



> NOMENCLADOR DE CORTES DE CARNE Y MENUDENCIAS OVINAS



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina



> **NOMENCLADOR
DE CORTES DE CARNE
Y MENUDENCIAS OVINAS**

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina



PRÓLOGO

Sin lugar a dudas la ganadería es una de las actividades pilares del desarrollo y crecimiento de la República Argentina. Ya desde nuestros orígenes ha estado presente no sólo para afianzar y extender las fronteras, sino también para generar arraigo y desarrollo en las distintas regiones.

En esta obra observaremos la más práctica y versátil presentación de productos con el sabor único del cordero argentino, en un intento por amalgamar la historia de nuestra ganadería ovina con el más moderno desarrollo tecnológico en la producción de alimentos.

Nuestra intención es que los consumidores, no sólo aprecien cuáles son los productos de carne ovina de nuestro país sino que también conozcan las condiciones de producción, basadas en un entorno natural con nulo impacto ambiental. El producto ovino se posiciona hoy en el mundo gracias al estatus sanitario en las majadas y a las intensas negociaciones que han permitido la apertura de distintos mercados internacionales.

Los invitamos a recorrer este nomenclador, con la certeza que la carne ovina argentina está a la altura de los mercados más exigentes, porque es nutritiva, sabrosa y reconocida por su producción a campo.



ÍNDICE

Introducción 10

Carne natural por excelencia.....	10
Alimento nutritivo.....	12
Sabor único.....	12

Mercados abiertos para carne ovina..... 16

Estructura de la cadena ovina..... 18

Estructura ósea..... 21

Cortes de carne ovina argentina..... 22

CORTES DE CORDERO ARGENTINO

cód. 3000 › Carcasa.....	25
---------------------------------	----

Cortes de la pierna y cadera..... 26

cód. 3101 › Pierna ovina con hueso y con garrón.....	26
cód. 3102 › Pierna ovina con hueso.....	27
cód. 3103 › Chuletas de Pierna.....	27
cód. 3104 › Garrón.....	28
cód. 3201 › Pierna deshuesada.....	28
cód. 3202 › Cuadril.....	29
cód. 3210 › Carne picada.....	29

Cortes de lomo y silla..... 30

cód. 3105 › Lomo corto.....	30
cód. 3106 › Costeleta de lomo.....	31
cód. 3107 › Silla.....	31
cód. 3108 › Chuletero.....	32
cód. 3109 › Costilla.....	32
cód. 3120 › Costillar francés.....	33
cód. 3122 › Asado y Vacío.....	34
cód. 3203 › Bife.....	34
cód. 3204 › Lomo.....	35
cód. 3209 › Asado y vacío deshuesado.....	35

Cortes de la paleta y delantero..... 36

cód. 3121 › Paleta cuadrada.....	36
cód. 3123 › Cogote.....	37
cód. 3124 › Chuletas de cogote.....	37
cód. 3205 › Paleta cuadrada deshuesada.....	38
cód. 3206 › Chuleta de paleta.....	38
cód. 3207 › Paleta redonda.....	39
cód. 3208 › Brazuelo.....	39

CORTES DE OVINO ADULTO

cód. 4000 › Carcasa.....	41
---------------------------------	----

Cortes de la pierna y cadera..... 41

cód. 4109 › Pierna con cuadril con garrón.....	42
cód. 4110 › Pierna con hueso sin cuadril.....	42
cód. 4204 › Cuadril sin hueso.....	43
cód. 4205 › Pierna deshuesada.....	43

Cortes de lomo y silla..... 44

cód. 4104 › Asado con bife y lomo.....	44
cód. 4105 › Chuletero 13 costillas.....	44
cód. 4106 › Chuletero 8 costillas.....	45
cód. 4107 › Asado y vacío 8 costillas.....	45
cód. 4108 › Costeleta.....	46
cód. 4202 › Bife.....	46
cód. 4203 › Lomo.....	47

Cortes de la paleta y delantero..... 48

cód. 4101 › Delantero.....	48
cód. 4102 › Paleta cuadrada.....	48
cód. 4103 › Cogote.....	49
cód. 4201 › Paleta deshuesada.....	49

MENUDENCIAS

cód. 6001 › Riñón.....	51
cód. 6002 › Molleja.....	51
cód. 6003 › Hígado.....	52
cód. 6004 › Chinchulín.....	52
cód. 6005 › Corazón.....	53
cód. 6006 › Mondongo.....	53
cód. 6007 › Lengua.....	54
cód. 6008 › Entraña fina.....	54



INTRODUCCIÓN

En Argentina, la producción de carne ovina se encuentra en pleno desarrollo, lo que la ha llevado a tener un lugar entre las carnes alternativas de consumo masivo. La genética y los avances relacionados a la cría y el engorde generaron un impulso en la industria, que permite hoy que la carne de ovinos esté disponible para los consumidores de las distintas regiones argentinas.

La idea de este nomenclador es mostrar las ventajas de este producto tan especial. Consumidores, carniceros y cocineros contarán con un catálogo-guía que les permitirá elegir mejor los cortes de carne ovina para su disfrute.

Carne natural por excelencia

Extensión de tierras, clima, pastos, calidad genética, métodos de cría y engorde con excelente sanidad y control en todos los procesos, hacen que la carne ovina sea un gran alimento a incorporar por los consumidores del país y del mundo.

Los animales seleccionados crecen en grandes extensiones de campo con una alimentación a base pastoril en un ambiente libre de contaminantes. Estos campos donde se realizan la cría se encuentran a lo largo y ancho del país, desde las vegas y mallines de la Patagonia hasta los extraordinarios establecimientos de la Pampa Húmeda, desde el sur al norte de la cordillera hasta las sierras de Córdoba o la Mesopotamia, rica en pasturas y también en el NOA y NEA, con sus valles y exuberancias.

La carne ovina, en sus diferentes presentaciones, se consolida hoy como muy versátil y práctica. Su presentación en bateas y góndolas beneficiará tanto al cliente como al propietario de local de ventas, que tendrá entre sus productos una carne, deliciosa, nutritiva y sobre todo distinguida.



Alimento nutritivo

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, junto con el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), tienen como objetivo lograr el bienestar animal y certificar la condición higiénico-sanitaria de los alimentos y productos confiables por su inocuidad para el consumo.

