

TABLA 1 BOVINA - MEDIA RES CON HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
1.1	Media res con hueso	SI

TABLA 2 BOVINA - CORTES DEL CUARTO DELANTERO CON HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
2.1	Asado a 10 costillas "plancha" (con hueso)	
2.2	Asado a 10 costillas con vacío y matambre (con hueso)	
2.3	Asado a 13 costillas "plancha" (con hueso)	
2.4	Asado con vacío (con hueso)	
2.5	Asado exportación (con hueso)	
2.6	Bife 10 costillas (con hueso)	
2.7	Bife 10 costillas con lomo (con hueso)	
2.8	Bife 4 costillas con lomo (con hueso)	
2.9	Bife ancho 4 costillas (con hueso)	
2.10	Corte "chuck and blade": cogote, aguja, carnaza, paleta y asado 5 ó 6 costillas. (con hueso)	SI
2.11	Corte "crops": cogote, aguja, bife ancho, carnaza de paleta y parte del asado (con hueso)	SI
2.12	Corte "pony": aguja, carnaza, de paleta y parte del asado (con hueso)	SI
2.13	Corte "ribs and ponies": bife ancho, aguja, carnaza de paleta y parte del asado (con hueso)	SI
2.14	Cuarto delantero (con hueso)	SI
2.15	Cuarto delantero 10 costillas (con hueso)	SI
2.16	Cuarto delantero 3 costillas (con hueso)	SI
2.17	Cuarto delantero 3 costillas con falda (con hueso)	SI
2.18	Cuarto delantero 4 costillas (con hueso)	SI
2.19	Cuarto delantero 5 costillas (con hueso)	SI
2.20	Cuarto delantero 8 costillas (con hueso)	SI
2.21	Cuarto delantero 9 costillas (con hueso)	SI
2.22	Cuarto delantero con vacío (con hueso)	SI
2.23	Cuarto delantero sin asado (con hueso)	SI
2.24	Garrón/brazuelo (osobuco)	
2.25	Pecho 3 costillas (con hueso)	SI
2.26	Pecho de exportación (con hueso)	SI
2.27	Otros cortes delanteros con hueso	

TABLA 3 BOVINA - CORTES DEL CUARTO TRASERO CON HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
3.1	Asado con vacío (con hueso)	
3.2	Bife ancho 4 costillas (con hueso)	
3.3	Bife angosto con lomo a 4 costillas (con hueso)	
3.4	Bife angosto y ancho a 8 costillas con lomo (con hueso)	
3.5	Bifes angostos con lomo (con hueso)	
3.6	Bifes angostos con lomo y cuadril (con hueso)	
3.7	Bifes angostos y anchos (con hueso)	
3.8	Cuarto trasero 3 costillas (con hueso)	SI
3.9	Nalga de afuera, nalga de adentro y tortuguita (con hueso)	
3.10	Pierna (con hueso)	SI
3.11	Pierna mocha (con hueso)	SI
3.12	Pierna mocha / mocho (con hueso)	SI
3.13	Pistola 3 costillas (con hueso)	SI
3.14	Pistola 3 costillas sin garrón (con hueso)	SI
3.15	Pistola 4 costillas (con hueso)	SI
3.16	Pistola 5 costillas (con hueso)	SI
3.17	Pistola 5 costillas sin garrón (con hueso)	SI
3.18	Pistola 7 costillas (con hueso)	SI
3.19	Pistola 7 costillas sin garrón (con hueso)	SI
3.20	Pistola 8 costillas (con hueso)	SI
3.21	Pistola 10 costillas (con hueso)	SI
3.22	Rueda (con hueso)	SI
3.23	Rueda con cuadril / pierna mocha (con hueso)	SI
3.24	Rueda con cuadril sin garrón / pierna mocha sin garrón (con hueso)	SI
3.25	Rueda sin garrón (con hueso)	SI
3.26	Otros cortes traseros con hueso	

TABLA 4 BOVINA - MEDIA RES SIN HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
4.1	Media res sin hueso (manta)	SI



