso	Jarrete Trasero sin hueso	Gato Trasero sin hueso	Camote Trasero sin hueso	Sapo sin hueso	Chamberete de Brazo/del Copete (Chamorro)	Posta Ratón	Pata Trasera sin hueso	Jarrete sin hueso	Osobuco de Pierna
BOTTOM SIRLOIN BUTT FLAP (THIN FLANK)	185A										
BONE-IN CUTS		**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**	**CORTES CON HUESO**
BONE IN HINDSHANK	157	Ratón Trasero con hueso	Jarrete con hueso	Gato Trasero con hueso	Camote con hueso	Sapo con hueso	Chamberete de Brazo con hueso	Caracu/Ratón Trasero con hueso	Pata Trasera con hueso	Jarrete con hueso	Osobuco
BONE IN STRIP STEAK	1179						Bistec Strip Loin (New York) con hueso				
BONE IN TENDERLOIN	188	Lomito con hueso	Filete de Lomo con hueso	Filete de Lomito (de Aguja) con hueso	Lomito con hueso	Filete con hueso	Filete Cabrería	Filete con hueso	Filete con hueso	Filete con hueso	Filete con hueso

* El músculo subescapular se derivaría cuando se convierte un 116A Chuck roll a PSO 3 [ver ref. NAMP (2011)]
[a] Los términos para cortes de los Estados Unidos son muy similares a los de Canadá

Beef Cuts

CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN PAÍSES LATINOAMERICANOS

EE.UU.[a]	IMPS NUMBER	ARGENTINA	BOLIVIA	BRASIL	COLOMBIA	CHILE	ECUADOR	PARAGUAY	PERÚ	URUGUAY	VENEZUELA
FOREQUARTER	102	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DIANTEIRO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO (PALETA)	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO
BONELESS CUTS		CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO		CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO
HUMP		Giba	Giba	Cupim	Giba/Morrillo	Giba/Joroba	Giba/Morrillo	Giba	Giba	Giba	Giba/Bola
NECK ROAST	116I	Cogote/Degolladura	Pescuezo/Cogote	Pescoço	Cogote	Cogote	Cogote		Pescuezo	Cogote	Cogote/Pescuezo
CHUCK COVER BONELESS (BUTCHER´S ROAST)	116A*	Tapa de Paleta		Ganhadora	Lomo de Aguja sin hueso	Asado del Carnicero		Bife de Paleta	Paleta Anterior	Tapa de Paleta/Tapa de Aguja	
CHUCK ROLL	116A	Aguja	Churrasco Redondo/Aguja	Acém/Aqulha	Lomo de Aguja	Huachalomo/Sobrecostilla	Lomo de Aguja	Aguja	Asado de Aguja	Aguja	Solomo Abierto
CHUCK EYE ROLL BONELESS	116D				Lomo de Aguja	Huachalomo			Asado de Aguja		
CHUCK (MOCK) TENDER	116B	Chingolo/Palomita de Paleta	Chingolo	Peixinho	Lomo de Brazo	Chocliillo	Paletero Interno	Segunda	Bistec de Paleta	Filet de Paleta/Chingolo (Lomilllo)	Papelón/Pollito
UNDER BLADE BONELESS	116E				Paletero Interno	Sobrecostilla			Centro de Paleta		
TOP BLADE	114D	Marucha	Tapa de Paleta	Raquete/Sete	Bife de Paleta en Paletero Externo	Punta de Paleta	Paletero Externo		Asado de Paleta	Marucha	Paleta
SHOULDER CLOD	114	Carnaza de Paleta	Paleta/Asado de Paleta	Coraçao/Miolo da Páleta	Bola de Brazo	Posta de Paleta	Pulpa de Brazo	Paleta	Asado de Brazuelo/Paleta	Azotillo/Pulpa de Paleta	Codillo
BRISKET	120	Pecho	Pecho	Peito/Granito	Pecho	Tapa Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho/Balona
FORESHANK BONELESS		Brazuelo	Osobuco (de Manos)	Musculo Dianteiro/Braço e Mao de vaca	Lagarto de Brazo	Lagarto Mano	Lagartilllo	Brazuelo	Osobuco/Choclo Delantero o de Mano	Brazuelo	Lagarto Anterior sin hueso/Batata
ROSE MEAT (ELEPHANT EAR)		Matambre		Fralda	Sobrebarriga	Malaya	Caucara/Falda Dorada	Matambre	Malaya (Sancochado de Costilla)	Matambre	Sobrebarriga
FLANK		Vacío	Lapi/Vacío/Pollerita/Cacharpa	Vazio	Falda/Punta de Falda	Tapa Barriga	Falda	Falda	Vacío	Vacío deshuesado	Falda
FLANK STEAK	193	Bife de Vacío		Bife do Vazio (Pacu)	Falda	Palanca			Bife de Vacío	Bife de Vacío	Bistec de Vacío/Falda
HANGING TENDER (DIAPHRAGM PILLARS)	140	Entraña Gruesa		Lombinho	Lomito de Víscera	Pollo Barriga					Falda de Lomito/Falda de Rabo de Lomo
OUTSIDE SKIRT (DIAPHRAGM)	121C	Entraña Fina		Entranha Fina/Fraldinha	Entraña	Entraña		Entraña	Entraña Fina	Entraña Fina	Chamberina/Entraña
INSIDE SKIRT	121D	Falsa Entraña		Vazio	Falda Interna			Centro de Entraña	Entraña Gruesa	Falsa Entraña	Falda
RIBEYE (LIP ON) ROLL	112A	Bife Ancho	Chuleta Ancha	Filé de Costela/Noix de Entrecote	Lomo/Lomo Angosto	Lomo Vetado	Lomo Ancho	Lomo	Bife Ancho	Bife Ancho	Solomo de Cuerito Grueso/Lomo de Aguja
BONE-IN CUTS		CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO		CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO
CHUCK, SQUARE CHUCK	113	Paleta	Paleta	Pescoço e acém	Paleta	Paleta	Cogote/Aguja/Paleteros	Paleta	Paleta	Paleta	Paleta
RIB, BONE-IN RIBEYE ROLL	109, 109E				Costillar	Lomo Vetado con hueso			Bife Ancho con hueso		Chuleta de res
SHORT PLATE/RIBS	121	Asado/Costilla	Costilla/Tira	Costela e Assado	Costillar	Asado de Tira	Costilla	Costilla	Costilla	Asado	Costillar
SHORT RIBS	123	Asado/Costilla	Costilla/Tira	Costela (Costelinha)	Costillas	Asado de Tira	Costilla	Costilla	Asado de Tira	Asado	Costillas
BACK RIBS	124	Asado/Costilla	Costilla/Tira	Costela	Costillas	Costillas Arqueadas	Costilla				Costillas
SHORT RIBS (FROM CHUCK)	130	Asado/Costilla	Costilla/Tira	Costela	Costillas	Aletillas	Costilla		Chuck Short Ribs		Costillas
BONE-IN FORESHANK	117	Brazuelo/Garrón de Mano	Osobuco (de Manos)	Braço e Mao de vaca	Osobuco	Osobuco de Mano	Lagartilllo con hueso	Brazuelo con hueso	Osobuco/Choclo con hueso	Brazuelo con hueso	Lagarto con hueso/Ossobuco
HINDQUARTER		CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASEIRO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO	CUARTO TRASERO
BONELESS CUTS		CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO		CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO	CORTES SIN HUESO
STRIP LOIN	180	Bife Angosto/Bife de Chorizo	Chuleta Angosta	Contrafilé/File de Lombo	Chatas/Lomo Ancho/Lomo Caracha	Lomo Liso	Lomo de Asado	Lomo	Bife Angosto	Bife Angosto/Espinazo con Lomo	Solomo de Cuerito Delgado
TOP SIRLOIN BUTT/RUMP	184	Cuadril	Asado de Cadera/Cuadril/Colgadura	Alcatra/Grossa	Cadera	Asiento de Picaña	Cadera/Pajarilla	Corazón de Cuadril	Asado de Cadera	Cuadril	Ganso/Entrecanto
TRI-TIP	185C	Colita de Cuadril/Palomita/Chingolo de Pierna	Colita de Cuadril/Cabeza de Lomo	Maminha de Alcatra	Colita de Cadera	Punta de Picaña	Colita (Punta) de Cadera/Pajarilla	Colita de Cuadril	Colita de Cuadril/Bistec de Cadera	Rabillo/Colita de Cuadril	Pollo de res
TENDERLOIN	189	Lomo	Lomito/Filete	Filé/Mignon	Lomo Fino/Lomo Viche	Filete	Lomo Fino	Lomito	Lomo	Lomo	Lomito/Rabo de Lomo
TOP SIRLOIN CAP (RUMP STEAK OR COULOTTE)	184D	Tapa de Cuadril	Picaña	Picanha	Punta de Anca	Punta de Ganso	Picaña	Picaña	Picaña/Tapa de Cuadril	Tapa de Cuadril	Punta Trasera/Cantico
GOOSENECK	170	Garrón/Nalga de Afuera/Peceto	Tortuga/Asado Cuadrado/Choclo	Lagarto/Coxão Duro/Musculo	Bota/Muchacho/Lagarto	Ganso/Pollo Ganso/Abastero	Pulpa Blanca/Muchacho/Lagarto	Nalga de Afuera/Peceto/Garrón	Asado Cuadrado/Pejerrey/Choclo	Cuadrada/Peceto/Garrón	Muchacho Cuadrado/Muchacho Redondo/ Lagarto de la Reina
BONELESS BOTTOM SIRLOIN BUTT	185					Asiento	Colita de Cadera/Punta de Pulpa Redonda/Falda				
BOTTOM (OUTSIDE) ROUND/FLAT	171B	Nalga de Afuera/Carnaza Cuadrada o de Cola	Asado Cuadrado/Cuadrada/Tronco de S	Coxão Duro/Chá de Fora	Bota	Ganso	Pulpa Blanca/Bota	Nalga de Afuera/Contrapeceto	Asado/Cuadrado de Pierna	Cuadrada/Cadera	Muchacho Cuadrado/Lomo de Pierna
TOP (INSIDE) ROUND	168	Nalga de Adentro	Bollo/Nalga/Bistec de Tapa	Coxão Mole/Coxão de Dentro	Centro de Pierna/Bola Negra	Posta Negra	Pulpa Negra	Nalga de Adentro	Tapa	Nalga de Adentro/Pulpa de Nalga	Pulpa Negra/Pulpón
EYE OF ROUND	171C	Peceto	Choclo/Peceto	Lagarto/Paulista	Muchacho	Pollo Ganso	Muchacho/Salón	Peceto/Redondo	Asado Pejerrey	Peceto/Pulpa Chorizo	Muchacho Redondo
HEEL OF ROUND	171F	Garrón de Nalga/Tortuguita	Tortuga/Tortuguita	Garrão/Musculo Mole	Lagarto de Pierna/Pepino	Abastero	Rodaja	Garrón	Choclo/Bistec de Pierna	Garrón/Tortuguita	Lagarto de la Reina
KNUCKLE (SIRLOIN TIP)	167A	Bola de Lomo	Cabeza/Bola de Lomo (Bollo Chico)/ Bollito/Chuquizuela	Patinho/Brochecha	Bola de Pierna	Posta Rosada	Pulpa Redonda/Bola de Pierna	Bola de Lomo	Bola de Lomo	Bola de Lomo	Chocozuela/Pelota
HIND SHANK	157	Garrón de Pata	Osobuco	Musculo Traseiro	Lagarto de Pierna	Osobuco	Lagarto	Garrón	Osobuco/Choclo	Garrón deshuesado	Lagarto Posterior/Batata
BOTTOM SIRLOIN BUTT FLAP (THIN FLANK)	185A				Falda	Tapa Barriga			Vacío		
BONE-IN CUTS		CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO		CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO	CORTES CON HUESO
BONE IN HINDSHANK	157	Garrón Trasero (de Pata) con hueso	Garrón con hueso	Garrão Trasero com osso	Lagarto de Pierna con hueso	Osobuco Pierna	Rodaja	Garrón con hueso	Osobuco	Garrón con hueso (Ossobuco)	Lagarto Posterior/Batata con hueso (Osobuco)
BONE IN STRIP STEAK	1179	Espinazo con Bife Angosto	Chuleta Angosta	Bisteca	Chuleta de res (de Lomo Ancho)	Chuleta Lomo Liso					Chuleta de res
BONE IN TENDERLOIN	188	Lomo con hueso	Filete con hueso	Filé/Mignon com osso	Lomo Fino/Lomo Viche con hueso	Filete con hueso	Lomo Fino con hueso	Lomito con hueso	Lomo con hueso	Lomo con hueso	Lomito/Rabo de Lomo con hueso