El Senasa con las direcciones de ganadería de cada provincia trabaja en dos grandes áreas:

- › La Dirección de Sanidad Animal encargada de prevenir, controlar y erradicar enfermedades, además de corroborar el cumplimiento de registros sanitarios para la importación y exportación de animales y productos de origen animal, según el marco legal y las exigencias de mercados internacionales.
- › La Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal que habilita, controla y certifica, desde el punto de vista higiénico sanitario a los establecimientos industrializadores de carne, productos cárnicos, menudencias y subproductos.

Sabor único

La naturaleza es la más grande productora de alimentos del mundo y nuestros productores así lo entienden criando sus animales en libertad y sin estrés. El resultado es la carne más suave y natural.

Los platos más deliciosos y nutritivos realizados con **Cordero argentino** aportan indiscutiblemente la más alta calidad de nutrientes. Poseen grasas mono y poliinsaturadas que previenen problemas cardíacos, hipertensión y controlan el nivel de colesterol. Además brinda vitaminas y minerales como hierro, zinc, potasio y fósforo.

CORDERO ARGENTINO
¡Siempre una buena opción!





» *La cadena productiva de la carne ovina en Argentina está ampliamente distribuida a lo largo y ancho de nuestro país y está compuesta por productores de todas las regiones que abastecen a plantas frigoríficas generando carne ovina argentina con valor agregado.*





MERCADOS ABIERTOS, CARNE OVINA

AGOSTO 2019

América Central y el Caribe

- › Aruba
- › Cuba
- › Curazao
- › Haití
- › Panamá

América del Sur

- › Brasil
- › Chile
- › Colombia
- › Perú

África

- › Angola
- › Argelia
- › Benín
- › Camerún
- › Egipto
- › Kenia
- › Libia
- › Nigeria
- › República Democrática del Congo
- › Sudáfrica
- › Sudán
- › Túnez

Unión Económica Euroasiática

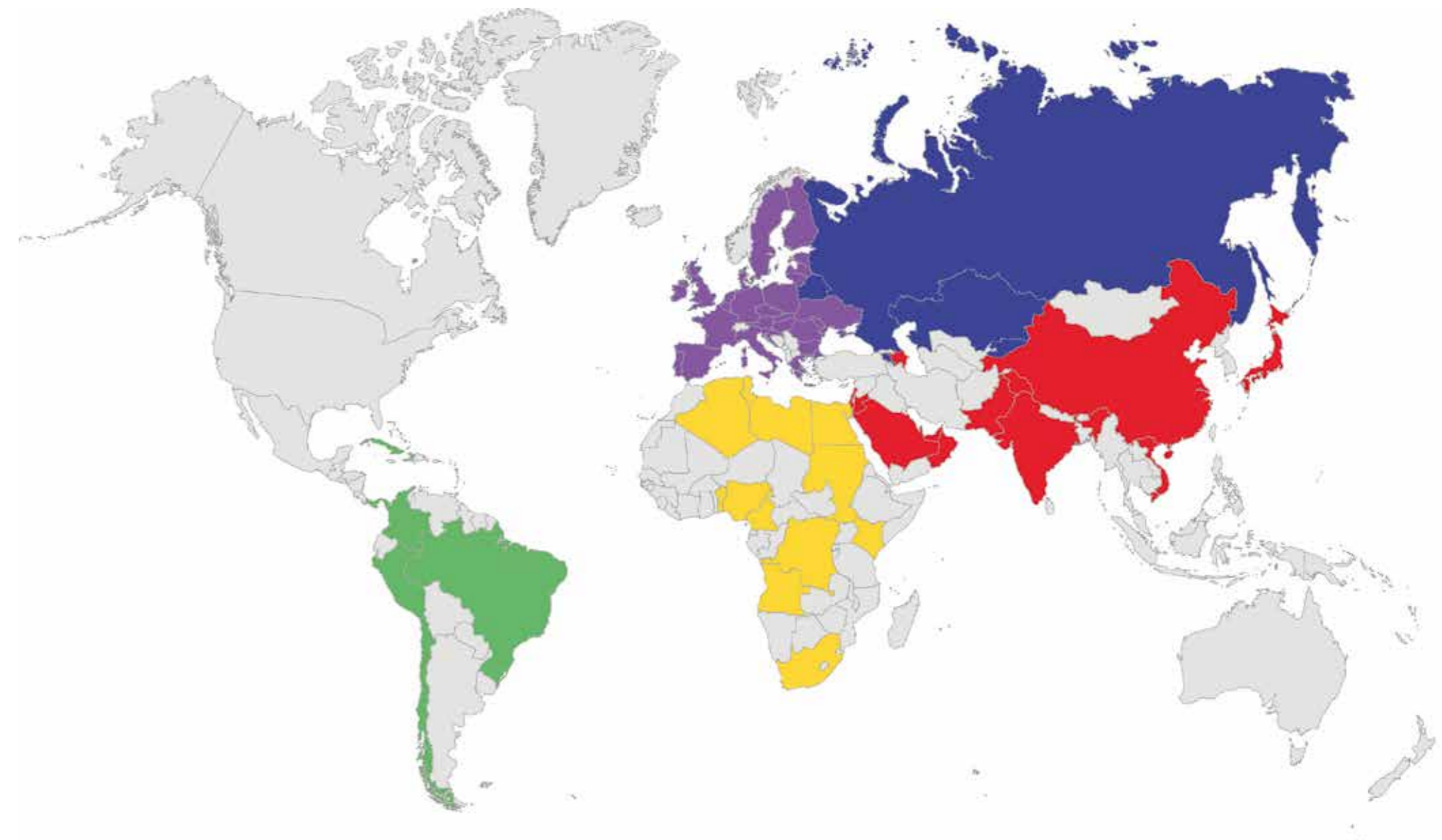
- › Armenia
- › Bielorrusia
- › Kazajstán
- › Kirguistán
- › Rusia

