

INTERNATIONAL  
**NOMENCLATURE  
GUIDE OF BEEF CUTS**

FOR THE U.S.A. AND OTHER COUNTRIES TARGETED BY  
THE U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

Nelson Huerta-Leidenz - USMEF, TECHNICAL SERVICES, LATIN AMERICA



FUNDED BY US BEEF PRODUCERS



# INTERNATIONAL NOMENCLATURE GUIDE OF BEEF CUTS



How to reference this guide:

Huerta-Leidenz, N. 2013. International nomenclature guide of beef cuts for the U.S.A. and other countries targeted by the U.S. Meat Export Federation. pp 20. U.S. Meat Export Federation, Denver, CO.

Copyright © 2013 by U.S. Meat Export Federation

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without the prior written permission of the copyright owner.

Graphic design: Sylvia Basaldua/Luis Antonio Placencia. Text revision: Laura Leal. Printed in Mexico by Litografia Gil (30,000 copies).

## INTRODUCTION

Dear professionals, meat inspectors and other government officials, US meat importers and exporters, distributors, wholesalers, retailers, entrepreneurs, academicians, chefs and managers of the different sectors of the Latin American meat industry,

To a great extent, this guide was written in response to a growing number of governments and importing companies that now demand the use of the local language to describe the official or traditional name of the product on the label. In Latin America, Mexico and Chile are good examples of this trend. A major challenge confronts US exporters due to the urgent need to keep up to date with changing governmental requirements.

When putting together this guide, the decision was made to go beyond the equivalent terms of the main US beef cuts for Mexico, Central America, Panama and the Dominican Republic used in the 7th bilingual edition of the Meat Buyers' Guide published by the North American Meat Processors (NAMP, 2011); and to include the names of other countries in the Americas, Asia, Europe, Oceania, and the Arab world.

This guide is the result of an extensive bibliographical search of written and electronic media, as well as the gathering and updating of different worldwide sources, led by Dr. Nelson Huerta Leidenz (USMEF's Technical Services Director for Latin America). Most of the names of US primals and subprimals followed the denomination and codification found in the USDA's Institutional Meat Purchase Specifications in English (USDA-AMS, undated).

However, given the variations within and among countries for the nomenclature and preparation styles of cuts, we would like to qualify that the glossary contained in this publication does not attempt to provide –and is far from institutionalizing– anatomical or commercial equivalents. On the contrary, they can help for what they are, guidelines for the reader to find out similarities among today's US cuts, with those in other countries where there is, or there may be, international trade.

A handwritten signature in black ink that reads "Chad R. Russell".

**Chad Russell**  
Regional Director  
Mexico, Central America and Dominican Republic  
**U.S. Meat Export Federation**



FUNDED BY US BEEF PRODUCERS

# INTERNATIONAL NOMENCLATURE GUIDE OF BEEF CUTS



## FOREWORD

Worldwide, the meat industry still faces a lack of agreement on the standardization of terms or codes in order to define and describe meat products and, thus, to save on costs of international trade transactions.

Historically and culturally, synonyms for meat cuts are common among different meat jargons in different counties, states, or geographical regions around the world. The "equivalence relationships" (Michel, 1997) among names of cuts in a given language as anatomical/common term pairs, generic/trade name pairs or popular/technical term pairs create a problem for meat traders. Needless to say, globalization has complicated the multiplicity of terms used in international meat trade, because more and more countries are requiring that labels for meat products from the United States be printed in the language of the country of destination. As this requirement occurs more frequently, it poses a much greater challenge for US exporters to keep abreast with the changing regulations.

The English language can no longer be considered the universal language to describe meat products; however, its influence in the commercial language of meat trade has been acknowledged and adopted in traditional exporting-importing countries such as: Argentina to the United Kingdom, or the United States to Mexico. The US Meat Export Federation, aware of this reality, at the end of the nineties with the help of government and private parties published the International Meat Manual in English, Japanese, Korean, Mandarin Chinese and Spanish (USMEFa, undated). Additionally, globalization is forcing US meat exporters to become more acquainted with the multiple foreign terms to describe their products and to have continuous access to the marketplace while meeting the labeling regulations.

Recently, our corporate office in Denver made available on-line the USMEF Bilingual Labeling Guide in English for exporters (USMEFb, undated). Its goal is to minimize technical regulatory errors by providing the names of the most commonly exported meat cuts/products along their translations and examples of labels and labeling requirements for products going to countries with a bilingual label requirement.

