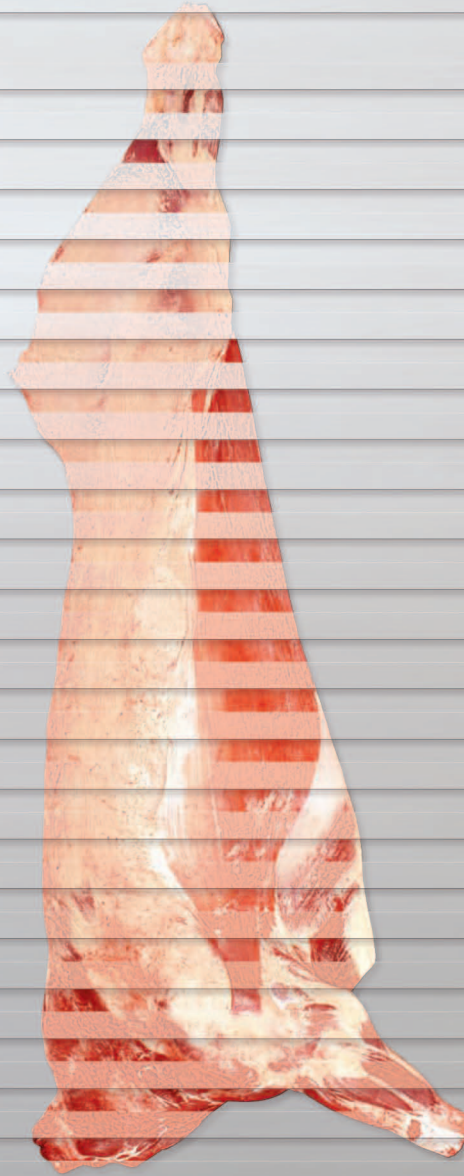


ARGENTINE BEEF



IPCVA Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina
Argentine Beef Promotion Institute


SENASA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

ARGENTINA

EL SABOR DE LA LIBERTAD
A TASTE OF FREEDOM

Un hábitat natural

La Argentina posee diferentes climas y suelos, donde se han adaptado y desarrollado las mejores variantes de las razas bovinas, muchas de ellas de origen británico.

El pastoreo, basado en el libre desplazamiento de los animales a campo abierto, otorga a la carne argentina un menor tenor graso y de colesterol, que además presenta el más alto estatus sanitario al respecto.

Es uno de los pocos países en el mundo que está calificado como con **Riesgo de BSE insignificante** por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

A natural habitat

Argentina is a country with a variety of different climates and soils, where the best breeds of cattle, many of British origin, have been developed.

Grazing, based on the free movement of cattle across open countryside, means that Argentine beef has a low fat and cholesterol content, and this in turn means that it enjoys the highest sanitary status.

*Argentina is one of the few countries in the world that has been classified **Negligible BSE risk** by the World Organisation for Animal Health (OIE).*



ARGENTINE  BEEF

TECNOLOGÍA Y CALIDAD

TECHNOLOGY & QUALITY

Exigencias de producción

La Argentina es un país de vanguardia en el procesamiento e industrialización de carnes, que son valoradas no sólo por su sabor y su calidad, sino también por las condiciones de salubridad, que cumplen con los estándares más exigentes de los mercados internacionales.

Constantes inversiones en tecnología y en control de calidad, como la incorporación de sistemas HACCP, SSOP, GMP, ISO, BRC y otras certificaciones exigidas por cada cliente, hacen que la industria frigorífica argentina continúe ganando mercados en el comercio mundial de carnes.

Production demands

Argentina is a leader in the processing and industrialisation of beef, which is prized not only for its taste, but also for its quality standards, which meet the most demanding norms in international markets.

Constant investment in technology and quality control, such as the incorporation of the HACCP, SSOP, GMP, ISO and BRC systems, along with other certifications required by each customer, enables the Argentine beef packing industry to continue to gain new markets around the world.