Asia

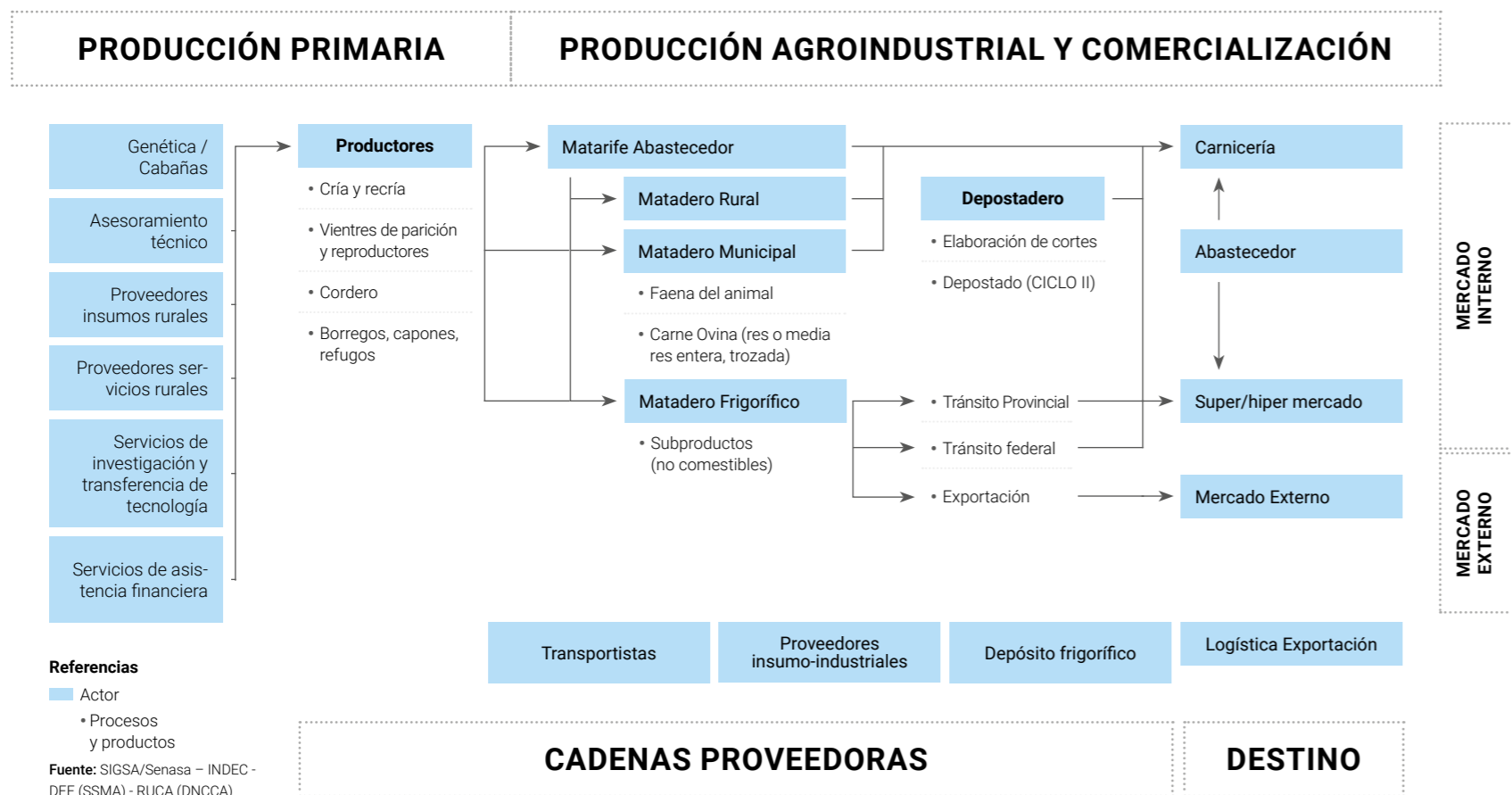
- › Arabia Saudita
- › Azerbaiyán
- › China
- › Emiratos Árabes
- › Hong Kong
- › India
- › Israel
- › Japón
- › Jordania
- › Líbano
- › Omán
- › Qatar
- › Singapur
- › Vietnam

Unión Europea

- › Alemania
- › Austria
- › Bélgica
- › Bulgaria
- › Chipre
- › Croacia
- › Dinamarca
- › Eslovaquia
- › Eslovenia
- › España
- › Estonia
- › Finlandia
- › Francia
- › Grecia
- › Hungría
- › Irlanda
- › Italia
- › Letonia
- › Lituania
- › Luxemburgo
- › Malta
- › Países Bajos
- › Polonia
- › Portugal
- › Reino Unido
- › República Checa
- › Rumanía
- › Suecia