Historically, initiatives in the preparation and publication of glossaries are varied and are accessed on different web sites, but many of them lack validation. In USMEF, for mainly marketing purposes, I supported the initiative of Mr. Homero Recio (former USMEF V.P for the Western Hemisphere) by validating in some countries of Latin America his information on local beef cut names and to publish the first USMEF Glossary of Beef Cuts for Latin America in a brochure containing equivalents in

nomenclature for 18 US cuts in 14 Latin American countries (USMEFc, undated). Subsequently, the Latin America Glossary was the foundation for the proposal –made by Ricardo Vernazza Paganini (former USMEF Director for Central and South America) and myself– to come up with "fancy names" terms in Spanish for the new value cuts developed by the NCBA through its Research and Development Ranch (NCBA, 2005) as a marketing effort in Spanish-speaking markets.

This Guide includes the listing of 42-52 US cuts with its equivalent names for more than 35 different countries in Latin America, Europe, Asia, the Arab World and Oceania. It must be noted that Canada was not included in the tables, because its beef cuts names are practically identical to those in the United States. Also, the suggested fancy names for new value cuts are collected in the last table to facilitate their marketing throughout Latin America where they are little known.

This newest project is the result of a never-ending endeavor, especially as the US beef industry further penetrates the global market, and is discovering differences among cut styles to be able to establish the corresponding equivalent terms.

I hope you will find it useful!

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Nelson Huerta Leidenz".

Nelson Huerta Leidenz



FUNDED BY US BEEF PRODUCERS



## ACKNOWLEDGMENTS

Much of the information gathered in this Guide corresponds to a personal hobby, which grew out of curiosity to get to know the fascinating multinational lexicon of meat cuts. Through searches of the Internet, limited bibliography, empirical catalogues (including those with a limited scientific-technical foundation), and above all market visits I was able to validate terms found in formal literature. However, this work would have not been possible without the contribution of several colleagues and many friends in the meat industry who live or work in many of the markets covered in this Guide. In the creation of this publication, the author wishes to acknowledge the support of the following colleagues at the US Meat Export Federation and other institutions, particularly:

**Cesar Ayala** (Food Protection Section,  
 Ministry of Health, Panama City, Panama)

**Paul Clayton** (USMEF, Denver)

**Cheyenne Dixon** (USMEF, Denver)

**Ignacio Amador Gomez** (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** (Zulia State University, Venezuela  
 /RIGO Consultants, Panama)

**Alex Sun** (USMEF, Taiwan)

**Alejandra Valdez** (USMEF, Mexico)

## SOURCES CONSULTED

**AUS-MEAT**. 2006. Handbook of Australian Meat 7th Edition. Available at: <http://www.ausmeat.com.au/custom-content/cdrom/Handbook-7th-edition/English/910F3766-F68A-11DA-AA4B-000A95D14B6E.html>. Accessed on: Sept. 5, 2013.

**CARULLA**. Undated. Guía Práctica de Carnes (Practical Meat Guide). Brochure put together by Carulla Vivero S.A. Bogotá, Colombia.

**Central Romana Corp.** 2002. Metodología y Procesamiento de Carne de Res (Beef Methodology and Processing). Dpto. de Técnica y Control de Calidad. División Agrocarne. Higueral, La Romana. Dominican Republic.

**CORFOGA**. Undated. Cortes de Carne en Costa Rica (Costa Rican Meat Cuts). Boletín No. 1. Corporación Ganadera. Tríptico elaborado en colaboración con la Escuela de Zootecnia de la Universidad de Costa Rica. Costa Rica.

**Delprato, I. O.** 1971. Componentes óseo-musculares de cortes que se practican en reses vacunas (Bone and Muscle Components Obtained from Beef Carcasses). 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](http://www.produccion-animal.com.ar) Available at: [http://www.produccion-animal.com.ar/informacion\\_tecnica/carne\\_y\\_subproductos/54componentes\\_osteomusculares\\_de\\_cortes.pdf](http://www.produccion-animal.com.ar/informacion_tecnica/carne_y_subproductos/54componentes_osteomusculares_de_cortes.pdf). Accessed on: Sept. 1, 2013.

**Gasque Gomez, R.** 2008. Canales y cortes del bovino (The Beef Carcass and its Cuts). 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 (Our Meat – Origin, Characteristics and Cooking of Venezuelan Beef). p. 272-273. Ediciones Grupo TEI: Caracas, Venezuela.

**Guaporé**. Diccionario de Cortes Bovinos (Dictionary of Beef Cuts). Available at: <http://www.guapore.com/cortes-diccionario.htm> Accessed on: Sept. 4, 2013.

**IMPS**. Undated. Institutional Meat Purchase Specifications. Agricultural Marketing Service. U.S. Department of Agriculture. Washington D.C. Available at: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3003281> Accessed on: August 5, 2013.