TABLA 5 BOVINA - CORTES DEL CUARTO DELANTERO SIN HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
5.1	Aguja	
5.2	Aguja con cogote	
5.3	Aguja con paleta	
5.4	Asado con vacío (sin hueso)	
5.5	Bife ancho con tapa 7 costillas (sin hueso)5	
5.6	Bife ancho sin tapa 4 costillas (sin hueso)	
5.7	Bife ancho sin tapa 5 costillas (sin hueso)	
5.8	Bife ancho sin tapa 6 costillas (sin hueso)	
5.9	Bife ancho sin tapa 7 costillas (sin hueso)	
5.10	Brazuelo	
5.11	Brazuelo al rojo	
5.12	Carnaza de paleta	
5.13	Carnaza de paleta con marucha	
5.14	Centro de asado	
5.15	Centro de carnaza de paleta	
5.16	Chingolo	
5.17	Chingolo al rojo	
5.18	Cogote	
5.19	Cogote, aguja y paleta	
5.20	Corte pony: aguja, carnaza, de paleta y parte asado (sin hueso)	
5.21	Cuarto delantero a 3 costillas (sin hueso)	SI
5.22	Cuarto delantero en manta	SI
5.23	Cuarto delantero sin asado (sin hueso)	SI
5.24	Falda	
5.25	Falda de exportación	
5.26	Falda sin tapa	
5.27	Marucha	
5.28	Marucha al rojo	
5.29	Matambre	
5.30	Pecho a 10 costillas (sin hueso)	SI
5.31	Pecho a 10 costillas sin tapa (sin hueso)	SI
5.32	Pecho a 10 costillas sin tapa al rojo (sin hueso)	SI
5.33	Pecho a 3 costillas sin hueso o en manta (sin hueso)	SI
5.34	Pecho a 6 costillas (sin hueso)	SI
5.35	Pecho a 6 costillas sin tapa (sin hueso)	SI
5.36	Pecho de exportación (sin hueso)	SI
5.37	Pecho sin tapa (sin hueso)	SI



TABLA 5 BOVINA - CORTES DEL CUARTO DELANTERO SIN HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
5.38	Tapa de aguja - asado de carnicero	
5.39	Tapa de asado	
5.40	Tapa de bife ancho	
5.41	Tapa de falda	
5.42	Tapa de paleta	
5.43	Tapa de pecho	
5.44	Otros cortes delanteros sin hueso	

TABLA 6 BOVINA - CORTES DEL CUARTO TRASERO SIN HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
6.1	Asado con vacío (sin hueso)	
6.2	Bananita	
6.3	Bife angosto 1 costilla con cordón (sin hueso)	
6.4	Bife angosto 1 costilla sin cordón (sin hueso)	
6.5	Bife angosto 3-4 costillas al rojo (sin hueso)	
6.6	Bife angosto 3-4 costillas con cordón (sin hueso)	
6.7	Bife angosto 3-4 costillas sin cordón (sin hueso)	
6.8	Bife de bola de lomo	
6.9	Bife de vacío	
6.10	Bifes angostos y anchos (sin hueso)	
6.11	Bola de lomo	
6.12	Bola de lomo sin tapa	
6.13	Carnaza de cola o cuadrada	
6.14	Carnaza de cola o cuadrada al rojo	
6.15	Centro de corazón de cuadril	
6.16	Centro de entraña	
6.17	Centro de nalga de adentro	
6.18	Colita de cuadril	
6.19	Corazón de cuadril	
6.20	Corcho de cuadril (picaña)	
6.21	Cuadril	
6.22	Cuadril con colita de cuadril	
6.23	Cuadril con tapa y con colita	
6.24	Cuadril sin tapa	
6.25	Cuarto trasero en manta	SI
6.26	Entraña fina	