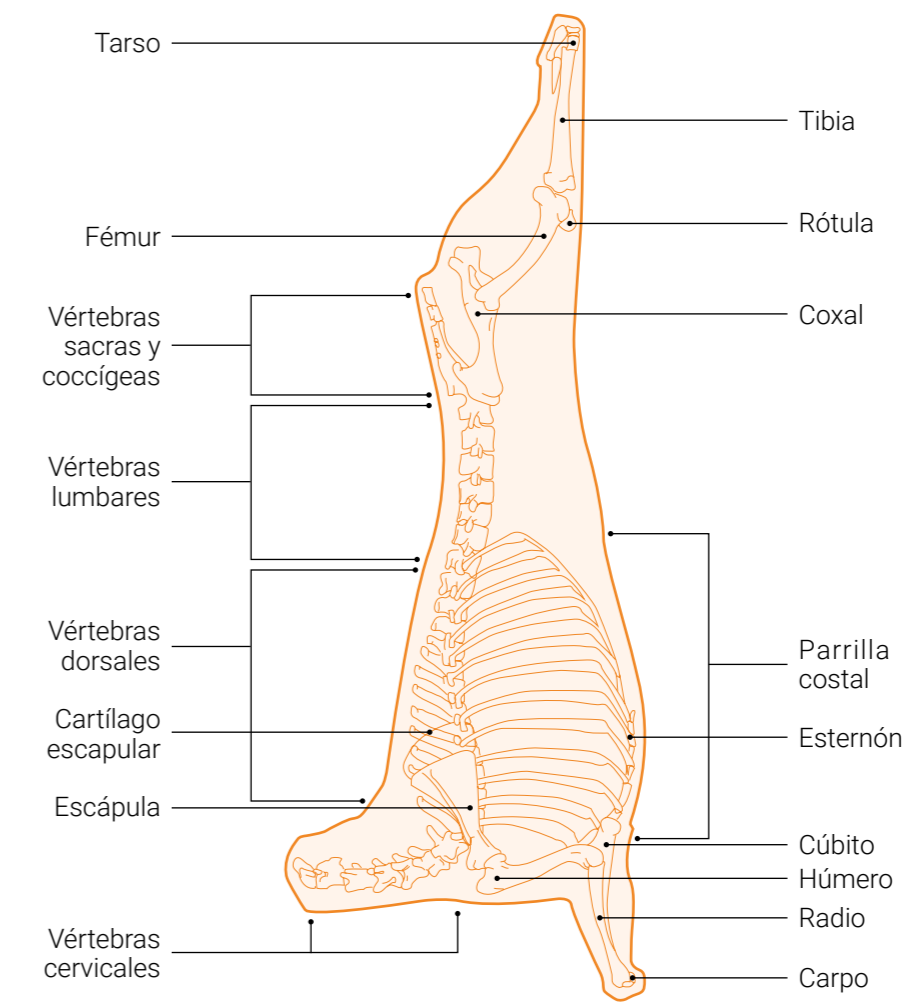


ESTRUCTURA DE LA CADENA OVINA





ESTRUCTURA ÓSEA





CORTES DE CARNE OVINA ARGENTINA

CÓDIGO	CORTES DE CORDERO ARGENTINO	LAMB (Inglés)	CORDEIRO (Portugués)
3000	Carcasa	Carcass	Carcaça
3101	Pierna ovina con hueso con cuadril	Long leg bone in chump on	Pernil com osso com alcatra
3102	Pierna ovina con hueso	Short cut leg bone in chump off (ckt)	Pernil com osso
3103	Chuletas de pierna	Bone in leg steaks	Chuletas do Pernil
3104	Garrón	Hind shank	Osobuco
3105	Lomo corto	Short loin	Caré T Bone
3106	Costeleta de lomo	Loin chops	Costeleta de lomo
3107	Silla	Saddle	Lombada
3108	Chuletero	Loin	Carre
3109	Costilla	Flap	Costela
3120	Costillar francés	French rack	Carre frances
3121	Paleta cuadrada	Square cut shoulder	Paleta com osso
3122	Asado y vacío	Breast and flap bone in	Costela e vacío
3123	Cogote	Neck	Pescoço
3124	Chuletas cogote	Neck slices	Pescoco feteado
3201	Pierna deshuesada	Boneless Leg	Pernil sem osso
3202	Cuadril	Boneless chump	Alcatra
3203	Bife	Backstrap / Striploin	Lombo
3204	Lomo	Tenderloin	Filezinho / Filet mignon
3205	Paleta cuadrada deshuesada	Boneless square cut shoulder	Paleta sem osso
3206	Chuleta de paleta	Square cut shoulder chops	Chuleta do Paleta
3207	Paleta redonda	Oyster shoulder	Paleta
3208	Brazuelo	Foreshank	Musculo brazo
3209	Asado y vacío deshuesado	Boneless breast and flap	Costela e vacío sem osso
3210	Carne picada	Trimming	Recortes

CÓDIGO	CORTES DE OVINO ADULTO	MUTTON (Inglés)	OVINO (Portugués)
4000	Carcasa	Carcass	Carcass
4101	Delantero	Forequarter	Paleta com costela
4102	Paleta cuadrada	Square cut shoulder	Paleta
4103	Cogote con hueso	Neck	Pescoço
4104	Asado con bife y lomo	Loin	Espinhaco
4105	Chuletero 13 costillas	Rack 13 ribs	Rack 13 ribs
4106	Chuletero 8 costillas	Rack 8 ribs	Rack 8 ribs
4107	Asado y vacío 8 costillas	Breast and flap	Costela com vacío
4108	Costeleta	Chops	Chuletas
4109	Pierna con cuadril con garrón	Long leg bone in chump on	Pernil com osso com alcatra
4110	Pierna con hueso sin cuadril	Short cut leg bone in chump off (ckt)	Pernil com osso
4201	Paleta deshuesada	Oyster shoulder boneless	Paleta sem osso
4202	Bife	Backstrap	Contrafile
4203	Lomo	Tenderloin	File mignon
4204	Cuadril sin hueso	Boneless chump	Alcatra sem osso
4205	Pierna deshuesada	Boneless leg	Pernil sem osso

CÓDIGO	MENUDENCIAS ARGENTINA	OFFALS (Inglés)	MENUDENCIAS (Portugués)
6001	Riñón	Kidney	Rins
6002	Molleja	Sweetbread	Moelas
6003	Higado	Liver	Figado
6004	Chinchulín	Chitterlings	Chitterlings
6005	Corazón	Heart	Coração
6006	Mondongo	Tripe	Bucho
6007	Lengua	Tongue	Lingua
6008	Entraña fina	Thin Skirt	Entranha fina

Referencia de la presentación o empaque de cada corte

ST Stockinette |
 EIP Envuelto individualmente en polietileno |
 EV Envasado al vacío |
 IF Interfoliado



CORTES DE CORDERO ARGENTINO

cód. 3000 › Carcasa

Carcass

Se entiende como res, canal o carcasa ovina al remanente del cuerpo del animal una vez sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado y separados la cabeza, las patas, la cola, los genitales y ubres de las hembras y la evisceración completa del mismo.

Los componentes de su integración están conformados por el esqueleto y los planos anatómicos de sus masas musculares más los tejidos que integran la totalidad de la carcasa. La evisceración se efectúa por laparotomía ventral, longitudinal y mediana, desde la sínfisis púbica hasta la apófisis xifoidea del esternón, a lo largo de la línea Alba.

- › El esternón se secciona por aserrado de las vértebras por su plano medio.
- › La cabeza se separa de la res mediante un corte a nivel de la articulación atlanto occipital.
- › Las extremidades delanteras se separan a nivel articulación carpo - metacarpiana y las traseras a nivel de articulación tarso metatarsiana.

La cola se secciona a nivel de la articulación intervertebral coccígea, pudiendo dejar en la res de tres a seis vértebras.

Conforme requerimientos comerciales o exigencias higiénicas – sanitarias puede prepararse las siguientes variantes:

- A. Sin riñón ni riñonada.
- B. Sin centro ni orilla de entraña.
- C. Sin riñón, riñonada, centro ni orilla de entraña.



› Empaque...

ST

› CORTES DE CORDERO ARGENTINO



CORTES DE LA PIERNA Y CADERA

cód. 3101 > Pierna ovina con hueso y con garrón

Long leg bone in chump on

Corte de la media res que limita hacia anterior con el bife, el lomo y el vacío.
Su base ósea está compuesta por tarso, tibia, peroné, rótula, fémur. Coxal (íleon, isquion y pubis), sacro, 1° vértebra coccígea.
El plano muscular afectado en este corte es el siguiente:
Bíceps y cuádriceps femoral. Semimembranoso, semitendinoso. Sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral.
Extensores y flexores de la pierna, peroneo anterior y largo. Gastrocnemio, sóleo y tibial anterior.