**INAC**. Undated. Guide de Cortes Bovinos para Abasto (Beef Cuts Guide). Instituto Nacional de Carnes. pp 107. Montevideo, Uruguay. [www.inac.gub.uy](http://www.inac.gub.uy)

**INAC**. Undated. Guide de Cortes de Carnes Bovina y Ovina (Handbook of Uruguayan Meat). Instituto Nacional de Carnes. pp 108. Montevideo, Uruguay. [www.inac.gub.uy](http://www.inac.gub.uy)

**Jones, S. L., Burson, D. E., & Calkins, C. R.** 2001. Bovine myology and muscle profiling. Available at: <http://bovine.unl.edu/>. Accessed on: Sept. 7, 2013.

**Latinoconsult**. 1983. Cartilla de Metodología de Desposte de Cortes Diferenciales (Methodology on How to Break down Different Cuts) (P.N.U.D.).pp 25. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Comité Nacional de Carnes. Bolivia.

**Marchese, P.** Undated. Los cortes de carne vacuna. (Beef Cuts). At: Los sitios de la Cocina de Pasqualino Marchese (Los Cortes). Available at: [http://www.pasqualinonet.com.ar/los\\_cortes.htm](http://www.pasqualinonet.com.ar/los_cortes.htm) Accessed on: Aug. 25, 2013.

**MHR Viandes Meat**. Undated. 2005. International Meat Dictionary (9 Languages). MHR beef Dictionary-Carcasses-meat cuts-offal. Available at: <http://www.proz.com/translation-glossary-post/Arabic-to-English/6219>. Accessed on: 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. Available at: <http://www.ala.org/ala/alctscontent/catalogingsection/catcommittees/subjectanalysis/subjectrelations/finalreport.htm> Accessed on: Sept. 4, 2013.

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

**NCBA**. 2005. Cortes Americanos Modernos: Cortes Novedosos para el Consumidor Nuevo. National Cattlemen's Beef Association. 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](http://www.beef.org)

**OFIVAL**. Catalogue dé coupe de Viande. Available at: <http://www.interviandes.com/interviandes/decoupe/NomFra.html> Accessed on: 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. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá, Colombia. Available at: [http://www.cundinamarca.gov.co/cundinamarca/archivos/FILE\\_EVENTOSENTI/FILE\\_EVENTOSENTI10632.pdf](http://www.cundinamarca.gov.co/cundinamarca/archivos/FILE_EVENTOSENTI/FILE_EVENTOSENTI10632.pdf) Accessed on July. 2, 2013.

**Salazar Ch., R.** Undated. Nombres de Cortes de Carne en Ganado Bovino-Ecuador y Otros Países (Names of Beef Cuts in Ecuador and Other Countries). 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](http://www.sagpya.gov.ar) Available at: [http://64.76.123.202/site/ganaderia/bovinos/02-Infomaci%C3%B3n%20Sectorial/04=Nomencladores%20Bovinos/\\_archivos/000000%20Presentaci%C3%B3n%20Glosario%20de%20Cortes%20Bovinos,%20Porcinos%20y%20Ovinos.pdf](http://64.76.123.202/site/ganaderia/bovinos/02-Infomaci%C3%B3n%20Sectorial/04=Nomencladores%20Bovinos/_archivos/000000%20Presentaci%C3%B3n%20Glosario%20de%20Cortes%20Bovinos,%20Porcinos%20y%20Ovinos.pdf). Accessed on: Jul. 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 (Beef Cuts and their Uses). Servicio de Extensión Agrícola. Colegio de Cs. Agrícolas. Recinto de Mayagüez. U. de Puerto Rico. Puerto Rico.

**USDA-AMS**. Undated. Cuts listed in the FTA Chile-USA. Agricultural Marketing Service. U.S. Department of Agriculture. Available at: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5099254>. Accessed on: Aug. 15, 2013.

**USMEF**. Undated. International Meat Guide. U.S. Meat Export Federation Available on: <http://www.usmef.org/export-resources/intl-innovative-cuts/intl-meat-guide/> Accessed on: Ago. 15, 2013