TABLA 6 BOVINA - CORTES DEL CUARTO TRASERO SIN HUESO		OBLIGATORIO N° DE TROPA
6.27	Entraña fina sin membrana	
6.28	Garrón	
6.29	Garrón al rojo	
6.30	Lomo	
6.31	Lomo de cuadril	
6.32	Lomo sin cordón	
6.33	Lomo sin membrana	
6.34	Medallón de bola de lomo	
6.35	Media luna de vacío al rojo	
6.36	Medialuna de vacío (falda)	
6.37	Nalga de adentro (sin hueso)	
6.38	Nalga de adentro sin tapa (sin hueso)	
6.39	Nalga de afuera (sin hueso)	
6.40	Nalga de afuera, nalga de adentro y tortuguita (sin hueso)	
6.41	Peceto	
6.42	Peceto al rojo	
6.43	Pierna (sin hueso)	SI
6.44	Pierna mocha (sin hueso)	SI
6.45	Rueda (sin hueso)	SI
6.46	Rueda sin garrón (sin hueso)	SI
6.47	Tapa de bola de lomo	
6.48	Tapa de cuadril (picaña)	
6.49	Tapa de nalga	
6.50	Tortuguita	
6.51	Tortuguita sin bananita	
6.52	Vacío	
6.53	Vacío sin bife	
6.54	Otros cortes traseros sin hueso	

TABLA 7 BOVINA - MENUENCIAS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
7.1	Aorta	
7.2	Carnes chicas	
7.3	Carnes chicas-carne de cabeza-labio	
7.4	Carnes chicas-carne de tragapasto	
7.5	Carnes chicas-carne de traquea	



www.afip.gob.ar

TABLA 7 BOVINA - MENUDENCIAS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
7.6	Carnes chicas-nuez de quijada	
7.7	Corazón	
7.8	Entraña gruesa	
7.9	Hígado	
7.10	Lengua c/s epitelio	
7.11	Membrana del diafragma	
7.12	Molleja de cogote	
7.13	Molleja de corazón	
7.14	Nuez de quijada	
7.15	Pulmones	
7.16	Rabo	
7.17	Riñón	
7.18	Sesos	
7.19	Tendones	
7.20	Otras menudencias	

TABLA 8 BOVINA - VISCERAS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
8.1	Bazo	
8.2	Bonete / redecilla	
8.3	Chinchulines	
8.4	Cuajo	
8.5	Librillo	
8.6	Mondongo	
8.7	Tripa gorda	
8.8	Tripa orilla primera	
8.9	Tripa orilla segunda	
8.10	Tripa salame	
8.11	Tripón	
8.12	Vejiga	
8.13	Vísceras y Menudencias a granel	
8.14	Otras vísceras	

TABLA 9 BOVINA - GRASAS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
9.1	Bolsa de hiel (grasa)	
9.2	Canal pelviano (grasa)	
9.3	Capadura (grasa)	
9.4	Cola sin pelo (grasa)	
9.5	Descarne de cueros (grasa)	
9.6	Desperdicios de cabezas (grasa)	
9.7	Desperdicios de pulmón (grasa)	
9.8	Desperdicios de suprarrenales (grasa)	
9.9	Desperdicios de tripa (grasa)	
9.10	Gañote, pulmón, tráquea (grasa)	
9.11	Grasa de cabeza	
9.12	Grasa de centro de entraña	
9.13	Grasa de tapa	
9.14	Grasa de hígado	
9.15	Grasa de molleja cogote	
9.16	Grasa de molleja corazón	
9.17	Grasa de páncreas	
9.18	Grasa de pulmón	
9.19	Grasa de roseta	
9.20	Grasa de suprarrenales	
9.21	Grasa de tripa salame	
9.22	Grasa de corazón	
9.23	Grasa riñonada	
9.24	Grasa de cogote	
9.25	Oreja sin pelo (grasa)	
9.26	Pellejo de medula (grasa)	
9.27	Pellejo de tragapasto (grasa)	
9.28	Pichico (grasa)	
9.29	Recortes de cuero (grasa)	
9.30	Recortes de librillo (grasa)	
9.31	Recortes de mondongo (grasa)	
9.32	Tela vacuna (grasa)	
9.33	Tripa ciega (grasa)	
9.34	Trompa (grasa)	
9.35	Otros grasas	