Preparación:

Esta pierna se obtiene aserrando a la altura de la cabeza de fémur separándola de hueso de cadera y músculos pertenecientes al cuadril. La variante puede ser por encima del ojalillo de pierna o con garrón completo.
Esta preparación tiene otras variantes que pueden ser sin hueso de la cadera y alternativo recortando el cuadril. Otras alternativas son sólo con el hueso fémur, siendo éste su base ósea, o con hueso pero sin cuadril como el corte bovino rueda.



CORTES DE LA PIERNA Y CADERA

cód. 3102 > Pierna ovina con hueso

Short cut leg bone in chump off (ckt)

Corte de la media res que limita hacia anterior con el cuadril.
Su base ósea está compuesta por tarso, tibia, peroné, rótula, fémur.
El plano muscular afectado en este corte es el siguiente:
Bíceps y cuádriceps femoral. Semimembranoso, semitendinoso. Sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral.
Extensores y flexores de la pierna, peroneo anterior y largo. Gastrocnemio, sóleo y tibial anterior.
Esta pierna se obtiene aserrando a la altura de la cabeza del fémur separándola del hueso de cadera y músculos pertenecientes al cuadril. La variante puede ser por encima del ojalillo de pierna o con garrón completo.



cód. 3103 > Chuletas de Pierna

Bone in leg steaks

Corte de la media res que limita hacia anterior con el bife, el lomo y el vacío.
Su base ósea está compuesta por tarso, tibia, peroné, rótula, fémur.
El plano muscular es ídem pierna con hueso.
Se procede al corte con sierra en chuletas de aproximadamente hasta 4 cm de ancho.





CORTES DE LA PIERNA Y CADERA

cód. 3104 › Garrón

Hind shank

Corte de la res que corresponde a la extremidad distal de la pierna conteniendo como base ósea tibia, peroné, tarso y rótula. Los músculos afectados son, extensores y flexores de la pierna, peroneo anterior y largo, gastrocnemio, sóleo tibial y anterior.

Preparación:

Corte a cuchillo a nivel de la articulación femorotibio rotuliana separando básicamente la tibia y su paquete muscular.

Cuando esos recortes provienen de músculos planos, se desgrasan y recortan para formar rollos de peso y tamaño acorde a las exigencias comerciales del cliente.



› Empaque

IF EV

cód. 3201 › Pierna deshuesada

Boneless Leg

Corte de la media res, limita anterior con el bife, el lomo y el vacío.

El plano muscular afectado en este corte es el siguiente:

Bíceps femoral, cuádriceps femoral, semimembranoso, semitendinoso, sartorio, pectíneo, recto interno, aductor, cuadrado femoral, extensores largos y cortos, flexores superficial y profundo. Gastrocnemio, sóleo, peroneo anterior y largo y tibial anterior.

Preparación:

Se realiza separando la pierna de la misma manera que la pierna con hueso y luego se quita el componente óseo de la misma.



› Empaque

EIP EV

CORTES DE LA PIERNA Y CADERA

cód. 3202 › Cuadril

Boneless chump

Corte ubicado en la región de la grupa, límite hacia craneal con el bife angosto y lomo, hacia cráneo ventral con el vacío, hacia caudal y lateral con los músculos que componen la pierna del animal.

Su base ósea está formada por coxal, sacro y dos primeras vértebras coccígeas. El plano muscular está compuesto por glúteo medio y profundo.

Se prepara separando los músculos y su cobertura grasa de la cadera del animal. Como variante se puede presentar al rojo sin su tapa.



› Empaque

EIP EV

cód. 3210 › Carne picada

Trimming

Carne proveniente de los remanentes de los cortes obtenidos de la carcasa o como opción cortes anatómicos directamente picados en un proceso mecánico. Se puede presentar en diferentes composiciones de carne y grasa. 90/10 – 80/20 – 70/30

También como preparación alternativa de la carne de recortes cuyo tamaño sea aproximado a un puño y sean magros y remanentes del deshuesado se cortan cubos de 2 a 5 cm de lado bien prolijados y desgrasados. Su uso habitual es para hamburguesas.



› Empaque

EV



CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 3105 › Lomo corto

Short loin

Corte compuesto de la res que ocupa la región lumbar del animal. Limita en su parte anterior con vértebras torácicas y costilla N° 13, en su parte inferior con el vacío y en su parte posterior con el cuadril.

El componente óseo son las vértebras lumbares.

El plano muscular está formado por los siguientes músculos del paquete dorsolumbar:

Espinal, semiespinal, interespinal, dorsal largo, costal largo, intertransversos lumbares, psoas mayor y menor, ilíaco, cuadrado y multifido dorsal.

De la región abdominal, oblicuo abdominal interno y externo recto y transverso abdominal.

Limita en anterior o craneal con asado, hacia posterior con cuadril y hacia la parte inferior con el vacío.

Preparación:

Con la sierra se realiza un corte perpendicular al espinazo a la altura de la articulación lumbosacra, luego se hace otro corte a nivel de la unión de la 13° vértebra torácica y 1° vértebra lumbar. En la parte inferior se incide a nivel de vacío de cada lado y equidistantes aproximadamente 7,5 cm del centro de la grupa. Luego se procede a cortar por la línea media separando las dos mitades. Como opción se puede cortar vértebra a vértebra generando costeletas del tipo T BONE.



› Empaque

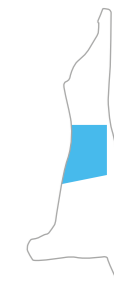
IF EV

CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 3106 › Costeleta de lomo

Loin chops

Corte de la res proveniente de corte denominado lomo corto que en la presentación en porciones se denomina costeleta. Plano muscular y óseo idem lomo corto



› Empaque

EV

cód. 3107 › Silla

Saddle

Corte compuesto de la res que limita en su parte anterior con la 5° vértebra torácica, en su parte posterior con el cuadril y en su parte inferior con costillar y vacío aproximadamente entre 7,5 cm y 10 cm.

El plano muscular está compuesto por: Espinal, semiespinal, interespinal, dorsal largo, costal largo, multifido dorsal y en la región torácica, serrato dorsal y caudal. Elevador de costillas e intercostales internos y externos.

Costal largo, intertransversos lumbares, psoas mayor y menor, ilíaco, cuadrado y multifido dorsal.

De la región abdominal, oblicuo abdominal interno y externo recto y transverso abdominal.

Se separa el corte en la parte posterior en la unión de la articulación lumbosacra y en anterior en la unión entre la 5° y 6° vértebra torácica.