* El músculo subescapular se derivaría cuando se convierte un 116A Chuck roll a PSO 3 [ver ref. NAMP (2011)]
[a] Los términos para cortes de los Estados Unidos son muy similares a los de Canadá

Beef Cuts

CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN PAÍSES EUROPEOS

EE.UU.[a]	IMPS NUMBER	ALEMANIA	ESPAÑA	FRANCIA	INGLATERRA	ITALIA	PORTUGAL	RUSIA
FOREQUARTER	102	RECHTES VODERVIERTEL	CUARTO TRASERO	QUARTIER AVANT	FOREQUARTER	QUARTO ANTERIORE	QUARTO DIANTEIRO	ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ
CORTES SIN HUESO (BONELESS CUTS)								
HUMP								Холка
NECK ROAST	116I	Halsstück vom Kamm ohne Knochen	Pescuezo sin hueso	Collier sans os	Neck and sticking	Collo senza osso	Cachaçao sem osso	Шея для запекания
CHUCK COVER BONELESS (BUTCHER´S ROAST)	116A*							Лопатка бескостная целиковая
CHUCK ROLL	116A	Rücken	Aguja deshuesada	Train de Côtes	Boneless Chuck/Chuck Roll	Schiena	Acem Completa sem osso	Лопатка говяжья, зачищенная
CHUCK EYE ROLL BONELESS	116D	Roastbeef mit Knochen	Entrecot de Segunda	Entrecôte Seconde	Chuck Eye Roll	Controfiletto Secondo	Ponta do acem (2a)	Лопатка бескостная полностью зачищенная
CHUCK (MOCK) TENDER	116B	Schulter-Fillet/Falsches Filet	Pez	Jumeau de Rumsteck/Filet d' Epaule	Chuck Tenderloin	Filleto della Spalla/Girello di Spalla	Agulha	Филей лопаточной части
UNDER BLADE BONELESS	116E							Мякоть Лопатки, центральная часть, бескостная
TOP BLADE	114D	Oberes Schulterstück	Parte Alta de la Paletilla/Llana	Dessus de Palette	Oyster Blade	Alletta/Sopraspalla	Coberta da pa	Говяжья Лопатка, мякоть плечевой части
SHOULDER CLOD	114	Dickes Bugstück/Dicke-Schulter	Espaldilla	Paleron/Boule de macreuse/Pais D' Epaule	Shoulder Clod, boneless	Copertina di Spalla/Spalla Alta	Cheio da pa	Говяжья Лопатка, мякоть плечевой части
BRISKET	120	Brust	Pecho	Poitrine	Brisket	Petto	Peito sem osso	Говяжья Грудина
FORESHANK BONELESS		Hinterer	Morcillo Delantero	Jarret Avant	Fore Shin	Geretto Anteriore	Chambao Dianteiro	Говяжья Голяшка бескостная
ROSE MEAT (ELEPHANT EAR)					Rose Meat			Подкожная мышца
FLANK		Dünnung	Falda	Bavette Aloyau	Thin Flank	Costine di Pancia	Vazia/Aba Carregada	Пашина
FLANK STEAK	193	Dunne Flanke/Kniekhfleisch	Carne de Falda Magra	Bavette Flanchet	Flank Steak	Scalfo/Spuntatura di Fianchetto	Bavetta Oculo de aba	Флэнк стейк
HANGING TENDER (DIAPHRAGM PILLARS)	140	Nierenzapfen	Solomillo de Pulmón	Onglet	Thick Skirt	Lombatello	Lombeiro	Говяжья Диафрагма
OUTSIDE SKIRT (DIAPHRAGM)	121C	Saumfleisch	Falda Residual/Entrecula	Hampe	Thin Skirt (Diafragm)	Lombatello Sotille	Pele de Fessora	Говяжья Внешняя покромка
INSIDE SKIRT	121D	Dicker Bauchlappen	Falda	Bavette d'Aloyau	Skirt	Carne di Pancia	Tira de Lombo	Говяжья Внутренняя покромка
RIBEYE (LIP ON) ROLL	112A	Hohe Rippe/Entrecôte	Lomo/Lomo Alto	Entrecôte	Ribeye (Lip On) Roll/Forerib-Cube Roll			Толстый край с "губой" зачищенный
CORTES CON HUESO (BONE-IN CUTS)								
CHUCK, SQUARE CHUCK	113	Nackenstück	Pescuezo con Aguja	Collier Basses Côtes	Chuck, bone-in	Collo con Sottospalla	Acem Completa com osso	Лопатка целиковая, прямой разруб
RIB, BONE-IN RIBEYE ROLL	109, 109E				Bone-in Ribeye Roll			Толстый край, зачищенный, на кости
SHORT PLATE/RIBS	121	Federstück	Costillar	Côte Plate	Short Plate	Piancostado		Говяжья Лопатка, реберная часть на кости
SHORT RIBS	123				Short Ribs			Ребра говяжьи
BACK RIBS	124	Lange Rippe (8 Rippen)	Falda 8 Costillas	Plat 8 Côtes	Back Ribs	8 Costine di Pancia	Aba 8 Costelas	Ребра говяжьи
SHORT RIBS (FROM CHUCK)	130	Kurze Rippe (5 Rippen)	Pecho 5 Costillas	Plat 5 Côtes	Chuck Short Ribs	5 Costine di Pancia	Costelas do Peito Alto com 5 Costelas	Ребра говяжьи с Лопатки
BONE-IN FORESHANK	117	Erste Beinscheibe	Jarette Morcillo Delantero con hueso	Jarret-gîte Avant	Fore Shin, bone-in	Parte Inferiore della Noce e della Spalla Girello Anteriore	Dianteiro de Chambao	Голяшка на кости
HINDQUARTER	155	RECHTES HINTERVIERTEL	CUARTO TRASERO	QUARTIER ARRIÈRE	HINDQUARTER	QUARTO POSTERIORE	QUARTO TRASEIRO	ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ
CORTES SIN HUESO (BONELESS CUTS)								
STRIP LOIN	180	Nierstü mit Huft	Lomo Bajo con Cordón	Faux Filet avec Chaînette	Strip Loin/Sirloin Strip	Lombata	Vazio com Cordao	Тонкий Край незачищенный
TOP SIRLOIN BUTT/RUMP	184	Hauptstück vom Rumpsteak/Huft/Herz der Huefte	Corazón de Cadera	Noix (couer) de Rumstek/Culotte	Rump/Top Sirloin Butt	Cuore dello Scamone/Fiore	Coraçao de Alcatra	Говяжий Кострец
TRI-TIP	185C	Weises Stück/Hüftspitze	Rabillo de Cadera	Aiguillette Rumsteak	Tail (Point) of the Rump/Rump Skirt	Pezzo Bianco/Punta di Scamone	Folha de Alcatra	Дельтовидная мышца незачищенная тазобедренного отруба
TENDERLOIN	189	Filet	Solomillo	Filet avec Chaînette	Tenderloin Chain-On	Filetto con Catena	Lombo com Cordao	Вырезка говяжья, незачищенная
TOP SIRLOIN CAP (RUMP STEAK OR COULOTTE)	184D	Hüftdeckel	Tapilla	Aiguillette Baronne	Cap of Rump	Coperchio dello Scamone	Posta da Coxa/Ponta de Alcatra	Горбушка Костреца
GOOSENECK	170	Unterschale mit Lappen	Contratapa/Redondo/Jarrete	Semelle	Silverside	Magatello con Orecchio	Coxa	Подбедерок говяжий
BONELESS BOTTOM SIRLOIN BUTT	185							Нижняя часть тазбедренного отруба
BOTTOM (OUTSIDE) ROUND/FLAT	171B	Unterspälte	Contratapa	Tranche Carrée	Outside Flat	Pezzo di Mezzo	Cha de Fora	Внешняя часть тазобедренного отруба
TOP (INSIDE) ROUND	168	Eckstück Ganz/Oberschale	Tapa	Tende de Tranche/Coin Entier	Top Side	Fessa Interra/Anca	Cha de Dentro/Pojadouro com Coberta	Огузок говяжий незачищенный
EYE OF ROUND	171C	Runder Mocken/Seemerolle	Redondo	Piéce Ronde/Oreille/Rond de Gîte	Eye of Round	Magatello	Ganso Redondo	Глазной мускул
HEEL OF ROUND	171F	Rosenstück/Brattensfleisch/Unterschalle/ Kniekehlfleischt	Morcillo Jarrete/Culata de Contra	Fauxe Jarret/Nerveux de Gite/ Epais du Jnaset	Silverside Heel	Rosetta/Rotola di Coscia/Parte tra Musculi e Girello	Nervos do Ganso	Нижняя часть мякоти Подбедерка
KNUCKLE (SIRLOIN TIP)	167A	Runde Nus/Kugel	Babilla	Ronde de Longe/Tranche Grasse	Thick Flank/Knuckle	Noce Rotonda	Rabadilha	Оковалок говяжий
HIND SHANK	157	Schenkel	Morcillo Posterior - Jarrete	Jarret ou Gite Arriére	Hind Shin	Geretto Posteriore	Chambao de Perna	Говяжья Рулька
BOTTOM SIRLOIN BUTT FLAP (THIN FLANK)	185A				Thin Flank			Трехглавая мышца нижнего Костреца
CORTES CON HUESO (BONE-IN CUTS)								
BONE IN HINDSHANK	157	Haxe mit Knochen	Morcillo Posterior/Jarrete con hueso	Jarret avec os	Hindshank bone in	Geretto Posteriore con osso	Jarrete com osso	Говяжья Голяшка, центральная часть на кости
BONE IN STRIP STEAK	1179							Нью Йорк стейк (Стриплоин на кости)
BONE IN TENDERLOIN	188		Solomillo con hueso					Говяжья Вырезка на кости

