



La viande bovine originaire de la République Argentine reemplit les exigences établies à l'article 24 du Règlement d'exécution (UE) 2020/1988

*La carne bovina originaria de la República Argentina cumple los requisitos señalados en el artículo 24 del Reglamento de Ejecución UE 2020/1988*

#### **Article 24 du Règlement d'exécution (UE) 2020/1988**

##### **1. Les définitions suivantes s'appliquent:**

- a) on entend par «viande congelée» la viande qui, au moment de sa mise en libre pratique dans l'Union, a une température interne égale ou inférieure à  $-12^{\circ}\text{C}$ ;
- b) on entend par «génisses et bœufs» les «bovins», tels que définis à l'annexe II, partie V, du règlement (UE) no 1308/2013, qui correspondent respectivement aux catégories E et C, telles que définies à l'annexe IV, partie A.II, dudit règlement.

##### **2. La viande bovine de haute qualité, fraîche, réfrigérée ou congelée peut être importée si elle satisfait aux exigences suivantes:**

- a) les découpes de viande bovine proviennent de carcasses de génisses et bœufs âgés de moins de 30 mois qui, pendant au moins les 100 derniers jours précédant l'abattage, ont reçu exclusivement des rations alimentaires contenant au moins 62 % de concentrés et/ou de coproduits issus de céréales fourragères (matière sèche), qui atteignent ou dépassent une teneur en énergie métabolisable supérieure à 12,26 mégajoules par kilogramme de matière sèche;
- b) les génisses et bœufs nourris avec les rations alimentaires décrites au point a) reçoivent, en moyenne, une quantité de matière sèche au moins égale à 1,4 % de leur poids vif par jour;
- c) les carcasses dont proviennent les découpes de viande bovine sont examinées par un évaluateur employé par les autorités nationales; celui-ci fonde son évaluation, ainsi que le classement des carcasses qui en résulte, sur une méthode approuvée par lesdites autorités. La méthode d'évaluation des autorités nationales et le classement y relatif doivent prendre en compte la qualité attendue des carcasses sur la base d'une combinaison de la maturité de la carcasse et des qualités organoleptiques des découpes de viande. Cette méthode d'évaluation des carcasses inclut, sans s'y limiter, une évaluation des caractéristiques de maturité en ce qui concerne la couleur et la texture du muscle long dorsal, les os et l'ossification du cartilage, ainsi qu'une évaluation des qualités organoleptiques attendues, portant notamment sur les caractéristiques spécifiques de la graisse intramusculaire et sur la fermeté du muscle long dorsal;
- d) les découpes sont étiquetées conformément à l'article 13 du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil.

L'indication «viande bovine de haute qualité» peut être ajoutée aux informations figurant sur l'étiquette visée

#### **Artículo 24 del Reglamento de Ejecución UE 2020/1988**

##### **1. Se entenderá por:**

- a) «carne congelada»: la carne que, cuando se despache a libre práctica en la Unión, tenga una temperatura interior igual o inferior a  $-12^{\circ}\text{C}$ ;
- b) «novillas y novillos»: los animales bovinos que se definen en el anexo II, parte V, del Reglamento (UE) n.o 1308/2013, los cuales se corresponden, respectivamente, a las categorías E y C definidas en el anexo IV, parte A, apartado II, de dicho Reglamento.

##### **2. La carne de vacuno de calidad superior fresca, refrigerada o congelada podrá importarse si cumple los siguientes requisitos:**

- a) los cortes de vacuno proceden de canales de novillas y novillos de menos de 30 meses que, en los 100 días previos al sacrificio, como mínimo, únicamente han sido alimentados con raciones constituidas por no menos del 62 % de concentrados o coproductos de cereales piensos, sobre la materia seca, que tengan o superen un contenido de energía metabolizable superior a 12,26 megajulios por kilogramo de materia seca;
- b) las novillas y novillos alimentados con las raciones descritas en la letra a) reciben diariamente un promedio de materia seca, expresado en porcentaje del peso vivo, igual o superior al 1,4 %;
- c) las canales de las que proceden los cortes de vacuno son evaluadas por un evaluador público, que basa la evaluación y la consiguiente clasificación de la canal en un método homologado por las autoridades nacionales. El método nacional de evaluación de canales, y la clasificación de estas, debe evaluar la calidad de las canales mediante una combinación de los parámetros de madurez de la canal y palatabilidad de los cortes. Dicho método de evaluación de canales debe incluir, entre otras cosas, una evaluación de las características de madurez, color y textura del músculo Longissimus dorsi, de los huesos y de la osificación del cartilago, así como una evaluación de las características de palatabilidad probables basada, entre otros aspectos, en las características específicas de la grasa intramuscular y la firmeza del músculo Longissimus dorsi;
- d) los cortes están etiquetados de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) n.o 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Podrá añadirse la indicación «Carne de vacuno de calidad superior» a la información de la etiqueta que se menciona en la letra d).



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2025-131376281- -APN-DGDAGYP#MEC\_ANEXO XII

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.