TABLA 10 BOVINA - HUESOS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
10.1	Astas	
10.2	Huesos de cabeza	
10.3	Huesos de manos	
10.4	Huesos de maxilar	
10.5	Huesos de patas	
10.6	Machos de astas	
10.7	Pezuñas	
10.8	Otros huesos	

TABLA 11 BOVINA - OPOTERAPICOS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
11.1	Epitelio	
11.2	Hiel	
11.3	Hipófisis	
11.4	Hipotálamo	
11.5	Páncreas	
11.6	Paratiroides	
11.7	Pineal	
11.8	Próstata	
11.9	Sangre nonato	
11.10	Sarro	
11.11	Suprarrenales	
11.12	Tiroides	
11.13	Otros opoterápicos	

TABLA 12 BOVINA - OTROS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
12.1	Caldo de carne	
12.2	Caldo de hueso y/o concentrados	
12.3	Caldo de pata	
12.4	Carne cocida y congelada en tubos	
12.5	Chorizos - embutidos cocidos (salchichón)	
12.6	Chorizos - embutidos frescos (chorizo)	
12.7	Chorizos - embutidos secos (salame)	
12.8	Cueros	

TABLA 12 BOVINA - OTROS		OBLIGATORIO N° DE TROPA
12.9	Enlatado - pate de foie y de hígado	
12.10	Enlatados - picadillo cárnico	
12.11	Enlatados (cornedbeef)	
12.12	Estiércol	
12.13	Extracto	
12.14	Gelatina	
12.15	Hamburguesas	
12.16	Mondongo semicocido y congelado	
12.17	Sangre	
12.18	Otros subproductos	

TABLA 13 PORCINA		OBLIGATORIO N° DE TROPA
13.1	Anqueta	
13.2	Bondiola sin hueso	
13.3	Carne Chica Porcina	
13.4	Corazón	
13.5	Corteza	
13.6	Costillar con hueso y lomo	
13.7	Costillar con hueso, lomo y bondiola	
13.8	Costillar sin hueso	
13.9	Cuadril	
13.10	Estómago	
13.11	Hígado	
13.12	Jamón con hueso, corte corto	
13.13	Jamón con hueso, corte largo	
13.14	Jamón con hueso, corte parma	
13.15	Jamón sin hueso desgrasado	
13.16	Lengua	
13.17	Lomo	
13.18	Media Res Porcina	SI
13.19	Nalga	
13.20	Otros Cortes frescos	
13.21	Paleta con hueso con cuero	

TABLA 13 PORCINA		OBLIGATORIO N° DE TROPA
13.22	Paleta sin hueso, sin cuero	
13.23	Panceta con hueso, con cuero	
13.24	Panceta sin hueso con o sin cuero	
13.25	Pata	
13.26	Peceto	
13.27	Pechito con hueso	
13.28	Productos preparados	
13.29	Rabo	
13.30	Res Porcina	SI
13.31	Riñón	
13.32	Tocino con o sin hueso	
13.33	Tortuga	
13.34	Sangre	
13.35	Otros resultantes de la faena porcina	
13.36	Bronza	
13.37	Cabezas	
13.38	Carre con Solomillo	
13.39	Churrasco	
13.40	Cinta de Lomo	
13.41	Cuero	
13.42	Cuero con grasa	
13.43	Cuero lonja	
13.44	Desperdicio	
13.45	Falda	
13.46	Garrón	
13.47	Grasa	
13.48	Hueso de Bondiola	
13.49	Huesos	
13.50	Jamón Tubo	
13.51	Matambre	
13.52	Paleta Tubo	
13.53	Paleta tubo con cuero	
13.54	Panceta	
13.55	Panceta no piano	
13.56	Papada	
13.57	Pecho Pelado	
13.58	Pulpa Jamón	
13.59	Pulpa Paleta	

TABLA 13 PORCINA		OBLIGATORIO N° DE TROPA
13.60	Punta de Pecho	
13.61	Ribbs	
13.62	Solomillo	
13.63	Tapa con Cuero	
13.64	Tapa Jamón	
13.65	Tapa Paleta	
13.66	Unto	