* El músculo subescapular se derivaría cuando se convierte un 116A Chuck roll a PSO 3 [ver ref. NAMP (2011)]
[a] Los términos para cortes de los Estados Unidos son muy similares a los de Canadá

CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN EL MUNDO ÁRABE, PAÍSES ASIÁTICOS Y OCEANÍA

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

Beef Cuts

U.S. BEEF

Funded by the Beef Checkoff.

EE.UU.[a]	IMPS NUMBER	MUNDO ÁRABE	CHINA-TAIWÁN	COREA	INDONESIA	JAPÓN	AUSTRALIA
FOREQUARTER	102	**الربع الأمامي**		전사분체	**PROSOT DEPAN/KARCAS PEREMPAT DEPAN**		**FOREQUARTER**
CORTES SIN HUESO (BONELESS CUTS)							
HUMP		الحدبة المستديرة عند الرقبة				肩コブ	Hump/Chuck Crest
NECK ROAST	116I	روستو لحم الرقبة			Daging Leher bertulang		Neck
CHUCK COVER BONELESS (BUTCHER´S ROAST)	116A*	روستو ذقن اللحام					Blade Undercut
CHUCK ROLL	116A	رول الكتف	牛肩胛肉	척롤	Sampil	チャックロール骨なし	Chuck Roll
CHUCK EYE ROLL BONELESS	116D	"تشاك آي رول" بدون عظم (لحم وسط الرقبة الإسطواني)	牛肩胛眼肉116D	척아이롤		チャック　アイ　ロール	Chuck Eye Roll
CHUCK (MOCK) TENDER	116B	قطعة صغيرة طرية من لحم الرقبة (تشبه تندرلوين)	牛肩胛肉条/黄瓜条	꾸리살	Kijen	チャック　テンダー	Chuck Tender
UNDER BLADE BONELESS	116E	"أندر بلايد" (الجزء المسطح تحت الكتف بدون العظم)	牛下板腱肉				
TOP BLADE	114D	"توب بلايد" (العظم الكتفي الأعلى)	牛板腱 114D	부채살	Sampil Atas	トップブレード	Oyster Blade
SHOULDER CLOD	114	لحم أسفل الكتف "كلود"	牛上肩胛肉 114	전각	Sampil Kecil	ショルダークロッド	Blade (Clod)
BRISKET	120	"بريسكيت" بقري امريكي (الجزء الأمامي الأسفل للصدر)	牛胸	브리스킷(차돌양지)	Sandung Lamur	ブリスケット	Brisket
FORE SHANK BONELESS		"موزة" الساق الأمامية بدون العظم	牛前腱			フォアー ・ シャンク 骨なし	Shin/Shank (from Forequarter) boneless
ROSE MEAT (ELEPHANT EAR)		العضلة تحت جلد الذبيحة	牛玫瑰肉	피하근육			
FLANK		"فلانك" (الجزء الخلفي للبطن)	牛腹脅肉		Samcan	フランク	Thin Flank
FLANK STEAK	193	"فلانك" ستيك (الجزء الخلفي للبطن)	牛腹脅肉排/腹脅牛排		Steik Samcan	フランクステーキ	Flank Steak
HANGING TENDER (DIAPHRAGM PILLARS)	140	"تندر" (لحم زور)	牛肝連肉/悬牛柳	토시살	Lantunan Gantung	ハンギング　テンダー	Thick Skirt/Hanging Tender
OUTSIDE SKIRT (DIAPHRAGM)	121C	الحاشية الخارجية للبطن (الحجاب الحاجز)	牛外横隔肌/外横隔柳	안창살	Lantunan	アウトサイド　スカート	Thin Skirt
INSIDE SKIRT	121D	الحاشية الداخلية للبطن	牛内横隔肌/内横隔柳	치마살		フランク　ステーキ	Inside Skirt
RIBEYE (LIP ON) ROLL	112, 112A	"ريب آي" بقري أمريكي (لحم الأضلاع بدون العظام)	牛肋眼/眼肉	꽃등심살	Lamusir	リブアイ　ロール　リップオン	Cube Roll/Ribeye Roll
BONE-IN CUTS							
CHUCK, SQUARE CHUCK	113	"تشاك" بقري أمريكي (جانب من الرقبة والكتف)	牛带骨肩胛肉			チャツク、スクエア・カト	Chuck, Square Cut
RIB, BONE-IN RIBEYE ROLL	109, 109E	"ريب روست" بقري أمريكي (أضلاع التحمير)	牛带骨肋眼/眼肉			リブ、肋骨, リブアイロープ	
BEEF OP RIB 107	107	"برايم ريب" بقري امريكي (الجزء الامامي الأعلى للأضلاع)	牛带骨肋眼肉（烘烤）		Lamusir Utuh	リブ、オーブン用	
BONE-IN FORESHANK	117	"موزة" الساق الأمامية بالعظم	牛带骨前腱	업진양지	Sengkel/Kisi	フォアー・シャンク　骨 付き	Armbone Shin
BRISKET SHORT (NAVEL) PLATE, BONE-IN	121	وسط أسفل الصدر "السرة"، مع العظم	牛带骨胸腹肉 /带骨肥牛121			ショート　プレート	Brisket Rib Plate
BEEF SHORT PLATE/PASTRAMI PLATE		الجزء السفلي الأمامي للأضلاع - صفيحة البسطرما	牛胸腹肉/肥牛--日式修清				
BEEF SHORT PLATE/KARUBI PLATE		الجزء السفلي الأمامي للأضلاع - صفيحة "كاروبي"	牛胸腹肉/肥牛--韓式修清	꽃갈비		カルビプレート	
SHORT RIBS	123	"شورت ريب" (الجزء السفلي القصير للأضلاع)	帶骨牛小排 123	꽃갈비살	Iga Pendek	ボンイン　ショート　リブ	Short Ribs
BEEF BONELESS SHORT RIBS	123D	"شورت ريب" بقري بدون عظم (الأضلاع القصيرة)	去骨牛小排 123D	등갈비	Iga Pendek nontulang	ボンレス　ショートリブ	
BACK RIB (S)	124	"باك ريب" بقري (الجزء الخلفي للأضلاع)	牛肋排骨 124	갈비살	Tulang Dada		Back Ribs
BEEF RIB FINGER	124A	أصابع الأضلاع البقري	牛肋條 124A	본갈비		リブ　フィンガーミート	
SHORT RIBS (FROM CHUCK)	130	"شورت ريب" من جهة الكتف (الأضلاع القصيرة)	牛去骨肩胛小排 130A	플랩 미트 살치살	Iga Sampil	チャック　リブ	Chuck Short Ribs
BEEF CHUCK FLAP		"تشاك فلاب" بقري (حاشية بين الرقبة والكتف)	下肩胛翼板肉	살치살		チャツクフラップ	
BEEF CHUCK FLAT RIB		"تشاك فلات" بقري (لحم الرقبة المسطح والمتصل بالأضلاع)	下肩胛褪底板肉				
BEEF CHUCK EYE LOG		"تشاك آي لوغ" (لحم وسط الرقبة الإسطواني)	下肩胛肋眼心	후사분체		チャツクアイログ	
HINDQUARTER	155	**الربع الخلفي**		쇼트로인 뼈있는 채끝등심	**PROSOT BELAKANG/KARKAS PEREMPAT BELAKANG**		**HINDQUARTER**
CORTES SIN HUESO (BONELESS CUTS)							
BEEF SHORT LOIN	174	"شورت لوين" بقري امريكي (لحم الخاصرة القصيرة)	牛带骨前腰脊肉/T 骨 174	채끝등심	Has Pendek (T-Bone)	シヨート・ロイン	
BEEF STRIPLOIN	175	"ستريب لوين" بقري امريكي (الجزء الامامي للخاصرة)	牛带骨前腰脊肉 （紐約克)175	뼈없는 채끝등심		ストリップ　ロイン	
STRIP LOIN	180	"ستريب لوين" (الجزء الامامي للخاصرة)	牛前腰脊肉		Has Luar	ストリップ・ロイン　骨なし	Striploin
RUMP/TOP SIRLOIN BUTT	184	"توب سرلوين بطس" لحم اعلى الخاصرة الخلفية / "رامب"	牛上後腰脊肉	삼각살	Tanjung/Tanjung Jantung (Center)	トップ　サーロイン	Rump
TRI-TIP	185C	مثلث أسفل الخاصرة الخلفية	牛腰脊三角肉	안심	Pangkal Tanjung	トライ　チップ	Tri tip/Bottom Sirloin Triangle
TENDERLOIN	189	"تندرلوين" بقري امريكي "	牛腰里肌肉 （菲力）189		Has Dalam	テンダーロイン	Tenderloin
TOP SIRLOIN CAP (RUMP STEAK OR COULOTTE)	184D	وجه اعلى الخاصرة الخلفية / "كولوت"	牛上後腰脊肉/盖肉			トップ　サーロイン　キャップ	Rump Cap
GOOSENECK	170	أسفل الفخذ (شكل عنق الوزة)	牛下後腿肉/鹅頸		Pendasar dengan Gandik	グースネックラウンド	Silverside
BONELESS BOTTOM SIRLOIN BUTT	185	"سرلوين" أسفل لحم الخاصرة الخلفية بدون العظم	牛下後腰脊肉			ボトム　サーロイン　バット	
BOTTOM (OUTSIDE) ROUND	171B	لحم أسفل وجه الفخذ (الخارجي)	牛外側後腿肉		Pendasar tanpa Gandik	アウトサイド　ラウンド	Outside Flat
TOP (INSIDE) ROUND	169	لحم أعلى وجه الفخذ (الداخلي)	牛上後腿肉 169	홍두깨살	Penutup/Belah atas	トップブラウンド	Top Side-Inside
EYE OF ROUND	171C	لحم وسط الفخذ	牛外側後腿眼肉 (鯉魚管)/後腿眼肉		Gandik	アエオブラウンド	Eye Round
HEEL OF ROUND	171F	الجزء السفلي لوجه الفخذ	牛後腿腱子心	도가니살			Heel Muscle
KNUCKLE (SIRLOIN TIP)	167	لحم مفصل الفخذ	牛後腿股肉 (和尚頭) 167		Kelapa, Kelapa dengan penutup	ナックル	Knuckle
HIND SHANK	157	"موزة" الساق الخلفية بدون العظم	牛後腱			ハインド・シャンク 骨なし	Shin/Shank Hindquarter
BOTTOM SIRLOIN BUTT FLAP (THIN FLANK)	185A	الجانب الرفيع من أسفل لحم الخاصرة الخلفية "سرلوين"	牛腰脊翼板肉			フラップ　ミート	
CORTES CON HUESO (BONE-IN CUTS)							
BONE IN HINDSHANK	157	"موزة" الساق الخلفية بالعظم	牛带骨后腱			ハインド・シャンク 骨 付き	Shin/Shank (from Hindquarter) bone-in
BONE IN STRIP STEAK	1179	"ستريب لوين" (الجزء الأمامي للخاصرة) بالعظم					
BONE IN TENDERLOIN	188	"تندرلوين" بالعظم	牛带骨腰里肌肉 （带骨菲力）			テンダーロイン　　骨 付き	