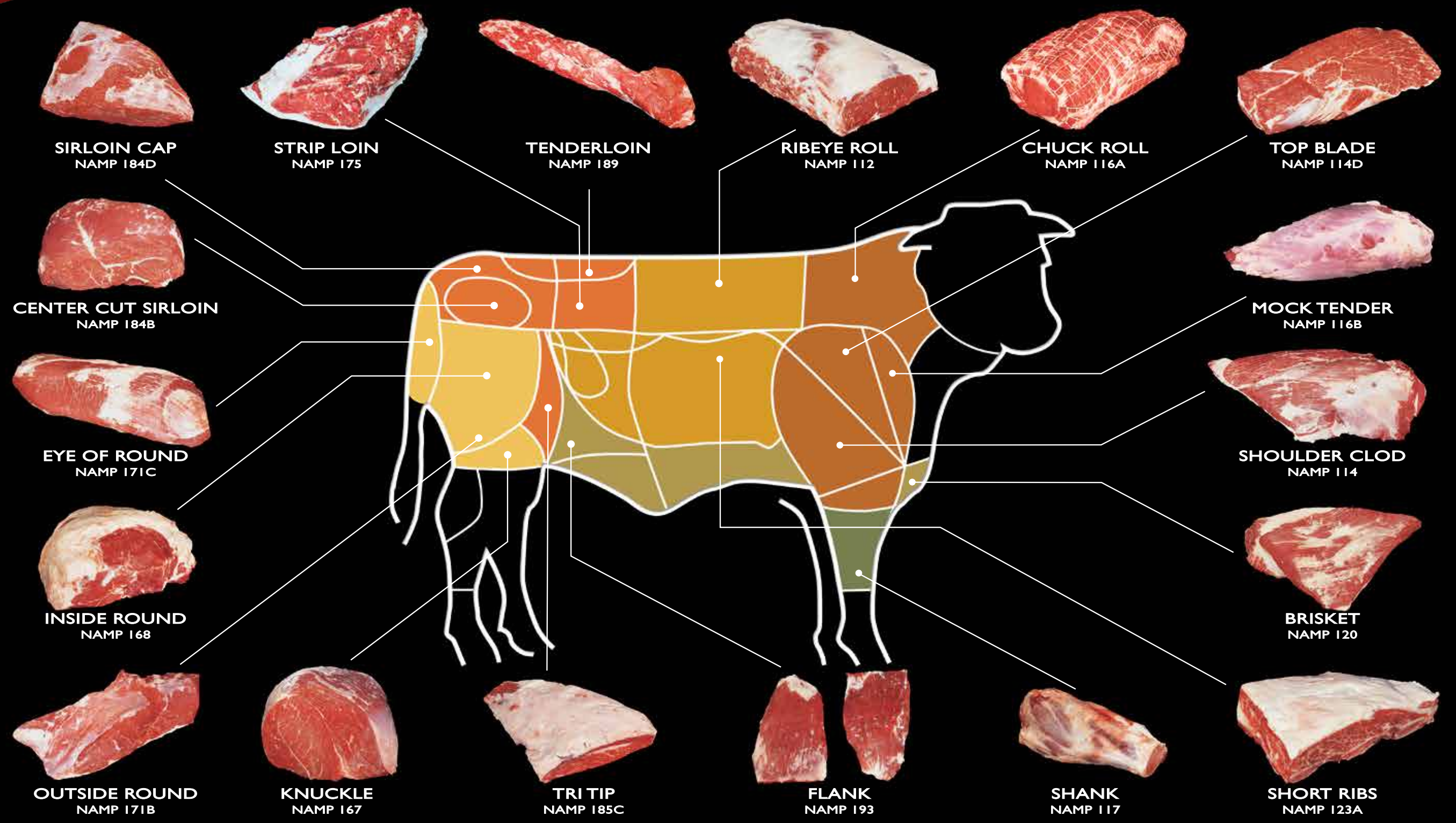
**USMEF**. Undated. USMEF Bilingual Labeling Guide. U.S. Meat Export Federation Available at: <https://www.usmef.org/downloads/Bilingual-LabelingGuide-09-04-13.pdf> Accessed on: Aug. 15, 2013.

**USMEF**. Undated. Glosario. Glossary. Latinoamérica/USA. Vacuno-Beef. U.S. Meat Export Federation. [www.usmef.org.mx](http://www.usmef.org.mx)

**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. Available at: <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/> Accessed on: May 4, 2013.



INTERNATIONAL  
**NOMENCLATURE  
GUIDE OF BEEF CUTS**



# INTERNATIONAL NOMENCLATURE GUIDE OF BEEF CUTS



## THE MOST COMMON U.S. BEEF CUTS AND THEIR COUNTERPARTS IN LATIN AMERICAN COUNTRIES



U.S.A. <sup>a</sup>	IMPS NUMBER	COSTA RICA	CUBA	EL SALVADOR	GUATEMALA	HONDURAS	MEXICO	NICARAGUA	PUERTO RICO	PANAMA REPUBLIC	DOMINICAN REPUBLIC
FOREQUARTER	102	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO	CUARTO DELANTERO
<b>BONELESS CUTS</b>											
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) Subscapularis	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
<b>BONE-IN CUTS</b>											
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
<b>HINDQUARTER 155</b>											
<b>BONELESS CUTS</b>											
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/Bolicho/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/Bolicho/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	Bolicho	Salón	Bolovique	Mano de Piedra	Cuete	Mano de Piedra	Lechón de mechar	Lomo Mulato/Redondo	Bolicho
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										
<b>BONE-IN CUTS</b>											
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

<sup>a</sup> The subscapularis muscle would be derived when converting a 116A Chuck roll to a PSO 3 (see NAMP, 2011).  
<sup>b</sup> Canada was not included in the table because its beef cuts names are very similar to those in the United States.