Se puede presentar la opción silla completa donde el corte de la res se respeta o una versión partiendo de la media res donde se corta con sierra a lo largo de la línea media de las vértebras separando en dos partes.

Seguidamente se realizan 2 cortes paralelos al espinazo a entre 7,5 cm y 10 cm de este.



› Empaque

EIP EV



CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 3108 > Chuletero

Loin

Corte individual de la media res obtenido una vez de aserrada la carcasa en dos mitades. Limita en anterior según la variante con la paleta cuadrada o 1° vértebra torácica, en caudal con región sacra, hacia medial con el centro de vértebras torácicas y vértebras lumbares y distal con cuerpo de costillas y vacío de la media res.

Componente óseo: Mitad de vértebras torácicas y lumbares con sus costillas conexas.

Componente muscular: Espinal, semiespinal, interespinal, dorsal y costal largo, multifido, gran dorsal, intercostales externo e interno, serratos dorsal y elevadores de costillas.

Preparación: Corte transversal con sierra a nivel del centro de las vértebras para separar medias reses y luego corte transversal a 10/15 cm del ojo de bife.



› Empaque



cód. 3109 > Costilla

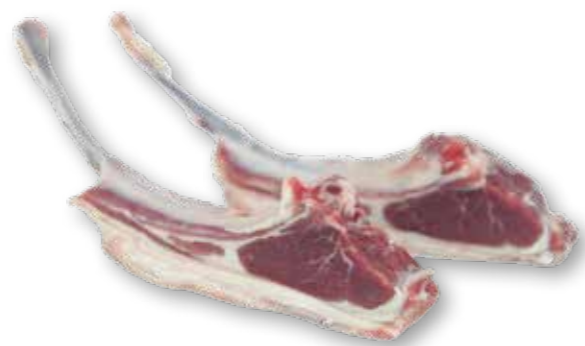
Flap

Corte obtenido del porcionado del chuletero a nivel de los huesos costales.

Componente óseo: Porción superior desde la 1° hasta la 13° costilla, aproximadamente 10 a 15 cm.

Componente muscular: Idem chuletero exceptuando los intercostales internos y externos.

Preparación: Separación mecánica a cuchillo o sierra a nivel intervertebral y por último extracción de músculos intercostales.



› Empaque



CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 3120 > Costillar francés

French rack

Corte compuesto de la res que limita en su parte anterior con la 5° vértebra torácica, en su parte posterior con 13° vértebra torácica. En su parte inferior con el costillar aproximadamente entre 7,5 cm y 10 cm.

El plano muscular está compuesto por: Espinal, semiespinal, interespinal, dorsal largo, costal largo, multifido dorsal. En la región torácica, serrato dorsal y caudal. Elevador de costillas e intercostales internos y externos.

Se separa el corte en la parte posterior en la unión de la vértebra 13° torácica y primera lumbar, y en anterior en la unión entre la 5° y 6° vértebra torácica.

Seguidamente se realizan dos cortes paralelos al espinazo entre 7,5 cm y 10 cm de éste. Se corta con sierra a lo largo de la línea media de las vértebras separando en dos partes.

Los músculos intercostales se pelan a cuchillo dejando ver los huesos costales a 3 pulgadas del ojo de la chuleta para darle la presentación deseada.



› Empaque





CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 3122 › Asado y Vacío

Breast and flap bone in

Corte compuesto de la carcasa que limita hacia adelante con la 5° costilla y vértebra torácica hacia atrás con la pierna, hacia arriba con el bife.

El componente óseo de este corte son las costillas desde la 6° hasta la 13°.

La base muscular está compuesta por intercostales internos y externos serrato ventral torácico pectoral profundo y parte carnosa de diafragma. En la región abdominal, oblicuo abdominal externo e interno, recto y transversal abdominal.

Se prepara cortando con sierra las costillas de la 6° a la 13° costilla y la porción de vacío correspondiente.



› Empaque

EIP EV

cód. 3203 › Bife

Backstrap / Striploin

Corte que se obtiene de una media canal y consiste en la porción del músculo dorsal largo que ocupa el espacio entre las apófisis espinosas y transversas de la columna dorsal y lumbar. Corte de la media res que limita hacia posterior con el cuadril, hacia anterior con la 5° vértebra torácica y paleta y hacia inferior y lateral con vacío y asado.

La base ósea son las vértebras torácicas desde la 5° hasta la 13° y todas las vértebras lumbares. El plano muscular está compuesto por el dorsal largo.

Se obtiene marcando con el cuchillo a nivel de la 5° vértebra torácica desprendiendo el músculo de su inserción ósea. Se repite el movimiento hasta llegar a la última vértebra lumbar desprendiendo así el bife en su totalidad.

Nota: La obtención de este corte impide obtener el costillar francés y el lomo corto.



› Empaque

EV

CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 3204 › Lomo

Tenderloin

Corte que proviene de la zona que limita en posterior con el cuadril, hacia dorsal con el bife y hacia lateral vacío y costillar.

La base ósea son las vértebras lumbares.

El plano muscular está compuesto por psoas mayor y menor, iliaco y cuadrado lumbar.

Se prepara desbridando el componente muscular de la base ósea y se procede a quitar la grasa de riñonada y prolijado del corte. Puede prepararse con o sin su membrana externa.



› Empaque

EV

cód. 3209 › Asado y vacío deshuesado

Boneless breast and flap

De preparación similar al asado y vacío con hueso con la particularidad de separar las costillas quedando el corte presentado como manta.



› Empaque

EIP EV

IF



CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO

cód. 3121 › Paleta cuadrada

Square cut shoulder

Corte de la carcasa que limita en posterior con la 5° costilla y vértebra torácica ocupando todo el sector delantero del animal exceptuado cogote.

La base ósea está compuesta por carpo, radio, cúbito, húmero, escápula, mitad del esternón, 1° a 5° costilla, 1° a 5° vértebra torácica.

El plano muscular ocupa las regiones de:

Espalda: Trapecio, gran dorsal, serrato torácico, dorsal largo y multifido dorsal.

Hombro: Serrato ventral, supraespinoso, infraespinoso, deltoides, redondo mayor y menor, subescapular y coracobraquial.

Brazo: Bíceps y tríceps braquial, tensor de fascia antebraquial y braquial. Músculos extensores y flexores del antebrazo.

Torácica: Intercostales externos e internos, serrato dorsal caudal.

Preparación:

Se separa con sierra a partir de la unión entre la 5° y 6° vértebra y costilla y luego un corte longitudinal intervertebral.

Como variante puede ser la Paleta Redonda.