* El músculo subescapular se derivaría cuando se convierte un 116A Chuck roll a PSO 3 [ver ref. NAMP (2011)]
[a] Los términos para cortes de los Estados Unidos son muy similares a los de Canadá

Beef Cuts

NOMBRES SUGERIDOS PARA MERCADEAR CORTES DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS EN LATINOAMÉRICA

EE.UU.[a]	COSTA RICA	EL SALVADOR	GUATEMALA	HONDURAS	MÉXICO	NICARAGUA	PANAMÁ	REPÚBLICA DOMINICANA
BEEF BOTTOM ROUND (WESTERN GRILLER) STEAK	Bistec Western de Solomo (o de Contracara)	Bistec de Pacha Western	Bistec Western de Caña	Bistec de Tajo Largo Western	Bistec de Contracara (o Pulpa Blanca) Western	Bistec de Salón Blanco Western	Bistec de Palomilla Western	Bistec de Dobo Western
BEEF BOTTOM ROUND/POT ROAST	Estofado de Punta de Solomo	Estofado de Puyazo	Estofado de Puyazo	Estofado de Punta de Pierna	Estofado de Tapa de Aguayón	Estofado de Punta de Salón	Estofado de Punta Palomilla	Estofado de Tapa
BEEF FLAT IRON/BEEF TOP BLADE	California Top Filet	California Top Filet	California Top Filet	California Top Filet	California Top Filet	California Top Filet	California Top Filet	California Top Filet
BEEF ROUND (SIRLOIN)/TIP CENTER STEAK AND ROAST	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip
BEEF ROUND (SIRLOIN)/TIP SIDE STEAK	Bistec de Sirloin de Bolita	Bistec de Sirloin de Chocozuela	Bistec de Sirloin de Badilla	Bistec de Sirloin de Corona	Bistec de Sirloin de Pulpa Bola	Bistec de Sirloin de Corona	Bistec de Sirloin de Badilla	Bistec de Sirloin de Bola
BEEF SHOULDER CENTER	Centro de Brazo	Centro (Posta) de Paleta	Centro de la Paleta	Posta de Chuleta 7	Planchuela	Posta de Paleta	Centro de Paleta	Paleta
BEEF SHOULDER/CENTER STEAK	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central
BEEF SHOULDER/TENDER MEDALLIONS	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones
BEEF SHOULDER/TENDER PETITE ROAST	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé
BEEF SHOULDER/TOP BLADE STEAK STRIPS	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet
COUNTRY FRIED STEAK	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre
GRILL BEEF RANCH	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla
PETITE ROAST	Rosbif pequeño	Rosbif Pequeño	Rosbif Pequeño	Rosbif Pequeño	Rosbif Pequeño	Rosbif Pequeño	Rosbif Pequeño	Rosbif Pequeño
RANCH CUT STEAK	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central
ROSE MEAT/ELEPHANT EAR (*CUTANEUS TRUNCI*)	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat

EE.UU.[a]	ARGENTINA	BRASIL	COLOMBIA	CHILE	ECUADOR	PERÚ	URUGUAY	VENEZUELA
BEEF BOTTOM ROUND (WESTERN GRILLER) STEAK	Bistec Western de Carnaza Cuadrada o de Cola	Bisteca Western de coxão-duro	Bistec de Bota Western	Bistec de Ganso Western	Bistec Western de Pulpa Blanca	Bistec (de asado) de Pierna Western	Bistec de Pulpa Cadera Western	Bistec de Muchacho Cuadrado Western
BEEF BOTTOM ROUND/POT ROAST	Estofado de Tapa de Cuadril	Assado de Picanha	Estofado de Punta de Anca	Estofado de Punta de Ganso	Estofado de Punta de Pulpa Blanca	Estofado de Cadera	Estofado de Tapa de Cuadril	Estofado de Punta Trasera
BEEF FLAT IRON/BEEF TOP BLADE	Marucha/California Top Filet	Raquete (ou ganhadora, ou sete de Paleta)/California Top Filet	California Top Filet	California Top Filet/Punta de Paleta California	Plancha Plana de res/Carne del Tope de Paleta de res	California Top Filet	Marucha/California Top Filet	California Top Filet
BEEF ROUND (SIRLOIN)/TIP CENTER STEAK AND ROAST	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bisteca Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip	Bistec (y asado)/Filete Ball Tip
BEEF ROUND (SIRLOIN)/TIP SIDE STEAK	Bistec de Bola de Lomo	Bisteca de Patinho (Sirloin)	Bistec de Sirloin de Bola de Pierna	Bistec de Sirloin de Posta Rosada	Bistec de Sirloin de Pulpa Redonda	Bistec de Sirloin de Cabeza o de Lomo	Bistec de Sirloin de Bola de Lomo	Bistec de Sirloin de Chocozuela
BEEF SHOULDER CENTER	Centro de la Paleta	Coração ou miolo da Paleta	Centro de Paleta	Posta de Paleta	Centro de Espalda de res	Asado de Brazuelo	Centro de Carnaza de Paleta	Codillo
BEEF SHOULDER/CENTER STEAK	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central		Filete Texas Central	Filete Texas Central	Filete Texas Central
BEEF SHOULDER/TENDER MEDALLIONS	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medalhões	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones		Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones	Teres Filé en medallones
BEEF SHOULDER/TENDER PETITE ROAST	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé		Teres Filé	Teres Filé	Teres Filé
BEEF SHOULDER/TOP BLADE STEAK STRIPS	Tiras de California Top Filet	Tiras de Raquete/California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet	Tiras de California Top Filet
COUNTRY FRIED STEAK	Bistec frito Estilo Campestre		Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre	Bistec frito Estilo Campestre
GRILL BEEF RANCH	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne Ranchera grelhada	Carne de res Ranchera a la Parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla	Carne de res Ranchera a la parrilla
PETITE ROAST	Rosbif Petite	Rosbif Petite	Rosbif Petite	Rosbif Petite	Rosbif Petite	Rosbif Petite	Rosbif Petite	Rosbif Petite
RANCH CUT STEAK	Filet Texas Central	Filet Texas Central	Filet Texas Central	Filet Texas Central	Filet Texas Central	Filet Texas Central	Filet Texas Central	Filet Texas Central
ROSE MEAT/ELEPHANT EAR (*CUTANEUS TRUNCI*)	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat

[a] Los términos para cortes de los Estados Unidos son muy similares a los de Canadá
[b] Para mayor información sobre estos cortes de los Estados Unidos innovadores dirigirse a U.S. Meat Export Federation-Mexico en http://www.usmef.org.mx/

Beef VARIETY MEAT Cuts

Funded by the Beef Checkoff.