CORTES VACUNOS

BEEF CUTS

Equivalencias cortes vacunos **ARGENTINA - UNECE**(*)



1009

Bife Angosto
y Ancho
de 8 Costillas
con Lomo

*Short Loin
8 Ribs*



1010

Bifes Ancho
con Hueso
de 4 Costillas

Fore Ribs

1604 - RIBS PREPARED



2302

Aguja con
Cogote

*Chuck and
Neck*



2303

Bife Ancho
con Tapa
de 7 costillas

*Spencer Roll
7 Ribs*

2268/80 - CHUCK EYE ROLL / NECK



2307

Carnaza de
Paleta con
Marucha

Shoulder Clod

2232 - SPENCER ROLL (7 Ribs)



2308

Chingolo

Chuck Tender

2300/02/03/10 - BLADE (CLOD) / BLADE BOLAR / BLADE OYSTER / CHUCK TENDER

2310 - CHUCK TENDER



2312

Pecho de
10 Costillas

*Brisket
10 Ribs*



2313

Pecho de
10 Costillas
sin Tapa

*Brisket
10 Ribs
Deckle Off*



2314

Pecho de
6 Costillas

*Brisket
6 Ribs*

2323 - BRISKET

2355 - BRISKET DECKLE OFF (10 Ribs)

CORTES VACUNOS

BEEF CUTS

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina
Argentine Beef Promotion Institute

ARGENTINA - UNECE^(*) equivalent standards in beef cuts

HUESO - BONE

CUARTO DELANTERO - FOREQUARTER



1011

Bife Angosto con Lomo de 4 Costillas

Short Loin Short Cut

1550 - SHORTLOIN



1012A

Asado de 10 Costillas (Plancha)

Plate 10 Ribs

1694 - SHORT RIBS



1013

Garrón / Brasuelo (Osobuco)

Shin-Shank Bone in

1680 - FOREQUARTER / HINDQUARTER SHIN-SHANK



2304

Bife Ancho sin Tapa

Cube Roll or Ribeyes Roll 4/7 Ribs

2304 A (4 Ribs) 2241 (4 Ribs) 2304 C (6 Ribs) 2242 (6 Ribs)
2304 B (5 Ribs) 2240 (5 Ribs) 2304 D (7 Ribs) 2243 (7 Ribs)



2305

Aguja

Chuck

2275 - CHUCK ROLL

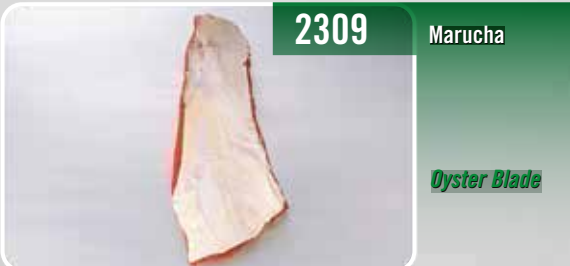


2306

Cogote

Neck

2280 - NECK



2309

Marucha

Oyster Blade

2303 - BLADE OYSTER



2310

Tapa de Aguja

Chuck Cover

2304 - BLADE UNDERCUT



2311

Brasuelo

Shin

2360 - SHIN-SHANK FOREQUARTER/ HINDQUARTER



2315

Pecho de 6 Costillas sin Tapa

Brisket 6 Ribs Deckle Off



2316

Falda

Navel

2473 - BRISKET NAVEL PLATE



2317

Matambre

Rose (m. Cutaneous Trunci)

2196 - CUTANEOUS TRUNCI (ROSE)

CORTES VACUNOS

BEEF CUTS

Equivalencias cortes vacunos **ARGENTINA - UNECE^(*)**



2210 - FLANK STEAK

CORTES VACUNOS

BEEF CUTS

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina
Argentine Beef Promotion Institute

ARGENTINA - UNECE^(*) equivalent standards in beef cuts

2455

Cuadril con Colita de Cuadril

Rump and Tail of Rump



2090 - RUMP

2456

Cuadril

Rump



2120 - TOP SIRLOIN (TOP BUTT)

2457

Cuadril sin Tapa

Rump cup Off



2461

Colita de Cuadril

Tail of Rump



2131 - TRI-TIP

2462

Bola de Lomo

Knuckle



2070 - KNUCKLE

2463

Nalga de Adentro

Topside / Inside



2010 - INSIDE

2467

Carnaza de Cola o Cuadrada

Flat



2050 - OUTSIDE FLAT

2468

Peceto

Eye round



2040 - EYE ROUND

2469

Vacío

Flank



2200 - THIN FLANK

2474

Bananita

Golden Muscle



2475

Garrón

Shank



2360 - SHIN-SHANK FOREQUARTER / HINDQUARTER

2476

Entraña Fina

Thin Skirt



2190 - THIN SKIRT (OUTSIDE SKIRT)

CUARTO TRASERO - HINDQUARTER

ARGENTINE  **BEEF**

IPCV  Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina
Argentine Beef Promotion Institute

Esmeralda 130, Piso 22
(C1035ABD) Buenos Aires
ARGENTINA
(54.11) 4328.8152

www.ipcva.com.ar www.carneargentina.org.ar