# INTERNATIONAL NOMENCLATURE GUIDE OF BEEF CUTS



## THE MOST COMMON U.S. BEEF CUTS AND THEIR COUNTERPARTS IN LATIN AMERICAN COUNTRIES



U.S.A. <sup>a</sup>	IMP# NUMBER	ARGENTINA	BOLIVIA	BRAZIL	COLOMBIA	CHILE	ECUADOR	PARAGUAY	PERU	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											
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) Subscapularis	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/Aquilha	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	Chodillo	Paletero Interno	Segunda	Bistec de Paleta	Filet de Paleta/Chingolo (Lomillo)	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	Coração/Miolo da Paleta	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 diantero/Braço e Mao de Vaca	Lagarto de Brazo	Lagarto Mano	Lagartillo	Brazuelo	Osobuco/Choco 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		Vacio	Lapi/Vacio/Pollerita/Cacharpa	Vazio	Falda/Punta de Falda	Tapa Barriga	Falda	Falda	Vacio	Vacio deshuesado	Falda
Flank Steak	193	Bife de Vacio		Bife do Vazio (Pacu)	Falda	Palanca			Bife de Vacio	Bife de Vacio	Bistec de Vacio/Falda
Hanging Tender (diaphragm pillars)	140	Entraña Gruesa		Lombinho	Lomito de Viscera	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											
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	Lagartillo con hueso	Brazuelo con hueso	Osobuco/Choco con hueso	Brazuelo con hueso	Lagarto con hueso/Osobuco
HINDQUARTER											
BONELESS CUTS											
Strip Loin	180	Bife Angosto/Bife de Chorizo	Chuleta Angosta	Contrafile/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	Raballo/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/Choco	Lagarto/Coxão Duro/Musculo	Bota/Muchacho/Lagarto	Ganso/Pollo Ganso/Abastero	Pulpa Blanca/Muchacho/Lagarto	Nalga de Afuera/Peceto/Garrón	Asado Cuadrado/Pejerrey/Choco	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	Choco/Peceto	Lagarto/Paulista	Muchacho	Pollo Ganso	Muchacho/Salón	Peceto/Redondo	Asado Pejerrey	Peceto/Pulpa Chorizo	Muchacho Redondo
Heel of Round	171F	Garrón de Nalga/Tortugueta	Tortuga/Tortugueta	Garrão/Musculo Mole	Lagarto de Pierna/Pepino	Abastero	Rodaja	Garrón	Choco/Bistec de Pierna	Garrón/Tortugueta	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/Choco	Garrón deshuesado	Lagarto Posterior/Batata
Bottom Sirloin Butt Flap (thin Flank)	185A				Falda	Tapa Barriga			Vacio		
BONE-IN CUTS											
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









<sup>a</sup> The subscapularis muscle would be derived when converting a 116A Chuck roll to a PSO 3 (see NAMP, 2011).  
<sup>b</sup> Canada was not included in the table because its beef cuts names are very similar to those in the United States.