OXTAIL
COLA
1791 IMPS 721



KIDNEY
RIÑÓN
1728 IMPS 722



LIVER
HÍGADO
1724 IMPS 701



REGULAR SCALDED TRIPE
MENUDO
1737 IMPS 726



SPLEEN
BAZO



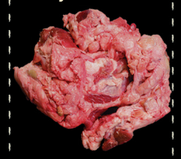
LUNG
PULMÓN



TRAQUEA
TRÁQUEA
1720



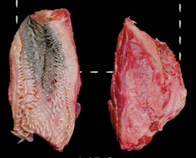
TONGUE-SHORT CUT
LENGUA
1710 Style 5 IMPS 716



SALIVARY GLANDS
GLÁNDULAS SALIVALES
1707



CHEEK MEAT
CACHETE
1703 IMPS 723



LIPS
LABIOS
1704



SWEETBREAD
MOLLEJAS
1722-IMPS 715



WHOLE HEART - CORAZÓN
1723 Style 15

LARGE INTESTINE
INTESTINO GRUESO
1744



SMALL INTESTINE
INTESTINO DELGADO
1743



TESTICLES
CRIADILLAS
1751



SCALDED FEET
PATAS
1701 IMPS 725



FEMUR BONE
FÉMUR



HANGING TENDER
ARRACHERA GALLO
1765 IMPS 140



OUTSIDE SKIRT
ARRACHERA OUTSIDE
1764 IMPS 121C or 121E



INSIDE SKIRT
ARRACHERA INSIDE
IMPS 121D



OMASUM TRIPE
LIBRO
1741



HONEYCOMB SCALDED TRIPE
PANAL
1737 IMPS 726





VÍSCERAS DE RES EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO

EE.UU.	IMPS NUMBER	CDMX Y ÁREA METROPOLITANA	MONTERREY	GUADALAJARA
BRAIN	1701	Sesos	Sesos	Sesos
CHEEK MEAT	1703	Cachete	Cachete	Cachete
SCALDED FEET	1701	Pata cruda	Pata	Pata
HEAD MEAT	1702	Carne de Cabeza/Huacales	Recorte de Cabeza	Cabeza
WHOLE HEART	1723 style 15	Corazón	Corazón	Corazón
LARGE INTESTINE	1744	Intestino Grueso/Gordos/Tripa Gruesa	Tripa Gruesa	Tripa Gruesa
SMALL INTESTINE	1743	Intestino Delgado/Olán/Tripa Delgada	Tripa Delgada	Tripa Delgada
KIDNEY	1728	Riñón	Riñón	Riñón
LIPS	1704	Labios	Labios	Labios
LIVER	1724	Hígado	Hígado	Hígado
OXTAIL	1791	Rabo/Cola/Cola de Res	Cola	Cola
PIZZLE	1752	Viril/Cran	Viril	Viril
SWEETBREAD	1722	Mollejas	Mollejas	Mollejas
TESTICLES	1751	Creadillas/Criadillas	Creadillas	Machitos
TONGUE SHORT CUT	1710 style 5	Lengua sin Gañote	Lengua	Lengua
TONGUE SWISS CUT	1710 style 6	Lengua con Gañote/Lengua Completa	Lengua Completa	Lengua Completa
TRACHEA	1720	Gañote/Tráquea	Gañote	Gañote
ABOMASUM TRIPE		Cuajo/Manzana/Cuajar	Cuajo/Manzana/Cuajar	Cuajo/Manzana/Cuajar
HONEYCOMB SCALDED TRIPE	1737	Cacarizo/Panal/Molcajete	Panal	Panal
MOUNTAIN CHAIN TRIPE	1740	Callo		
OMASUM TRIPE	1741	Libro/Librillo	Librillo	Librillo
REGULAR SCALDED TRIPE	1737	Menudo/Mondongo	Menudo	Menudo
WEASAND	1719	Músculos de Gañote/Gaznate		
INTESTINE		Tripa		
OUTSIDE SKIRT	121 C	Arrachera	Arrachera/Fajita	Falda
INSIDE SKIRT	121 D	Arrachera/Arrachera Gallo	Arrachera/Fajita	Falda
LUNGS AND HEART		Chanfaina/Bofe y Corazón	Corazón/Bofe	Corazón y Pulmones
LUNGS		Pulmones/Bofe	Bofe	Pulmones
HANGING TENDER	1765	Diafragma/Gallos/Hanging Tender/Arrachera Gallo/Fajita	Fajita/Arrachera Gallo	Arrachera Gallo
SPLEEN		Pajarilla/Bazo	Bazo	Bazo
SPINAL CORD		Médula	Médula	Médula
HEART, TONGUE, KIDNEY, TRIPE AND SPLEEN		Vísceras		
LUNG, SPLEEN, LIVER AND TRIPE		Vísceras		

Beef VARIETY MEAT Cuts

VÍSCERAS DE RES EN LOS ESTADOS UNIDOS, SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO Y ALGUNOS PAÍSES DE CENTROAMÉRICA

EE.UU.	IMPS NUMBER	COSTA RICA	EL SALVADOR	GUATEMALA	HONDURAS	MÉXICO	NICARAGUA	PANAMÁ
BRAIN	1701	Sesos	Sesos	Sesos	Cerebro/Sesos	Sesos	Sesos	Sesos
CHEEK MEAT	1703	Cachete	Carne de Cachete	Cachete/Cachete Duro/Cachete Suave	Cachete/Papada	Cachete	Cachete	Cachete
SCALDED FEET	1701	Pata limpia	Pata	Pata/Mano	Pata/Patita	Pata Cruda	Pata	Pata Semicortada
HEAD MEAT	1702	Carne de Cabeza		Cabeza	Carne de Cabeza	Carne de Cabeza/Huacales	Carne de Cabeza	Carne de Cabeza
WHOLE HEART	1723 style 15	Corazón	Corazón	Corazón	Corazón	Corazón	Corazón	Corazón
LARGE INTESTINE	1744	Tripón/Tripa Gruesa	Tripa/Ruedo	Tumaca/Cagalar	Tripa	Intestino Grueso/Gordos/Tripa Gruesa	Intestino Grueso	Intestino Grueso
SMALL INTESTINE	1743	Tripa/Tripa Delgada	Tripa	Tumaca/Tripa	Tripa	Intestino Delgado/Olán/Tripa Delgada	Intestino Delgado	Intestino Delgado
KIDNEY	1728	Riñón	Riñón	Riñón	Riñón	Riñón	Riñón	Riñón
LIPS	1704	Labio	Trompa	Labios/Jeta/Espina	Labios	Labios	Labios	Labios
LIVER	1724	Hígado	Hígado	Hígado	Hígado	Hígado	Hígado	Hígado
OXTAIL	1791	Rabo	Cola/Rabo/Espinazo	Rabo	Cola	Rabo/Cola/Cola de res	Cola	Rabo
PIZZLE	1752	Pene/Verga	Reata/Pene	Verga/Pija	Pene	Viril/Cran	Pene/Viril	Pene
SWEETBREAD	1722	Molleja	Mollejas	Mollejas	Molleja	Mollejas	Mollejas	Molleja
TESTICLES	1751	Criadillas/Testículos/Huevos de toro	Criadilla/Huevo de toro	Criadilla/Huevo de toro	Testículos	Creadillas/Criadillas	Criadillas/Testículos	Huevos/Testículos
TONGUE SHORT CUT	1710 style 5	Lengua sin Raíz	Lengua sin Agalla	Lengua	Lengua	Lengua sin Gañote	Lengua sin Molleja/Lengua	Lengua sin Punta
TONGUE SWISS CUT	1710 style 6	Lengua con Raíz/Lengua corte suizo	Lengua con Agalla	Lengua con Agalla		Lengua con Gañote/Lengua Completa	Lengua con Molleja	
TRACHEA	1720	Tráquea	Tráquea	Tráquea/Agalla/Guerguero	Tráquea	Gañote/Tráquea	Tráquea	Tráquea
ABOMASUM TRIPE		Mondongo		Cuajar	Librillo	Cuajo/Manzana/Cuajar		Cuajo
HONEYCOMB SCALDED TRIPE	1737	Cacarizo/Panal	Panalito	Panal/Bolsa/Panalito/Cajuela/Toallita/Gorrito	Mondongo	Cacarizo/Panal/Molcajete	Toalla	Mondongo/Bolsa/Panalillo
MOUNTAIN CHAIN TRIPE	1740	Callo/Pretina				Callo	Callo/Pretina	
OMASUM TRIPE	1741	Librillo	Librillo	Librillo/Panalito	Estómago	Libro/Librillo	Librillo	Libro/Librillo
REGULAR SCALDED TRIPE	1737	Mondongo/Libro/Cacarizo/Callo	Panza/Tripa	Panza	Mondongo/Panza	Menudo/Mondongo	Mondongo	Panza/Mondongo
WEASAND	1719	Esófago/Morganeta	Esófago			Músculos de Gañote/Gaznate	Esófago	
INTESTINE					Intestino	Tripa		Intestino
OUTSIDE SKIRT	121 C	Lomo de Entraña/Arrachera	Entraña	Falda/Rozún	Entraña	Arrachera/Arrachera Gallo		Entraña
INSIDE SKIRT	121 D	Lomo de Entraña/Arrachera Interna	Entraña	Falda/Rozún	Entraña/Gurrasuo	Arrachera	Trasera de Cecina	
LUNGS AND HEART		Pulmón y Corazón		Pulmón y Corazón/Menudo (incluye Tráquea y Esófago)	Entraña/Pulmón y Corazón	Chanfaina/Bofe y Corazón		Pulmones y Corazón
LUNGS		Pulmón/Pulmones	Pulmón	Pulmón/Bofe	Pulmón/Bofe	Pulmones/Bofe	Pulmón	Bofe
HANGING TENDER	1765	Lomo de Entraña	Lomito de Arrachera	Solomo	Pingarín	Diafragma/Gallos/Hanging Tender/Arrachera Gallo/Fajita	Lomito Entraña	Lomito de Entraña
SPLEEN		Bazo	Bazo	Bazo	Pajarilla	Pajarilla/Bazo	Bazo	Pajarilla
SPINAL CORD		Médula	Médula	Médula	Médula	Médula	Médula	Médula
HEART, TONGUE, KIDNEY, TRIPE AND SPLEEN		Menudo	Sancocho		Vísceras	Vísceras		Vísceras
LUNG, SPLEEN, LIVER AND TRIPE		Menudos			Vísceras	Vísceras		Menú de la res/Menudo

