



División Industria Animal
Departamento Establecimientos de Faena

PROCEDIMIENTO GENÉRICO PARA VERIFICACIÓN DE MADURACION Y CONTROL DE pH EN LENGUAS BOVINAS A SER EXPORTADAS A JAPÓN

Montevideo, 4 de noviembre de 2022

1. OBJETIVO

El objetivo del presente procedimiento es describir las acciones de control Oficial sobre la maduración sanitaria y toma de pH de las lenguas bovinas a exportarse a Japón, a los efectos de cumplir lo establecido en los requisitos de sanidad animal (AHR) de dicho país.

2. RESPONSABLE

El Servicio de Inspección Veterinaria Oficial (IVO) destacado en cada establecimiento de faena habilitado para exportar a Japón.

3. FRECUENCIA

Cada vez que se realice producción de lenguas para exportar a Japón.

4. DOCUMENTOS REFERENCIALES

- Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal, Decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983.
- Requisitos de Sanidad Animal (AHR) vigentes para carne y productos cárnicos derivados de la especie bovina para exportar a Japón, de fecha 4 de noviembre de 2022.
- Circular DIA N° 7/2022, de fecha 4 de noviembre de 2022.

5. REGISTROS

La aplicación de este procedimiento genera los siguientes registros:

- a. Tarjeta de maduración
- b. Registro termográfico de las cámaras de maduración
- c. Registro de toma de pH



División Industria Animal
Departamento Establecimientos de Faena

6. DESCRIPCION

- Las lenguas bovinas se recibirán identificadas individualmente con el número correlativo de faena, en cámaras destinadas para su maduración.
- Al finalizar el ingreso de lenguas a madurar se cerrará la cámara colocándole un precinto oficial o candado por parte de la Inspección Veterinaria Oficial.
- La maduración sanitaria comenzará una vez alcanzada una temperatura ambiente superior a +2 grados Celsius, la que deberá mantenerse por un período mínimo de 24 hs.
- Se colocará una tarjeta a la entrada de la cámara donde la Inspección Veterinaria Oficial registrará los siguientes datos:
 - Temperatura y hora al inicio de llenado de la cámara.
 - Temperatura y hora al inicio de la maduración.
 - Temperatura y hora al finalizar la maduración.
 - Firma del veterinario responsable en cada uno de los registros.
- Cumplida la maduración se abrirá la cámara para realizar el control de pH al cien por ciento de las lenguas bovinas.
- Serán aprobadas para exportar a Japón las lenguas cuyo valor de pH sea inferior a 6,0 al ser medido en dos puntos (región media y región proximal) por el veterinario Oficial destacado en el establecimiento designado.
- Al momento de la medición, las lenguas que sean rechazadas (pH igual o mayor a 6) deberán ser segregadas del mercado japonés, colocándolas en un contenedor/recipiente identificado con las siglas RpH (rechazo de pH).
- Las lenguas maduras aprobadas para ser exportadas a Japón (pH menor a 6) deben ser separadas y manipuladas de manera de prevenir el contacto con otros productos que no reúnan los requisitos exigidos para su exportación a dicho mercado.
- El instrumento para medir el pH se calibrará según las especificaciones del fabricante.

	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
NOMBRE	Dr. José Fort Dra. Eliana Barros Dr. Marcelo Antúnez	Dr. Ignacio Pereyra	Dr. Pablo Nadal
FECHA	04/11/2022	04/11/2022	04/11/2022