› Empaque



CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO

cód. 3123 › Cogote

Neck

Compuesto por las vértebras cervicales y los músculos que las rodean. Músculos cleidomastoideo, esternomastoideo, esternocéfálico, esternotiroideo, romboides, braquiocefálico, largo del cuello, intertransverso cervical, omotrasverso, esplenio, etc. Es toda la región cervical de la columna vertebral y sus músculos. También se le llama pescuezo y se suele usar en guisos, estofados y sopas.



› Empaque



cód. 3124 › Chuletas de cogote

Neck slices

Corte proveniente de porcionado de cogote. Son chuletas de aproximadamente 2cm. El componente óseo y muscular es igual a corte cogote



› Empaque





CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO

cód. 3205 › Paleta cuadrada deshuesada

Boneless square cut shoulder

Corte similar a paleta cuadrada pero en este caso al momento de prepararlo se separa el componente muscular quedando en forma de manta que luego se enrolla y se envuelve en red para mejor presentación.



› Empaque
EIP EV
IF

cód. 3206 › Chuleta de paleta

Square cut shoulder chops

Corte obtenido del porcionado de la paleta cuadrada. Compuesto por los mismos componentes óseo y muscular.

Preparación:

Corte con sierra en chuletas o bifes de 2 a 3 cm de ancho obteniendo entre 4 o 5 chuletas por paleta.



› Empaque
IF EV

CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO

cód. 3207 › Paleta redonda

Oyster shoulder

Corte de la media res que limita hacia anterior con el Cogote y hacia posterior e inferior con la porción anterior del Costillar y Pecho.

Componente óseo: Escápula, húmero, radio, cúbito y carpo

Componente muscular: Bíceps y tríceps braquial, braquial y tensor de la fascia. Extensores y flexores profundo y superficial de carpo, radio, cúbito y laterales.

Preparación: Se realiza un corte a la altura del Olecranon dirigiéndose hacia arriba y adelante formando una curva. Luego el corte se dirige hacia la articulación del encuentro para separar por aponeurosis del resto de la carcasa acompañada en este caso por el brazuelo completo. Esta Paleta puede ser con hueso y sin hueso.



› Empaque
EIP EV

cód. 3208 › Brazuelo

Foreshank

Corte proveniente del antebrazo de la carcasa limitando hacia proximal con articulación del codo (húmero radio cubital) hacia distal con articulación de carpo.

Componente óseo: radio y cúbito.

Componente muscular: Extensores y flexores profundos y superficiales de carpo radio, cúbito y laterales. Digital profundo y superficial.

Preparación: Corte transversal a nivel de articulaciones del carpo y codo.



› Empaque
IF EV



CORTES DE OVINO ADULTO

cód. 4000 › **Carcasa**

Carcass

Se entiende como res, canal o carcasa ovina al remanente del cuerpo del animal una vez sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado y separados la cabeza, las patas, la cola, los genitales y ubres de las hembras y la evisceración completa del mismo. Los componentes de su integración están conformados por el esqueleto y los planos anatómicos de sus masas musculares más los tejidos que integran la totalidad de la carcasa. La evisceración se efectúa por laparotomía ventral, longitudinal y mediana, desde la sínfisis púbica hasta la apófisis xifoidea del esternón, a lo largo de la línea Alba. El esternón se secciona por aserrado de las vértebras por su plano medio.

La cabeza se separa de la res mediante un corte a nivel de la articulación atlanto occipital.

Las extremidades delanteras se separan a nivel articulación carpo - metacarpiana y las traseras a nivel de articulación tarso metatarsiana.



› Empaque

ST

› CORTES DE OVINO ADULTO



CORTES DE LA PIERNA Y CADERA

cód. 4109 > Pierna con cuadril con garrón

Long leg bone in chump on

Se obtiene mediante corte transversal recto a nivel de la articulación lumbosacra. Este corte puede presentar como variable la presencia del hueso de la cadera o no.



> Empaque



cód. 4110 > Pierna con hueso sin cuadril

Short cut leg bone in chump off (ckt)

Se obtiene separando con corte transversal a nivel de la última vértebra sacra y pasa tangente a la cabeza del fémur. A nivel plantar se separa el garrón a nivel de la articulación femorotibiorotuliana.



> Empaque



CORTES DE LA PIERNA Y CADERA

cód. 4204 > Cuadril sin hueso

Boneless chump

Corte comprendido por los músculos de la zona de la cadera a la cual se extrajo el componente óseo, cartílagos, ligamentos y tendones.



> Empaque



cód. 4205 > Pierna deshuesada

Boneless leg

Derivada del corte con hueso a la cual se le ha removido el componente óseo, cartílagos, tendones, ligamentos y ganglios linfáticos.



> Empaque





CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 4104 > Asado con bife y lomo

Loin

Se obtiene de una media carcasa mediante dos cortes transversales, uno a nivel del 5^a espacio intercostal y otro a nivel de la articulación lumbosacra quedando incluido el asado (parrilla costal) y el vacío. En la parte dorsal cuenta con el bife que recorre este espacio.

Puntos a especificar:

- > Cantidad de costillas.
- > Riñón retenido o no.
- > Entraña fina removida.



> Empaque



cód. 4105 > Chuletero 13 costillas

Rack 13 ribs

Se obtiene de una media canal realizando dos cortes transversales uno de ellos a nivel de la articulación lumbosacra excluyendo el cuadril y hacia craneal a nivel de la articulación entre la 5^o y 6^o vértebra cervical. Hacia ventral se realiza un corte transversal paralelo a la columna vertebral a una distancia a especificar del ojo de bife.

Puntos a especificar:

- > 75 mm de distancia al ojo de bife.
- > 100 mm de distancia al ojo de bife.



> Empaque



CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 4106 > Chuletero 8 costillas

Rack 8 ribs

Se obtiene de una media canal realizando dos cortes transversales uno de ellos a nivel de la articulación lumbosacra excluyendo el cuadril y hacia craneal a nivel de la zona craneal de la 6^o costilla incluyendo esta en el corte. Hacia ventral se realiza un corte transversal paralelo a la columna vertebral a una distancia a especificar del ojo de bife.

Puntos a especificar:

- 75 mm de distancia al ojo de bife.
- 100 mm de distancia al ojo de bife.



> Empaque



cód. 4107 > Asado y vacío 8 costillas

Breast and flap

Compuesto por la parrilla costal (Asado), 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 precrural, 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 craneal de la 6^a costilla, donde se separa de la columna vertebral.