Beef VARIETY MEAT Cuts

VÍSCERAS DE RES EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN RUSIA Y ALGUNOS PAÍSES ASIÁTICOS

EE.UU.	IMPS NUMBER	ESPAÑA	FRANCIA	ITALIA	RUSIA	CHINA	TAIWÁN	COREA	JAPÓN
BRAIN	1701	Sesos	Cervelle de boeuf		ГОВЯЖЬИ МОЗГИ	牛脑	牛腦	뇌	脳
CHEEK MEAT	1703	Cabeza	Joue de boeuf		ГОВЯЖЬЕ МЯСО ЩЕКИ	牛颊肉	牛頰肉	볼살	チークミート
SCALDED FEET	1701		Pieds de boeuf		ГОВЯЖЬИ НОЖКИ ОШПАРЕННЫЕ	牛脚（烫过）	N/A	열처리 족	NA
HEAD MEAT	1702	Cabeza	Tête de boeuf		ГОВЯЖЬЯ ГОЛОВИЗНА	牛头肉	牛頭肉	머리살	かしら肉
WHOLE HEART	1723 style 15	Corazón	Coeurs de boeuf		ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	牛心	牛心	심장	心臓
LARGE INTESTINE	1744				ТОЛСТЫЙ КИШЕЧНИК	大肠	大腸	대장	大腸
SMALL INTESTINE	1743				ТОНКИЙ КИШЕЧНИК	小肠	小腸	소장	小腸
KIDNEY	1728	Riñón	Rognons de boeuf		ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ	牛肾	牛腎	신장	腎臓
LIPS	1704	Morro	Museau		ГОВЯЖЬИ ГУБЫ	牛唇	牛唇	입술	リップ
LIVER	1724	Hígado	Foies de boeuf		ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	牛肝	牛肝	간	肝臓
OXTAIL	1791	Rabo	Queue	Coda	БЫЧИЙ ХВОСТ	牛尾	牛尾	꼬리	テール
PIZZLE	1752				ГОВЯЖИЙ ПЕНИС	牛鞭	陰莖	생식기	ペニス
SWEETBREAD	1722	Mollejas	Ris de boeuf		ГОВЯЖЬЯ ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА	牛胸腺	牛胸腺	췌장	胸腺
TESTICLES	1751		Animelles		СЕМЕННИКИ	睾丸	睾丸	고환	睾丸
TONGUE SHORT CUT	1710 style 5				ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, КОРОТКИЙ РАЗРУБ	短切牛舌	短切牛舌	정선혀	タン、ショートカット
TONGUE SWISS CUT	1710 style 6	Lengua	Langues de boeuf		ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ЦЕЛЫЙ	牛舌	牛舌	혀	タン
TRACHEA	1720				БЫЧЬЯ ТРАХЕЯ	牛气管	牛氣管	기도	気管
ABOMASUM TRIPE			Caillette						
HONEYCOMB SCALDED TRIPE	1737		Bonnet		ГОВЯЖИЙ РУБЕЦ ОБВАРЕННЫЙ, С СОТОВОЙ СТРУКТУРОЙ	蜂巢胃	蜂巢胃	벌집위(2위)	ハニーカム
MOUNTAIN CHAIN TRIPE	1740				ПОЛОСКА ГОВЯЖЬЕГО РУБЦА	肚梁	肚樑	양깃머리	MCトライプ
OMASUM TRIPE	1741		Feuillet		ГОВЯЖИЙ РУБЕЦ КНИЖКА	牛百叶	牛百葉	천엽(3위)	オメーサム
REGULAR SCALDED TRIPE	1737	Callos	Panse	Trippa	ОБЫЧНЫЙ ОБВАРЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ РУБЕЦ	牛瘤胃	牛瘤胃	벌집위(2위)	皮むきトライプ
WEASAND	1719				ГОВЯЖЬЕ ПИКАЛЬНОЕ МЯСО	食道肌	食道肌	식도	ウィザンドミート
INTESTINE			Fraise de veau						
OUTSIDE SKIRT	121 C		Hampe		ВНЕШНЯЯ ГОВЯЖЬЯ ПОКРОМКА	外侧胸腹板肉	外側胸腹板肉	안창살	アウトサイドスカート
INSIDE SKIRT	121 D				ВНУТРЕННЯЯ ГОВЯЖЬЯ ПОКРОМКА	内侧胸腹板肉	內側胸腹板肉	플랩미트	インサイドスカート
LUNGS AND HEART					ГОВЯЖЬИ СЕРДЦЕ И ЛЕГКИЕ	牛肺&牛心	牛肺&牛心	폐와 심장	肺と心臓
LUNGS					ГОВЯЖЬИ ЛЕГКИЕ	牛肺	牛肺	폐	肺
HANGING TENDER	1765				ГОВЯЖЬЯ ДИАФРАГМА	肝连肌	肝連肌	토시살	ハンギングテンダー
SPLEEN					ГОВЯЖЬЯ СЕЛЕЗЕНКА	牛脾脏	牛脾臟	비장	膵臓
SPINAL CORD					ПОЗВОНОЧНИК	牛脊髓	牛脊髓	척수	脊髄
HEART, TONGUE, KIDNEY, TRIPE AND SPLEEN									
LUNG, SPLEEN, LIVER AND TRIPE									

Pork Cuts

AND

VARIETY MEAT

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION®

U.S. PORK™

Pork Cuts

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION®

U.S. PORK™



HAM Semi-Boneless
PIERNA Semideshuesada
NAMP 401C



TENDERLOIN
FILETE
NAMP 415



LOIN BONE IN Bladeless
CHULETA con Hueso
NAMP 411



LOIN 8 RIBS CENTER CUT
Bone In
CHULETA con Hueso
Corte del Centro - 8 Costillas
NAMP 412



RIBLETS
COSTELITAS
NAMP 424



BACK RIBS
COSTILLAS DEL ESPALDAR
NAMP 422



SHOULDER BOSTON BUTT Bone In
CABEZA DE LOMO
NAMP 406



HAM Boneless
PIERNA Deshuesada
NAMP 402B



SHOULDER BOSTON BUTT
Boneless
CABEZA DE LOMO Deshuesada
NAMP 406A



INSIDE HAM Boneless
CENTRO DE CARA
NAMP 402F



SHOULDER HOCKS
CHAMORRO
NAMP 417



OUTSIDE HAM Boneless
CONTRACARA
NAMP 402D



FRONT FEET
MANITAS
NAMP 420



HAM TIP KNUCKLE
BOLA
NAMP 402H



BELLY
TOCINO
NAMP 408



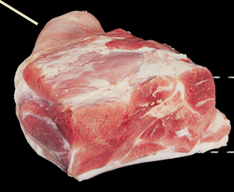
SPARERIBS ST. LOUIS STYLE
COSTILLAR ESTILO ST. LOUIS
NAMP 416A



SPARERIBS
COSTILLAS
NAMP 416



BRISKET BONES
COSTILLAR - Huesos del Pecho
NAMP 416B



SHOULDER PICNIC
ESPALDILLA
NAMP 405



SHOULDER PECTORAL MEAT
PALETA - Carne de Pectoral
NAMP 405C



Pork Cuts

CORTES DE CERDO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN PAÍSES LATINOAMERICANOS

EE.UU.	IMPS NUMBER	COSTA RICA	EL SALVADOR	GUATEMALA	HONDURAS	MÉXICO	NICARAGUA	REPÚBLICA DOMINICANA
JOWL	419	Papadas	Quijada	Buche	Cachete	Papada	Cachete	Papada
SHOULDER								
PORK SHOULDER, PICNIC	405	Posta de Paleta /Paleta	Posta de Brazuelo	Posta de Brazuelo	Tajo de Paleta	Espaldilla	Paleta	Paleta
PORK SHOULDER, BOSTON BUTT, BONE IN	406	Cabeza de Lomo	Posta de Nuca	Posta de Nuca	Tajo de Paleta	Cabeza de Lomo	Cabeza de Lomo	Cuello
LOIN								
LOIN, BONE IN	410	Chuleta de Riñonada	Lomo	Chuleta/Lomo de Cinta	Lomo	Lomo con hueso	Chuleta	Lomo
BELLY								
BELLY	408	Tocineta	Tocineta		Tocineta	Tocino	Tocino	Tocineta
SPARERIBS								
SPARERIBS, SIDE RIBS	416	Costilla de Segunda	Costilla de Costillón	Costilla Media	Costillas	Costillas	Costillas	Costillar
LEG (HAM)								
LEG (HAM)	401	Posta de Pierna	Posta de Pierna	Posta de Pierna	Pierna	Pierna	Posta de Pierna	Pierna
LEG, HIND SHANK	401D	Ratones	Brazuelo			Paleta		Lacon
LEG (HAM), OUTSIDE	402D	Solomo de cerdo				Contracara		
LEG (HAM), KNUCKLE, TIP	402H	Bolita				Bola		
LEG (HAM), EYE OF ROUND		Mano de Piedra				Cuete		
LEG (HAM), INSIDE	402F	Posta de Cuarto				Centro de Cara		
LEG (FRESH HAM), HOCKS	417A	Codillo				Codillo		

EE.UU.	IMPS NUMBER	BRASIL	COLOMBIA	CHILE	PERÚ	VENEZUELA
JOWL	419		Papada	Papada	Papada	Papada
SHOULDER						
PORK SHOULDER, PICNIC	405	Perna Dianteira	Brazuelo de cerdo	Brazuelo/Pernil de Mano	Brazuelo	Brazuelo/Pernil de Brazo/Paleta
PORK SHOULDER, BOSTON BUTT, BONE IN	406	Sobrepaleta	Cabeza de Cañón con hueso	Cuello/Paleta	Bondiola/Cuello con hueso	Copa o Bondeola con hueso
LOIN						
LOIN, BONE IN	410	Lombo/Lombinho/Carre	Lomo de cerdo con hueso	Chuleta de Lomo/Lomo Entero con hueso	Chuleta de Lomo	Chuleta/Lomo Entero con hueso
BELLY						
BELLY	408	Barriga	Tocineta	Panceta Tecla/Tocino	Panceta	Tocineta
SPARERIBS						
SPARERIBS, SIDE RIBS	416	Costela	Costillar de cerdo	Costillar	Costillar	Costillas
LEG (HAM)						
LEG (HAM)	401	Pernil	Pierna de cerdo	Pernil/Pierna	Pierna	Pernil/Jamón Fresco
LEG, HIND SHANK	401D		Lagarto Trasero	Chamorro	Nudos/Nudillos	Caracu
LEG (HAM), OUTSIDE	402D		Posta con el Muchaho adherido		Pierna Contratapa	Muchachos
LEG (HAM), KNUCKLE, TIP	402H		Bola de Pierna		Bola de Pierna	Chocozuela
LEG (HAM), EYE OF ROUND			Muchacho			Muchacho Redondo
LEG (HAM), INSIDE	402F		Tabla		Pierna de Adentro	Pulpa Negra
LEG (FRESH HAM), HOCKS	417A		Codillo de cerdo		Codillos	

