



**Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

Dirección General de SERVICIOS GANADEROS  
División INDUSTRIA ANIMAL

**CIRCULAR 7/2022**

**Fecha:** 4 de noviembre de 2022

**Para:** Departamento Control de Comercio Internacional, Departamento Establecimientos de Faena y Departamento Técnico.

**Asunto:** **CONDICIONES PARA LA PRODUCCIÓN DE LENGUAS CON DESTINO A JAPÓN**

**Referencias:**

- 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.

**Los frigoríficos que exporten lenguas a Japón deberán cumplir lo siguiente:**

1. Una vez realizada la inspección post mortem y aprobadas todas las partes del animal, se deberán identificar las lenguas con el número correlativo de faena, previo a su separación de la cabeza. Posteriormente, las lenguas identificadas serán enviadas a la sala de procesamiento de menudencias y luego a la cámara de enfriamiento/maduración.
2. Las lenguas deberán ser sometidas a maduración sanitaria a una temperatura ambiente superior a +2°C durante un período mínimo de 24 horas.
3. Después de la maduración, el veterinario Oficial destacado en el establecimiento designado deberá medir el pH al cien por ciento de las lenguas en dos puntos (región media y región proximal). Serán aprobadas para exportar a Japón las lenguas cuyo valor de pH sea inferior a 6,0 en ambos puntos.
4. 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).
5. Las lenguas maduradas 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 país.



**Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

Dirección General de SERVICIOS GANADEROS  
División INDUSTRIA ANIMAL

6. El lote de lenguas aprobados por pH en un mismo día de faena se considera con trazabilidad grupal, lo que permite correlacionar el lote de lenguas con los establecimientos de origen de todos los animales sacrificados ese día.
7. De acuerdo a lo informado por las autoridades sanitarias de Japón, no está permitida exportación de lenguas a las que no se les haya retirado las amígalas linguales, al ser consideradas un MER (material especificado de riesgo). Para garantizar la eliminación de las amígdalas linguales se deberá realizar un corte en la parte denominada "Last Vallate Papillae". Se adjunta (Adjunto I) documento denominado "Removal of tonsil from beef tongue" del MHLW, el cual explica gráficamente cómo realizar el corte mencionado.
8. Las lenguas que se acepten para el mercado japonés deberán ser envasadas en diferente momento que las lenguas rechazadas.
9. El etiquetado de las lenguas deberá cumplir con las condiciones establecidas por la División Industria Animal para carne bovina a ser exportada a Japón en vigencia (Circular DIA 2/2019, de fecha 8 de febrero de 2019).
10. Los establecimientos deberán incluir en sus manuales un procedimiento donde se describa el proceso de producción de lenguas bovinas con destino a Japón, en cumplimiento con lo detallado en la presente Circular.
11. Los Servicios de Inspección Veterinaria deberán desarrollar un Procedimiento Oficial de verificación de maduración de lenguas bovinas a ser exportadas a Japón, en cumplimiento con lo detallado en la presente Circular, con el Procedimiento genérico que se adjunta (Adjunto II) y basado en lo descrito en el Procedimiento de producción del establecimiento.

**DR. PABLO NADAL ARIZAGA  
DIRECTOR**