# INTERNATIONAL NOMENCLATURE GUIDE OF BEEF CUTS



## THE MOST COMMON U.S. BEEF CUTS AND THEIR COUNTERPARTS IN EUROPEAN COUNTRIES



 U.S.A. <sup>a</sup>	IMPS NUMBER	 GERMANY	 SPAIN	 FRANCE	 ENGLAND	 ITALY	 PORTUGAL	 RUSSIA
FOREQUARTER	102	RECHTES VODERVIERTEL	CUARTO TRASERO	QUARTIER AVANT	FOREQUARTER	QUARTO ANTERIORE	QUARTO DIANTERO	ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ
BONELESS CUTS								
Hump								Холка
Neck Roast	116I	Halsst,ck vom Kamm ohne Knochen	Pescuezo sin hueso	Collier sans os	Neck and sticking	Collo senza osso	Cachaço s/osso	Шея для запекания
Chuck Cover boneless (Butcher's Roast) Subscapularis	116A*							Лопатка бескостная целикомая
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-Filet/Falsches Filet	Pez	Jumeau de rumsteck/Filet d'Epaulé	Chuck Tenderloin	Fillete 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'Epaulé	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/Kniehlfleisch	Carne de Falda Magra	Bavette flanchet	Flank Steak	Scallo/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 (diaphragm)	Lombatello sottile	Pele de fessora	Говяжья Внешняя покретка
Inside Skirt	121D	Dicker Bauchlappen	Falda	Bavette d'aloiau	Skirt	Carne di pancia	Tira de lombo	Говяжья Внутренняя покретка
Ribeye (lip on) Roll	112A	Hohe Rippe/Entrecôte	Lomo/Lomo Alto	Entrecôte	Ribeye (lip on) Roll/Forerib-Cube Roll			Толстый край с "губой" зачищенный
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 целикомая, 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		Тонкое мясо реберной части
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 c/5 costelas	Ребра говяжьи с Лопатки
Bone-in Foreshank	117	Erste Beinscheibe	Jarrete Morcillo Delantero con hueso	Jarret-gîte avant	Fore Shin, bone-in	Parte inferiore della noce e della spalla girello anteriore	Diantero de chambao	Голяшка на кости
HINDQUARTER								
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	Coração de alcatra	Говяжий Кострец
Tri-tip	185C	Weises Stück/Hüftspitze	Rabilllo 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 c/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 тазобедренного 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 cobertura	Огузок говяжий незачищенный
Eye of Round	171C	Runder Mocken/Seemerolle	Redondo	Pièce Ronde/Oreille/Rond de gîte	Eye of Round	Magatello	Ganso redondo	Глазной мускул
Heel of Round	171F	Rosenstück/Brattensfleisch/Unterschalle/ Kniekehlfleisch	Morcillo Jarrete/Culata de Contra	Fauxe Jarret/Nerveux de gîte/ Epais du Jnaset	Silverside Heel	Rosetta/Rotola di coscia/Parte tra muscoli 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 Gîte Arrière	Hind Shin	Geretto Posteriore	Chambao de perna	Говяжья Рулька
Bottom Sirloin Butt Flap (thin Flank)	185A				Thin Flank			Трехглавая мышца нижнего Костреца
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 c/osso	Говяжья Голяшка, центральная часть на кости
Bone in Strip Steak	1179							Нью Йорк стейк (Стриплойн на кости)
Bone in Tenderloin	188		Solomillo con hueso					Говяжья Вырезка на кости

<sup>a</sup> The subscapularis muscle would be derived when converting a 116A Chuck roll to a PSO 3 (see NAMP, 2011).  
<sup>b</sup> Canada was not included in the table because its beef cuts names are very similar to those in the United States.





U.S.A. <sup>a</sup>	IMPS NUMBER	ARAB WORLD	CHINA - TAIWAN	KOREA	INDONESIA	JAPAN	AUSTRALIA
FOREQUARTER	102	الربع الأمامي	牛前四分之一屠体	전사분체	PROSOT DEPAN/KARKAS PEREMPAT DEPAN	肩コブ	FOREQUARTER
BONELESS CUTS							
Hump		الحديبة 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) Subscapularis	116A*	روستو ذقن اللحم					Blade Undercut
Chuck Roll	116A	رول الكتف	牛下肩胛肉	척롤	Sampil	チャックロール	Chuck Roll
Chuck Eye Roll boneless	116D	"تشاك أي رول" بدون عظم (لحم وسط الرقبة الإسطواني)	牛下肩胛眼肉捲	척아이롤		チャック アイ ロール 骨なし	Chuck Eye Roll
Chuck (Mock) Tender	116B	قطعة صغيرة طرية من لحم الرقبة (تشبه تندرلويين)	牛肩胛里肌 (黄瓜條)	꾸리살	Kijen	チャック テンダー	Chuck Tender
Under Blade boneless	116E	"أندر بلايد" (الجزء المسطح تحت الكتف بدون العظم)	牛下肩胛襯底板肉				
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 أمريكي (الجزء الأمامي الأسفل للمصدر)	牛前胸肉	브리싯 (차돌양지)	Sandung Lamur	ブリスケット	Brisket
Fore Shank boneless		"موزة" الساق الأمامية بدون العظم	牛去骨前腱			フォアー・シャンク 骨なし	Shin/Shank (from Forequarter) boneless
Rose Meat (Elephant Ear)		العضلة تحت جلد الذبيحة		로즈미트			
Flank		"فلانك" (الجزء الخلفي للبطن)	牛腹脅肉		Samcan	フランク	Thin Flank
Flank Steak	193	"فلانك" ستيك (الجزء الخلفي للبطن)	牛腹脇肉排		Steik Samcan	フランクステーキ	Flank Steak
Hanging Tender (diaphragm pillars)	140	"تندر" (لحم زور)	牛肝連肉	토시살	Lantuanan Gantung	ハンギング テンダー	Thick Skirt/Hanging Tender
Outside Skirt (diaphragm)	121C	الحاشية الخارجية للبطن (الحجاب الحاجز)	牛外側横隔肌	안창살	Lantuanan	アウトサイド スカート	Thin Skirt
Inside Skirt	121D	الحاشية الداخلية للبطن	牛内側横隔肌	치마살		インサイド スカート	Inside Skirt
Ribeye (lip on) Roll	112, 112A	"ريب أي" بقري أمريكي (لحم الأضلاع بدون العظام)	牛肋眼	꽃등심살	Lamusir	립아이 로ール 리ップ온	Cube Roll/Ribeye Roll
BONE-IN CUTS							
Chuck, Square Chuck	113	"تشاك" بقري أمريكي (جانبا من الرقبة والكتف)	牛肩胛部			스퀘어 컷트 چاچك	Chuck, Square Cut
Rib, bone-in Ribeye Roll	109, 109E	"ريب روست" بقري أمريكي (أضلاع التحمير)	牛帶骨肋眼			립, BONIN 립 리پ아이로올	
Beef OP Rib 107	107	"برايم ريب" بقري أمريكي (الجزء الأمامي الأعلى للأضلاع)	牛帶骨肋眼 (烘烤用)		Lamusir Utuh	립, 오-OPEN用	
Bone-in Foreshank	117	"موزة" الساق الأمامية بالعظم	牛帶骨前腱	뼈있는 앞사태	Sengkel/kisi	فوآر-شانك 骨付き	Armbone Shin
Brisket Short (Navel) Plate, bone-in	121	وسط أسفل الصدر "السرة"، مع العظم	牛胸腹肉 121			쇼트 플레이트	Brisket Rib Plate
Beef Short Plate/Pastrami Plate		الجزء السفلي الأمامي للأضلاع - صفيحة البسطرما	牛胸腹肉-日式修清			बीف 파스트라미	
Beef Short Plate/Karubi Plate		الجزء السفلي الأمامي للأضلاع - صفيحة "كاروبي"	牛胸腹肉-韓式修清	가루비 플레이트		칼비플레이트	
Short Ribs	123	"شورت ريب" (الجزء السفلي القصير للأضلاع)	帶骨牛小排 123	꽃갈비	Iga pendek	BONIN 쇼트 리پ	Short Ribs
Beef Boneless Short Ribs	123D	"شورت ريب" بدون عظم (الأضلاع القصيرة)	牛去骨牛小排	꽃갈비살	Iga pendek nontulang	BONLES 쇼트립	
Back Rib (s)	124	"باك ريب" بقري (الجزء الخلفي للأضلاع)	牛肋排骨 124	등갈비	Tulang dada	باك립	Back Ribs
Beef Rib Finger	124A	أصابع الأضلاع البقري	牛肋條 124A	갈비살		립 핑거미트	
Short Ribs (from Chuck)	130	"شورت ريب" من جهة الكتف (الأضلاع القصيرة)	牛去骨肩胛小排 130A	본갈비	Iga Sampil	چاچك 쇼트 리پ	Chuck Short Ribs
Beef Chuck Flap		"تشاك فلاب" بقري (حاشية بين الرقبة والكتف)	下肩胛翼板肉	살치살		چاچك فلاپ	
Beef Chuck Flat Rib		"تشاك فلات" بقري (لحم الرقبة المسطح والمتصل بالأضلاع)	下肩胛襯底板肉				
Beef Chuck Eye Log		"تشاك أي لوج" (لحم وسط الرقبة الإسطواني)	下肩胛肋眼心	척아이로그		چاچك آي لوج	
HINDQUARTER	155	الربع الخلفي	牛后四分之一屠体	후사분체	PROSOT BELAKANG/KARKAS PEREMPAT BELAKANG		HINDQUARTER
BONELESS CUT							
Beef Short Loin	174	"شورت لوين" بقري أمريكي (لحم الخاصرة القصيرة)	牛前腰脊部(丁骨、紅壓牛排)	쇼트로인	Has Pendek (T-Bone)	쇼트-로인	
Beef Striploin	175	"ستريب لوين" بقري أمريكي (الجزء الأمامي للخاصرة)	帶骨紐約克	채끝등심		스트립 로인	
Strip Loin	180	"ستريب لوين" (الجزء الأمامي للخاصرة)	牛去骨紐約克		Has luar	스트립-로인 骨なし	Striploin
Rump/Top Sirloin Butt	184	"توب سرلوين بطس" لحم أعلى الخاصرة الخلفية / "رامب"	牛上後腰脊肉	우둔/탐서로인버트	Tanjung/Tanjung jantung (Center)	톱 서로인 바트	Rump
Tri-tip	185C	مثلث أسفل الخاصرة الخلفية	牛下後腰脊角尖肉	삼각살	Pangkal tanjung	트라이 칩	Tri tip/Bottom Sirloin Triangle
Tenderloin	189	"تندرلوين" بقري أمريكي	牛腰里肌肉 (菲力) 189	안심	Has dalam	텐더로인	Tenderloin
Top Sirloin Cap (Rump Steak or Coulotte)	184D	وجه أعلى الخاصرة الخلفية / "كولوت"	牛上後腰脊蓋肉			쿨렛	Rump Cap
Gooseneck	170	أسفل الفخذ (شكل عنق الوز)	牛下後腰肉 (鵝頸肉、三叉)		Pendasar dengan Gandik	ಗೂಸ್‌ನೆಕ್‌ರ‌ا‌وند	Silverside
Boneless Bottom Sirloin Butt	185	"سرلوين" أسفل لحم الخاصرة الخلفية بدون العظم	牛下後腰脊肉		Pendasar tanpa Gandik	ب‌وم س‌ر‌ا‌ون با‌ت	
Bottom (Outside) Round	171B	لحم أسفل وجه الفخذ (الخارجي)	牛下(外側)後腿肉		Penutup/Belah atas	ا‌وت‌ا‌ون ر‌ا‌وند	Outside Flat
Top (Inside) Round	169	لحم أعلى وجه الفخذ (الداخلي)	牛上(内側)後腿肉 (頭刀)	우둔살	Gandik	ت‌وب ب‌را‌وند	Top Side-Inside
Eye of Round	171C	لحم وسط الفخذ	牛外側後腿眼肉 (鯉魚管) 171C	홍두계살		ا‌ي ا‌وب ر‌ا‌وند	Eye Round
Heel of Round	171F	الجزء السفلي لوجه الفخذ					Heel Muscle
Knuckle (Sirloin Tip)	167	لحم مفصل الفخذ	牛後腿股肉 (和尚頭) 167	도가니살	Kelapa, Kelapa dengan penutup	ناكل	Knuckle
Hind Shank	157	"موزة" الساق الخلفية بدون العظم	牛後腱心	뒷사태		하인드-شانك 骨なし	Shin/Shank Hindquarter
Bottom Sirloin Butt Flap (thin Flank)	185A	الجانب الرفيع من أسفل لحم الخاصرة الخلفية "سرلوين"	牛下後腰脊翼板肉			فلاپ مي‌ت	
BONE-IN CUTS							
Bone in Hindshank	157	"موزة" الساق الخلفية بالعظم	牛帶骨後腱			하인드-شانك 骨付き	Shin/Shank (from Hindquarter) bone-in
Bone in Strip Steak	1179	"ستريب لوين" (الجزء الأمامي للخاصرة) بالعظم	牛帶骨紐約克牛排			스트립 로인 스테이크 骨付き	
Bone in Tenderloin	188	"تندرلوين" بالعظم	牛帶骨牛腰里肌肉 (帶骨菲力)			텐더로인 骨付き	

**THE MOST COMMON U.S. BEEF CUTS AND THEIR COUNTERPARTS IN THE ARAB WORLD, ASIAN COUNTRIES, AND AUSTRALIA**



<sup>a</sup> The *subscapularis* muscle would be derived when converting a 116A Chuck roll to a PS0 3 (see NAMP, 2011).  
<sup>b</sup> Canada was not included in the table because its beef cuts names are very similar to those in the United States.



FUNDED BY US BEEF PRODUCERS










# INTERNATIONAL NOMENCLATURE GUIDE OF BEEF CUTS



## FANCY NAMES SUGGESTED TO MARKET NEW VALUE CUTS OR LITTLE-KNOWN U.S. BEEF CUTS IN LATIN AMERICA



 U.S.A. <sup>a</sup>	 COSTA RICA	 EL SALVADOR	 GUATEMALA	 HONDURAS	 MEXICO	 NICARAGUA	 PANAMA	 DOMINICAN REPUBLIC
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 ( <i>cutaneus trunci</i> )	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat

 U.S.A. <sup>a</sup>	 ARGENTINA	 BRAZIL	 COLOMBIA	 CHILE	 ECUADOR	 PERU	 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	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	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 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 ( <i>cutaneus trunci</i> )	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat	Rose Meat

<sup>a</sup> Canada was not included in the table because its beef cuts names are very similar to those in the United States.  
<sup>b</sup> For getting more information about these new U.S. beef value cuts you may contact U.S. Meat Export Federation-Mexico at <http://www.usmef.org.mx/>

INTERNATIONAL  
**NOMENCLATURE  
GUIDE OF BEEF CUTS**

20



FUNDED BY US BEEF PRODUCERS