

LA CARNE DE EQUINO

NewsAgro Argentina. 2005. www.alimentacion-sana.com.ar
www.produccion-animal.com.ar

RECUERDO

Recuerdo que hace unos años atrás en una de mis visitas a la estancia “San José”, en Carlos Casares, provincia de Buenos Aires. Estábamos recorriendo el campo cuando de pronto veo un potrero con muchos burros, y nada me sorprendía porque su dueña: Angélica Cuyen de Bernal, solía tener por allí animales de distintos tipos como un guanaco (según ella para apagar los posibles incendios de los campos), un oso hormiguero, que si te descuidabas se bebía el trago que tenias en la copa o vaso que habías dejado a tu lado, y además de las vacas había caballos, pero los burros y en tal cantidad me llamaron la atención, fue así que le pregunté a Angélica para que tantos burros, a lo que ella me contestó: “para hacer salames y chorizos”, ya que en el campo era común sacrificar una potranca cuando se preparaban estos embutidos, pero había una reglamentación que prohibía la matanza de equinos para el consumo humano, así que los burros cumplían ese fin. Según ella el sabor de los chacinados y embutidos mezclando la carne de equinos o burros con la de vaca o cerdo le daban un sabor inigualable y único.

EXPORTACIONES DE CARNE EQUINA

En Argentina se faenan unos 200 mil caballos por año, y se exportan 33 mil toneladas por un valor cercano a u\$s 52 millones. Al negocio, en manos de unos pocos, se sumará el frigorífico Naturalcarni, de Chubut.

Es un negocio redituable y sostiene a Argentina como primer exportador mundial. No se conocen los pormenores de la actividad, amparada a la sombra de un consumo interno que no prosperó. La venta no está organizada ni reglamentada (aunque sí fiscalizada por Senasa en lo que respecta a exportaciones a la Unión Europea), no hay normas de calidad ni tipificación de reses, y tampoco queda en claro si el Codex Alimentario Argentino permite la inclusión de carne equina en embutidos o chacinados.

En 1998, se intentó habilitar el consumo interno sin suerte, aunque se sabe que anualmente, cerca de 10 mil ton. se quedan aquí: la industria alimentaria usa carne equina por su rápida velocidad de oreo, y en el Norte o en la Patagonia, o donde no haya vacas cerca, la carne de caballo es la que manda.

En nuestro país los caballos para faena son los refugos, los que van al tacho: los viejos, enfermos, los deportivos con lesiones graves, las yeguas con abortos o distocias, ya que no existen antecedentes concretos de invernadores de caballos. La rentabilidad de la cría y engorde de yeguarizos es baja, y sumado al desperdicio de la res (un 52%), los frigoríficos aseguran tener dificultades para colocar la carne en el exterior.

La demanda externa proviene de Europa y Japón, y está estabilizada. A pesar de las campañas para reducir el consumo de carnes rojas, en el Viejo Continente la carne equina mantiene sus ventajas por sobre la vacuna: tiene menos colesterol, y está libre de aftosa.

Luego de la erupción del volcán Hudson en 1991, y con el avance de la desertificación, más de 1 millón de hectáreas quedaron improductivas y abandonadas en el sudeste del Chubut y nordeste de Río Negro. La producción de carne equina parece ser la alternativa más viable en la región, de la mano de la ley 24.525/95, que fomenta la producción de carne equina para consumo. El Med. Vet. Juan José Magaldi, Jefe de la AER INTA Comodoro Rivadavia, investiga la cadena agroalimentaria de la carne equina en la Patagonia sur, proyecto del que participan SAGPyA, SENASA e INTA y que producirá equinos para faena. “Se busca una oferta diferenciada, con denominación de origen, orgánica, de calidad”, explicó Magaldi a Infocampo.

“Hoy se exporta carne de caballos de refugio; mi proyecto apunta a la cría y engorde del animal joven, lo cual confiere otras características a la carne (menos grasa, color blanca y olor no tan fuerte) y mejora su cotización en Europa”, comenta Magaldi. Para esto ya se conformó la Asociación de Criadores Equinos de la Patagonia Sur, y se trabaja en la formación de una cadena que va desde el animal hasta la faena.

El círculo podría beneficiarse gracias a que en Dolavon, cerca de Trelew, se estableció el frigorífico Naturalcarni Patagonia, de inversores italianos y que en breve iniciará sus actividades, con el asesoramiento de Magaldi.

FICHA TÉCNICA

- ◆ Razón Social: Naturalcarni Patagonia SRL
- ◆ Responsables: Gerente Armando Pesce, Tito Zampini, Luigi Flisi y Pino Germinario
- ◆ Inversión: 1 millón de euros, capitales privados
- ◆ Ubicación: Dolavon, 36 km al sur de Trelew, por ruta 25

- ◆ Situación: habilitación a ser otorgada por SENASA, se presentaron los planos correspondientes, Inscripción en el Registro Nacional de Proveedores de Equinos a Faena
- ◆ Etapa de obra: en finalización y remodelaciones aprobadas
- ◆ Empleados: cerca de 30
- ◆ Faena prevista: 100 animales diarios
- ◆ Exportación: exclusivamente a Italia (abastecimiento de cadena de supermercados)
- ◆ Cortes: carne congelada o refrigerada, envasada al vacío
- ◆ Aspectos técnicos: normas europeas de manufactura, 1 técnico fijo del SENASA, trazabilidad auditada
- ◆ Inicio de actividades: previsto para marzo.

¿ES VIABLE LA INVERNADA CABALLAR?

El caballo es ineficiente en índice de conversión alimentaria IC, ya que necesita en promedio entre 6 y 10 kg de alimento para producir un kilogramo de carne (la mejora de esta eficiencia depende del tipo de alimentación y de la menor edad del animal). Hay estudios europeos que indican que la mejor rentabilidad se obtiene con un sacrificio a los 8-9 meses, sin perjuicio comercial. En Francia existe el “engorde de potros para carnicería”, sobre raza Percheron, en encierro, luego del destete a los 6-7 meses. Se alimenta con concentrados diversos (heno+cereales+concentrado nitrogenado), logrando ganancias diarias de 600-700 gr, con IC=9/10. Usando silaje de maíz ad libitum+concentrado proteico y mineral+vitaminas, se logra mejorar el IC a 6/7, con incrementos de peso de hasta 1,5 kg/día.

EXPORTACIONES ARGENTINAS 2004

- ◆ Rusia 14.501 tn (44%), por u\$s 12,3 millones
 - ◆ Holanda 8.292 tn (26%) por u\$s 18 millones
 - ◆ Francia 4.563 tn (14%) por u\$s 11,5 millones
 - ◆ Japón 2.798 tn (8 %) por u\$s 2,6 millones
 - ◆ Italia 1.579 tn (5%) por u\$s 3,9 millones
-