Puntos a especificar:

- > Cantidad de costillas.
- > Distancia del corte al ojo del bife.



> Empaque





CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 4108 > Costeleta

Chops

Corte comprendido en la región lumbar con límite caudal la última vértebra lumbar y límite craneal en la última vértebra torácica. Como componente muscular músculos de la región dorsolumbar y psoas. Hacia ventral corte transversal a una distancia a especificar del ojo de bife.



> Empaque

EV

cód. 4202 > Bife

Backstrap

Corte que obtiene de una media canal y consiste en la porción del músculo dorsal largo que ocupa el espacio entre las apófisis espinosas y transversas de la columna dorsal y lumbar. Corte de la media res que limita hacia caudal con el cuadril, hacia craneal con la 5° vértebra torácica y paleta, y hacia ventral, con vacío y asado.



> Empaque

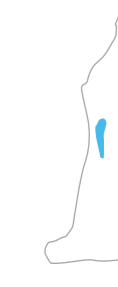
EV

CORTES DE LOMO Y SILLA

cód. 4203 > Lomo

Tenderloin

Corte que proviene de la zona que limita en posterior con cuadril, hacia dorsal con el bife y hacia lateral vacío y costillar.



> Empaque

EV



CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO

cód. 4101 › Delantero

Forequarter

Es la porción craneal de la media canal que resulta de seccionarla mediante un corte transversal a la columna vertebral, siguiendo el 5° espacio intercostal. Tiene incluido brazuelo, paleta y cogote.

Puntos a especificar:

- › Cantidad de costillas
- › Con o sin cogote



› Empaque



cód. 4102 › Paleta cuadrada

Square cut shoulder

Se obtiene de un cuarto delantero realizando dos cortes transversales. Uno de ellos caudal a la 5ª costilla incluyendo a esta en el corte y hacia craneal un corte entre las vértebras 4° y 5° cervical. Se separa de este corte, el cogote, brazuelo y pecho conformando un corte cuadrado.

Puntos a especificar:

- › Cantidad de costillas



› Empaque



CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO

cód. 4103 › Cogote

Neck

Compuesto por las vértebras cervicales y los músculos que las rodean. Opcional: cortes en rodajas



› Empaque



cód. 4201 › Paleta deshuesada

Oyster shoulder boneless

Corte derivado de una paleta redonda a la cual se le extrajeron todos los componentes óseos, cartilagosos y ganglios de la estructura de brazuelo y paleta.



› Empaque





MENUDENCIAS

cód. 6001 › Riñón

Kidney

Órgano glandular par con forma de poroto. Su superficie es lisa y sin lobulaciones. Se halla ubicado en la región sublumbar de la cavidad sublumbar de la cavidad abdominal y está cubierto por una cápsula fibro-elástica y abundante grasa perirrenal

Preparación:

Luego de ser separado de la res, se lo decapsula y se elimina la grasa perirrenal. Mediante cortes se prolaja la pelvis renal y se elimina el uréter y grasa adyacente.



› Empaque



cód. 6002 › Molleja

Sweetbread

Constituida por el timo, glándula integrada por una porción torácica y otra cervical. Ambas unidas por un istmo. La porción torácica se encuentra hacia craneal y a la izquierda del corazón, la porción cervical está ubicada por delante de la entrada del tórax y se extiende hasta el tercio posterior del cuello.

Preparación:

Se extrae luego de la apertura del tórax y se somete a lavado y prolajado eliminándose la grasa que lo envuelve.



› Empaque



› MENUDENCIAS



MENUDENCIAS

cód. 6003 > Hígado

Liver

Órgano glandular, parcialmente lobulado, color pardo rojizo, ubicado a la derecha de la porción anterior de la cavidad abdominal.

Preparación:

Una vez extraído de la cavidad abdominal se procede a separar del órgano la vesícula biliar eliminándose además, restos de la vena hepática, ganglios hepáticos y grasa adyacente al hilio.



› Empaque



cód. 6004 > Chinchulín

Chitterlings

Constituido por el disco espiral del colon ascendente, es la porción comprendida entre el ansa proximal y ansa distal. Situado en el lado derecho de la cavidad abdominal y cubierto por la bolsa omental.

Preparación:

Mediante corte se lo separa del resto del intestino y por inyección de agua se lava interiormente. Luego se lo lava exteriormente, se desgrasa y prolia.



› Empaque



MENUDENCIAS

cód. 6005 > Corazón

Heart

Órgano musculoso de forma conica e irregular, ubicado en la porción anterior de la cavidad torácica entre los pulmones y envuelto por una membrana fibrosa llamada pericardio.

Preparación: Una vez eliminado el pericardio, se efectúa cortes a nivel de la porción superior de las aurículas que separan del corazón los grandes vasos que a él fluyen. Luego, se realizan cortes a lo largo de su eje mayor, quedando de este modo el corazón abierto. Finalmente se procede a desgrasar la cara externa y a proliajar ambas superficies, eliminando pequeños vasos y bridas tendinosas.



› Empaque



cód. 6006 > Mondongo

Tripe

Compuesto por el rumen y el retículo. El rume ocupa todo el lado izquierdo de la cavidad abdominal. La superficie externa se halla demarcada por surcos longitudinales y transversales. La cara interna presenta numerosas vellosidades o papilas filiformes que confiere a este un aspecto áspero e irregular.

Preparación: Una vez separado de librillo y cuajar se procede a la apertura y vaciado del contenido ruminal. Seguidamente se lava y se efectúa el desarrado desprendimiento de la mucosa interna del mondongo. Estos procesos se realizan mecánicamente. Finalmente se lleva a cabo un desgrase y proliajo del mismo. De esta manera se obtiene el mondongo natural. Otras formas de preparación es semicocido con agua en ebullición y blanqueado como segunda opción.



› Empaque



MENUDENCIAS

cód. 6007 > Lengua

Tongue

Órgano ubicado en la boca compuesto por parénquima y cuerpo con zonas conformadas como base, cuerpo y porción libre

Preparación:

Se prepara eliminando el hueso hioides mientras que el epitelio lingual debe permanecer intacto. Se clasifica usualmente por peso y color (blanca, o negra y manchada).



> Empaque

IF EV

cód. 6008 > Entraña fina

Thin Skirt

Constituido por los pilares del músculo diafragma que separan la cavidad abdominal de la cavidad torácica.



> Empaque

IF EV





 > **NOMENCLADOR
DE CORTES DE CARNE
Y MENUDENCIAS OVINAS**

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina