

CARNE KOSHER EN ARGENTINA: ¿QUÉ ES, CÓMO SE PRODUCE Y ADÓNDE VA?

Myriam Selhi. 2018. AgroFy.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

INTRODUCCIÓN



Argentina es uno de los principales productores de carne kosher en el mundo, tanto por su consumo local como por sus históricas exportaciones a Israel.

La **tradición kosher**, arraigada en la cultura judía, tiene más de 4000 años y reglamenta un abanico de aspectos de la alimentación cotidiana. Hoy, los rabinos son los garantes de la perpetuidad de las leyes que Dios dictó a Moisés, según consigna el Antiguo Testamento. Entre estas reglas, figuran las **alimenticias y las categorías de alimentos kosher**.

La **palabra “Kosher”** tiene el sentido amplio de “apto” y su aplicación más frecuente refiere a la comida. De manera general, designa lo que obedece a la **ley rabínica del kashrut**, este conjunto de leyes sagradas. En la alimentación, **el kashrut divide la comida kosher en tres categorías: la carne, los lácteos y los parves**. La carne y los lácteos no deben consumirse juntos ni prepararse con los mismos utensilios, pero pueden ser acompañados de alimentos parves, que son el resto: pescado, frutos, verduras, cereales, legumbres, bebidas, por ejemplo.

La **carne roja** es un tema delicado: **no todos los animales son comestibles**. En la interpretación más estricta del kashrut, de los animales terrestres, solo los mamíferos rumiantes de criadero y de pezuña partida son aptos para certificación kosher. Esto significa **bovinos, ovinos y caprinos**. Para ser aptos al consumo, estos animales deben **haber muerto sanos -no de enfermedad o de causa natural- y no deben haber sufrido en el sacrificio, lo que exige la aplicación de un método preciso**. “Si un animal presente deformidades en el corazón o los pulmones, está descartado”, explica Jacobo Enzani, director del frigorífico kosher Hender Sur en Buenos Aires que explica que el rabino además de matar al animal, lo inspecciona después.

LA SHEJITA, EL RITUAL DEL SACRIFICIO

Con el fin de evitar el dolor en el animal y provocar un máximo desangrado, el animal debe ser degollado practicando una incisión profunda en la yugular. “Este es realizado por un rabino y con un cuchillo especial que no debe presentar ninguna imperfección”, indica Enzani cuyo frigorífico vende al consumo interno. El animal puede ser colgado o recostado en un box rotativo que limita el estrés animal. Este último método tiene un uso creciente en Argentina, sobre todo porque Israel lo exige desde unos meses a sus productores de carne kosher en el extranjero.

Además del preciso modo de matar, “se baña la carne tres veces en agua fría y se la sala, para extraer un máximo de sangre”, detalla Enzani sobre la kosherización de la carne vacuna.

Argentina dispone de una importante producción interna que respeta las reglas del kashrut, ya que cuenta con la tercer población judía en el mundo, después de Israel y Estados Unidos.

Para los productores locales, la carne kosher representa una plusvalía substancial, ya que la carne certificada a tiene un valor comercial aproximadamente del doble de la carne común.

CARNE KOSHER PARA EXPORTAR

El principal cliente es Israel y sus reglas son más severas, sobre todo por la reciente implementación del cajón de volteo del animal en el cual el animal debe ser sacrificado.

Concretamente, los mataderos y frigoríficos de carne kosher para exportación en Argentina tienen que adecuarse a las nuevas normas y equiparse de un cajón de volteo, un tipo de box rotativo, que limitaría el estrés animal. De esta manera, el bovino para faenar está colocado y degollado en el cajón, lo que, según autoridades rabínicas y defensores de los animales, reduce el sufrimiento del bovino.

De los 13 frigoríficos aprobados por el Senasa como productores de carne kosher, solo dos tienen luz verde para producir bajo las nuevas reglas. Los costos básicos en sí no son el problema principal. “Más allá del precio del cajón, que costará unos 100 000 dólares, están los costos de ingeniería para reformar las instalaciones y también los costos de producción”, señala Marilu Bonhomme, directora de Inocuidad de Productos de Origen Animal del Senasa. “Con estas reglas, el ritmo de faena pasa de 100 animales por hora a unos 60. Hay un matadero que directamente avisó que no iba a producir más para Israel”, advierte la especialista.

Aquel mercado sin embargo conlleva ciertos beneficios. Además del valor agregado que le confiere la transformación del producto por el bañado y el salado, está también la ventaja de las partes del animal codiciadas por el país medio oriental. “Israel casi únicamente compra delantera de vaca, la parte habitualmente menospreciada. Ya con eso, permite compagnar toda la vaca”, explica Bonhomme, lo que aumenta el valor general de la vaca faenada.

Históricamente, Argentina siempre ha sido uno de los principales proveedores de carne vacuna del estado israelí “menos quizás en el último gobierno, por el tema de las exportaciones limitadas”, asevera Bonhomme. Según el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), Israel es el cuarto destino de la carne Argentina y representa 8,1% de las exportaciones, detrás de China (50,3%), Rusia (11,2%) y Chile (9,7%). Las exportaciones a Israel representaron \$USD 63 M en los primeros 5 meses de 2018 por 9,9 toneladas, un incremento interanual de 12,3%. Habrá que ver cómo reaccionan los productores y las exportaciones a las nuevas normas.

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)