Pork Cuts

CORTES DE CERDO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN RUSIA Y ALGUNOS PAÍSES ASIÁTICOS

EE.UU.	IMPS NUMBER	RUSIA	CHINA	TAIWÁN	COREA	JAPÓN
JOWL	419	ЩЕКОВИНА	下颚肉 (猪颊肉)	下顎肉 (豬頰肉)	항정살	ジョール・ミート
SHOULDER						
PORK SHOULDER, PICNIC	405	ЛОПАТКА ПИКНИК	前腿肉	前腿肉	앞다리살	うで
PORK SHOULDER, BOSTON BUTT, BONE IN	406	ШЕЙНО-ЛОПАТОНЫЙ ОТРУБ НА КОСТИ	带骨梅花肉	帶骨梅花肉	뼈있는 목전지	ボストンバット
LOIN						
LOIN, BONE IN	410	КОРЕЙКА НА КОСТИ	带骨上后腰脊肉	帶骨上後腰脊肉	뼈있는 등심	骨付きロイン
BELLY						
BELLY	408	ГРУДИНКА	腹胁肉	腹脅肉	삼겹살(409A)	バラ
SPARERIBS						
SPARERIBS, SIDE RIBS	416	СВИНЫЕ МЯСНЫЕ РЕБРА	肋排	腩排	스페어립	スペアリブ
LEG (HAM)						
LEG (HAM)	401	ОКОРОК	后腿肉	後腿肉	뒷다리살	ハム
LEG, HIND SHANK	401D	ЗАДНЯЯ ГОЛЯШКА	后腿腱	後腿腱	뒷사태	NA
LEG (HAM), OUTSIDE	402D	ОКОРОК, ПОДБЕДЕРОК	外侧腿肉	外側腿肉	설깃	ソトヒラ
LEG (HAM), KNUCKLE, TIP	402H	ОКОРОК, ОКОВАЛОК	和尚头	和尚頭	도가니살	NA
LEG (HAM), EYE OF ROUND		ОКОРОК, ГЛАЗНОЙ МУСКУЛ	后腿眼肉	N/A	홍두깨	NA
LEG (HAM), INSIDE	402F	ОКОРОК, ОГУЗОК	内侧腿肉	內側腿肉	우둔	ウチヒラ
LEG (FRESH HAM), HOCKS	417A	ОКОРОК (СВЕЖИЙ ОКОРОК), РУЛЬКА	后腿蹄膀	後腿蹄膀	학	NA

Pork VARIETY MEAT Cuts

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION®

U.S. PORK™



SKIN
PIEL
4771



BACKFAT-SKIN OFF
GRASA SIN PIEL
4773 IMPS 732



TAIL
COLA
4791



UTERI
ÚTERO
4753



LEAF FAT
ENTRECIJO



HANGING TENDER
4765



SKIRT
DIAFRAGMA
4767



KIDNEY
RIÑONES
4728 IMPS 722



BACKBONE
COLUMNA VERTEBRAL



SPLEEN
BAZO
4730



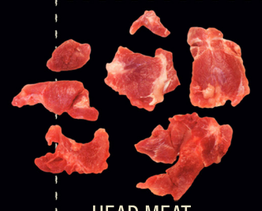
LIVER
HÍGADO
4724 IMPS 710



RIBLET OFF-WING OFF
RIBLET



NECK BONES
CUELLO
NAMP 421



HEAD MEAT
CARNE DE CABEZA
4702 IMPS 724



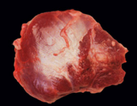
WHOLE HEAD
CABEZA



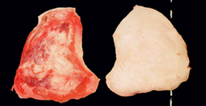
SNOUT/TROMPA
4705



EAR SQUARE CUT
OREJAS
4707 Style 21



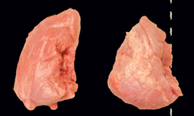
CHEEK MEAT
CACHETE
4703 IMPS 732



JOWL/PAPADA
NAMP 419



TONGUE TIP-ON
LENGUA
NAMP 4710



SALIVARY GLANDS
GLÁNDULAS SALIVALES



LIPS
LABIOS



FEMUR BONE
FEMUR



HIND FEET
PATITAS TRASERAS
4782



CAUL FAT
REDAÑO
NAMP 4772



STOMACH SCALDED
ESTÓMAGO
4737 IMPS 729 PSO G



BRISKET BONES
COSTILLA CARGADA
NAMP 416A



FRONT FEET
MANITAS
4780 NAMP 420



HEART CAP-OFF
CORAZÓN
4723 Style 14



VÍSCERAS DE CERDO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO

EE.UU.	IMPS NUMBER	CDMX Y ÁREA METROPOLITANA	MONTERREY	GUADALAJARA
BACKFAT (SKIN OFF)	4773	Tocino		
BRISKET BONES	416A	Corbata Cargada	Costilla Cargada	Costilla
CUAL FAT	4772	Redaño	Redaño	
CHEEK MEAT	1703	Cachete	Cachete	Cachete
PORK EAR SQUARE CUT	4707 Style 21	Oreja	Oreja	Oreja
FRONT FEET	4780	Manos/Manitas	Manitas	Manos
HIND FEET	4782	Patitas	Patitas	Patas
LACONES FEET				
HEART	4723	Corazón	Corazón	Corazón
JOWL	419	Papada	Cachete/Papada	Papada
KIDNEY	4728	Riñón	Riñón	Riñón
LEAF FAT		Entrecijo		
LIVER	4724	Hígado	Hígado	Hígado
NECK BONES (WHOLE)				
SALIVARY GLANDS		Glándula	Glándula	Glándula
SKIN	4771	Cuero/Piel	Cuero/Piel	Cuero/Piel
PORK SNOUTS	4705	Trompa	Trompa	Trompa
SPLEEN	4730	Bazo/Pajarilla	Bazo	Bazo
STOMACH (MAWS) UNSCALDED	4737 PSO-F	Buche Crudo	Buche Crudo	Buche Crudo
STOMACH (MAWS) SCALDED	4737 PSO-G	Buche Precocido	Buche Escaldado	Buche Escaldado
TAIL	4791	Rabos/Colitas	Cola	Cola
TONGUE (WHOLE)	4710	Lengua con Gañote	Lengua Completa	Lengua
TONGUE TIP-OFF	4710 Style 9	Lengua	Lengua	Lengua
UTERI	4753	Nana/Matriz	Útero/Nana	Nana
WHOLE HEAD		Cabeza	Cabeza	Cabeza
BRAIN	4701	Seso	Seso	Seso
TRACHEA		Gañote		Gañote
LOIN SKIN		Cuero de Lomo	Cuero de Lomo	Cuero de Lomo
BELLY SKIN		Cuero de Panceta	Cuero de Panceta	Cuero de Panceta
HAM SKIN		Cuero de Pierna	Cuero de Pierna/Jamón	Cuero de Pernil
CUTTING FAT LOIN		Recorte de Grasa de Lomo	Recorte de Grasa de Lomo	Recorte de Grasa de Lomo
CUTTING FAT HAM		Recorte de Grasa de Pierna	Recorte de Grasa de Pierna	Grasa de Pierna
HARD BONE		Corbata/Carrillera	Corbata	Costilla
LUNGS, HEART, SKIRT AND LIVER		Varilla/Asadura (Pulmones, Gañote, Corazón, Hígado y Diafragma)	Asadura	Asadura
LUNGS, HEART AND SKIRT		Bofe Completo (Pulmones, Corazón y Lomito)		
SKIRT	4767	Diafragma/Lomitos	Arrachera	Falda
RIBLET				
FAT		Grasa	Grasa	Grasa
KIDNEY, SNOUT, HEAD, HEART, SPLEEN, SKIRT AND LUNG				
LUNG		Bofe		
LUNG, HEART, TRACHEA, LIVER AND SPLEEN				
LIVER, TONGUE				

Pork VARIETY MEAT Cuts

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

U.S. PORK

VÍSCERAS DE CERDO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN MÉXICO Y ALGUNOS PAÍSES DE CENTROAMÉRICA

EE.UU.	IMPS NUMBER	COSTA RICA	EL SALVADOR	GUATEMALA	HONDURAS	MÉXICO	NICARAGUA	PANAMÁ
BACKFAT (SKIN OFF)	4773	Tocino Lonja	Grasa de Espalda	Cuero de Wspalda	Lonja (Grasa Dorsal)	Tocino	Cuero con Grasa (Espalda)	
BRISKET BONES	416A	Esternón		Costilla	Brisket/Costilla	Corbata Cargada	Hueso de Esternón	Pecho
CUAL FAT	4772		Unto sin sal/Grasa de Membrana			Redaño	Grasa	
CHEEK MEAT	1703	Cachete			Cachete	Cachete		Cachete
PORK EAR SQUARE CUT	4707 Style 21	Oreja	Oreja			Oreja		
FRONT FEET	4780	Pezuña	Patitas	Pezuñas	Patitas Delanteras	Manos/Manitas	Patitas	
HIND FEET	4782	Pezuña	Patas/Patitas	Patitas/Pezuñas	Patitas	Patitas	Patitas	
LACONES FEET		Pezuña con Codillo						
HEART	4723	Corazón	Corazón	Corazón	Corazón	Corazón	Corazón	
JOWL	419	Papada		Molleja (incluye Glándulas Salivales)	Papada	Papada	Papada	Papada
KIDNEY	4728	Riñón			Riñón	Riñón		Riñón
LEAF FAT		Unto	Grasa de Rinoñada/Unto			Entrecijo	Grasa de Riñonada	
LIVER	4724	Asadura	Hígado	Hígado	Hígado	Hígado	Hígado	Hígado
NECK BONES (WHOLE)		Hueso del Pescuezo						
SALIVARY GLANDS		Glándulas	Ganglios		Glándulas	Glándula	Glándula	
SKIN	4771	Pellejo	Pellejas/Pellejo/Cuero	Cuero	Lonja	Cuero/Piel	Cuero	
PORK SNOUTS	4705	Trompa	Trompa/Careta	Hocico/Trompa	Trompa	Trompa	Trompa	
SPLEEN	4730	Bazo	Bazo	Bazo		Bazo/Pajarilla	Bazo	Pajarilla/Bazo
STOMACH (MAWS) UNSCALDED	4737 PSO-F	Estómago/Panza	Estómago/Buche/Panza	Buche/Estómago	Estómago	Buche Crudo	Estómago	Buche
STOMACH (MAWS) SCALDED	4737 PSO-G	Estómago/Panza			Tripas de cerdo/Mondongo de cerdo	Buche Precocido		
TAIL	4791	Rabo	Colita/Rabo	Cola/Espinazo con Cola	Cola/Colita	Rabos/Colitas	Cola	Rabo
TONGUE (WHOLE)	4710	Lengua con Raíz	Lengua		Lengua	Lengua con Gañote	Lengua	
TONGUE TIP-OFF	4710 Style 9	Lengua sin Raíz		Lengua	Lengua de cerdo	Lengua		Lengua Entera
UTERI	4753	Útero/Matriz	Tripa	Chonchoy	Útero	Nana/Matriz	Útero	
WHOLE HEAD		Cabeza	Cabeza	Cabeza	Cabeza	Cabeza	Cabeza	
BRAIN	4701	Sesos	Seso	Seso	Cerebro/Seso	Seso	Sesos	Sesos
TRACHEA		Tráquea	Tráquea/Esófago	Guerguero	Tráquea	Gañote	Tráquea	Tráquea
LOIN SKIN		Pellejo de Lomo			Lonja	Cuero de Lomo		
BELLY SKIN		Pellejo			Lonja	Cuero de Panceta		
HAM SKIN		Pellejo de Pierna			Lonja	Cuero de Pierna		
CUTTING FAT LOIN		Tocino Lonja	Grasa de Lomo/Grasadura		Grasa/Recorte de Grasa	Recorte de Grasa de Lomo		
CUTTING FAT HAM		Tocino Menudo			Grasa/Recorte de Grasa	Recorte de Grasa de Pierna		
HARD BONE		Peineta				Corbata/Carrillera		
LUNGS, HEART, SKIRT AND LIVER					Chandinga	Varilla/Asadura (Pulmones, Gañote, Corazón, Hígado y Diafragma)		
LUNGS, HEART AND SKIRT				Asadura (no incluye el Diafragma)		Bofe Completo (Pulmones, Corazón y Lomito)		
SKIRT	4767	Diafragma		Lomo de Cinta	Cordón	Diafragma/Lomitos	Falda	
RIBLET								
FAT		Tocino	Tocino			Grasa	Grasa	
KIDNEY, SNOUT, HEAD, HEART, SPLEEN, SKIRT AND LUNG			Fritada					
LUNG			Pulmón	Bofe		Bofe	Pulmón	
LUNG, HEART, TRACHEA, LIVER AND SPLEEN					Tripas Chanfaina/Higadillas			
LIVER, TONGUE		Asadura Especial						

Pork VARIETY MEAT Cuts

U.S. PORK

VÍSCERAS DE CERDO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y SUS EQUIVALENTES EN ALGUNOS PAÍSES DE EUROPA Y ASIA

EE.UU.	IMPS NUMBER	FRANCIA	ITALIA	RUSIA	CHINA	TAIWÁN	COREA	JAPÓN
BACKFAT (SKIN OFF)	4773			СВИНОЙ ХРЕБТОВОЙ ШПИК БЕЗ ШКУРКИ	背脂	背脂	등지방	背脂肪(皮なし)
BRISKET BONES	416A			СВИНАЯ ГРУДНАЯ КОСТЬ	胸软骨	支骨	흉골	ブリスケットボーン
CUAL FAT	4772			СВИНОЙ САЛЬНИК	网油	網油	대망막 지방	NA
CHEEK MEAT	1703	Joue						
PORK EAR SQUARE CUT	4707 Style 21	Oreilles		СВИНЫЕ УШИ	猪耳朵	豬耳朵	귀	耳
FRONT FEET	4780	Pied de porc	Zampetto/Piedino	СВИНАЯ ПЕРЕДНЯЯ НОЖКА	猪前手	前腿蹄膀	족발(앞)	前足
HIND FEET	4782	Pied de porc		СВИНАЯ ЗАДНЯЯ НОЖКА	猪后脚	後腿蹄膀	족발(뒤)	後ろ足
LACONES FEET			Geretto Anteriore/Posteriore	СВИНАЯ ПЕРЕДНЯЯ НОЖКА, РУЛЬКА С КОПЫТЦЕМ	前手带蹄膀	台式豬前腳	장족	NA
HEART	4723	Coeur		СВИНОЕ СЕРДЦЕ	猪心	豬心	심장	心臓
JOWL	419		Guanciale	СВИНАЯ ЩЕКОВИНА	下颚肉 (猪颊肉)	下顎肉 (豬頰肉)	항정살	顎
KIDNEY	4728	Rognons		СВИНЫЕ ПОЧКИ	猪腰	豬腎	신장	腎臓
LEAF FAT				СВИНОЙ ЛИСТОВОЙ ЖИР	板油	板油	신장지방	NA
LIVER	4724	Foie		СВИНАЯ ПЕЧЕНЬ	猪肝	豬肝	간	レバー
NECK BONES (WHOLE)				СВИНАЯ ШЕЙНЫЙ ПОЗВОНОК	猪颈骨	豬頸骨	목뼈	ネックボーン
SALIVARY GLANDS				СВИНЫЕ СЛЮНЫЕ ЖЕЛЕЗЫ	唾液腺	唾液腺	침샘	唾液腺
SKIN	4771			СВИНАЯ ШКУРКА	猪皮	豬皮	표피	皮
PORK SNOUTS	4705	Museau		СВИНЫЕ РЫЛЬЦА	猪面具	豬鼻	코	鼻
SPLEEN	4730			СВИНАЯ СЕЛЕЗЕНКА	猪脾脏	豬脾臟	비장	脾臓
STOMACH (MAWS) UNSCALDED	4737 PSO-F	Estómac		СВИНОЙ ПРОМЫТЫЙ ЖЕЛУДОК	猪肚(洗净)	豬肚(洗淨)	세척 위	胃(洗浄済)
STOMACH (MAWS) SCALDED	4737 PSO-G			СВИНОЙ ОБВАРЕННЫЙ ЖЕЛУДОК	猪肚(烫过)	豬肚(剝皮)	열처리 위	胃(剥皮済)
TAIL	4791	Queue		СВИНЫЕ ХВОСТЫ	猪尾	豬尾	꼬리	テール
TONGUE (WHOLE)	4710	Langue		СВИНОЙ ЯЗЫК С ПРИКОРНЕВЫМ МЯСОМ	带舌根猪舌	帶肉豬舌 (整付)		NA
TONGUE TIP-OFF	4710 Style 9			ЯЗЫК СВИНОЙ	猪舌	豬舌	혀	タン
UTERI	4753			МАТКА СВИНАЯ	猪子宫	豬子宮	자궁	子宮
WHOLE HEAD		Tête de porc		ЦЕЛИКОВАЯ ГОЛОВА СВИНАЯ	整猪头	整豬頭	돼지머리	かしら
BRAIN	4701	Cervelle		МОЗГИ СВИНЫЕ	猪脑	豬腦	뇌	脳
TRACHEA				ТРАХЕЯ СВИНАЯ	猪气管	豬氣管	기도	気管
LOIN SKIN				СВИНАЯ ШКУРКА С КОРЕЙКИ	大里肌皮	大里肌皮	등심 표피	ロインスキン
BELLY SKIN				СВИНАЯ ШКУРКА С ГРУДИНКИ	五花皮	五花皮	삼겹 표피	ベリースキン
HAM SKIN				СВИНАЯ ШКУРКА С ОКОРОКА	后腿皮	後腿皮	뒷다리 표피	ももスキン
CUTTING FAT LOIN				СВИНАЯ ОБРЕЗЬ С КОРЕЙКИ	大里肌碎油	大里肌油	등지방	NA
CUTTING FAT HAM				СВИНАЯ ОБРЕЗЬ С ОКОРОКА	后腿碎油	N/A	뒷다리 지방	NA
HARD BONE				СВИНАЯ ТВЕРДАЯ КОСТЬ	胸硬骨	軟骨頭		NA
LUNGS, HEART, SKIRT AND LIVER				СВИНЫЕ ЛЕГКИЕ, СЕРДЦЕ, ПОКРОМКА И ПЕЧЕНЬ	猪肺、猪心、猪皮&猪肝	豬肺、豬心、豬皮&豬肝	폐	NA
LUNGS, HEART AND SKIRT				СВИНЫЕ ЛЕГКИЕ, СЕРДЦЕ И ПОКРОМКА	猪肺、猪心&横膈膜	豬肺、豬心&橫膈膜	폐	NA
SKIRT	4767			СВИНАЯ ПОКРОМКА	横膈膜	橫膈膜		NA
RIBLET				СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	背脊扁骨	肩胛丁骨	리블렛	NA
FAT				СВИНОЙ ШПИК	脂肪	脂肪	지방	脂
KIDNEY, SNOUT, HEAD, HEART, SPLEEN, SKIRT AND LUNG								
LUNG								
LUNG, HEART, TRACHEA, LIVER AND SPLEEN								
LIVER, TONGUE								


U.S. MEAT EXPORT FEDERATION
Beef & Pork Cuts
U.S. BEEF
Funded by the Beef Checkoff.
AND
U.S. PORK
VARIETY MEAT