

EL MERCADO DE LA CARNE DE CABALLO

Juan Luis Catelli*. 2006. - InfoVet, Bs. As., N° 64.

*Área Producción Equina de la Fac. de
Cs. Veterinarias de la Universidad de Bs. As.
www.produccion-animal.com.ar

INTRODUCCIÓN

Antes de que fuera domesticado, el caballo era apreciado por su carne. Hoy, esa misma carne es uno de los generadores de divisas más importantes de la Argentina. Si bien el mercado interno no es importante, el país es el mayor exportador mundial en este rubro.

Hace alrededor de veinticinco mil años el caballo era una especie de caza, del que se aprovechaba su carne y su cuero. Su domesticación —como la de tantas otras especies animales— comenzó más tarde, alrededor de 5000 años a.C.

Desde el punto de vista comercial la carne de caballo es en la actualidad una fuente muy importante de divisas para nuestro país. En el año 2002 se realizaron exportaciones por 47 millones de dólares estadounidenses.

En nuestro país, la producción de carne de caballo y otros productos derivados se ha conocido masivamente a partir de la Ley N° 24.525, sancionada y promulgada en agosto de 1995, la que generó en su momento varias polémicas. La finalidad de la misma es la promoción de la producción de carne equina para consumo y el desarrollo de las industrias relacionadas con la producción equina y sus subproductos.

Sin embargo, está documentado que la industria cárnea del caballo en nuestro país se remonta a la época colonial, cuando se faenaban yeguas para extraerles las cerdas de la cola que eran exportadas a la colonia portuguesa de Guinea, en el África Occidental, a cambio de esclavos negros para la ciudad de Buenos Aires. Los cueros se destinaban a la exportación a Europa o a la industrialización en nuestro país, fabricándose el balde sin fondo ó balde volcador, útil para extraer el agua de pozo de muchos campos, techos de carreta, catres, botas, riendas, bozales etc.

VARIOS SUBPRODUCTOS

Durante el siglo XIX se organizaron grupos para la caza de las yeguas salvajes para los saladeros y la obtención de grasa para la fabricación de velas y jabones. Las graserías fueron grandes consumidoras de yeguas gordas, lo que perjudicó el mejoramiento de las manadas. En el año 1854 fueron destinados a saladeros de la Provincia de Buenos Aires 166.000 equinos, de los que se exportaron cueros secos y salados. También se consideraba como producto de exportación al guano y la ceniza de los huesos, utilizados por otros países como abono para la tierra.

Muchos gobiernos negociaron con los indios, durante la época de los malones, la paz o treguas a cambio de la entrega de yeguas para consumo.

En 1918 existían en Buenos Aires tres carnicerías habilitadas para la venta de carne equina y se penalizó el fraude en varias oportunidades. En el año 1936 se destinaron a las fábricas de embutidos, conservas de carnes, preparación de jamones, matambres y embutidos de todo el país, 844.000 kilos de carne de caballo.

Ya en 1959 existían registros oficiales de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre la faena de estos animales (17.860 toneladas peso bruto y 4,7 millones de dólares estadounidenses).

Una década más tarde, en 1968, existían 23 plantas procesadoras, que faenaron más de 400.000 animales, con un total de casi 86.000 toneladas, y un peso promedio de faena de 209 kilos.

En la actualidad funcionan tres plantas faenadoras en nuestro país, habilitadas por el SENASA para la exportación y autorizadas por la Unión Europea, ya que no existe en nuestro país un mercado desarrollado para la comercialización, pese a la publicación de la Resolución N° 204 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, incluyendo a la especie equina dentro del Programa Nacional de Ganados y Carnes. (La faena está reglamentada por el Decreto-Ley N° 4238/68, modificado en 1971).

De la carne salada y el cuero, exportados en un principio, se pasó a los cortes enfriados y luego envasados al vacío (nalga de afuera, cuadril, nalga de adentro, lomo, paleta, bife angosto) y congelados, sin hueso (nalga de afuera, cuadril, bola de lomo, lomo) y los distintos subproductos, carnes procesadas, cueros, pelos, menudencias (corazón, lengua) y vísceras (intestinos), grasas y aceites y opoterápicos, exportados en la actualidad.

LA CARNE Y SUS CARACTERÍSTICAS

Entre las características organolépticas de la carne de caballo podemos mencionar su bajo contenido en grasas, su consistencia aceitosa y color amarillento con elevado porcentaje de triglicéridos de ácido oleico que determinan

su alta digestibilidad, y que rodean los fascículos musculares, sin mezclarse con las fibras; su alto contenido de glucógeno, que le otorga un sabor dulzón.

El color de la carne es rojo oscuro, principalmente en animales adultos, debido a su alto contenido de mioglobina. Igualmente, el contenido muscular de mioglobina es mayor en aquellos músculos de mayor actividad. Se la considera una carne saludable debido a su elevado contenido en hierro, y contiene una importante cantidad de proteínas de alto valor biológico. Es considerada la más tierna de las carnes de consumo. Su olor particular se debería al contenido de ácidos grasos volátiles.

EL MERCADO ARGENTINO

Según datos oficiales de la Secretaría de Agricultura y Ganadería y el SENASA, la faena de caballos durante 2002 en nuestro país fue de alrededor de 200.000 animales, (valor que se mantiene constante en los últimos años), con una exportación de 34.512 toneladas peso bruto, principalmente como carne fresca (92%). También se exportan las carnes procesadas y otros subproductos (menudencias y vísceras, harinas, aceites y opoterápicos), con ingreso de divisas por alrededor de 47 millones de dólares.

Los cortes principales de exportación son: cuartos delanteros, cuartos pistola, nalga de adentro, cuadril y lomos. Los precios por tonelada exportada para el año 2002 correspondiente a carne fresca fue de u\$s 1.280/tonelada; el valor promedio de los cueros fue de u\$s 1.344/tonelada, mientras que el precio promedio de exportación de la carne vacuna fue de u\$s 1.340/tonelada.

La faena en 2002 se distribuyó entre la Provincia de Buenos Aires (54%), Córdoba (31%) y Entre Ríos (15%). Los principales destinos fueron Rusia (12.167 toneladas, con u\$s 7,6 millones), Holanda (9.000 toneladas y u\$s 18 millones), Francia (5.000 toneladas y u\$s 10 millones) y Japón (2.800 toneladas y u\$s 2,6 millones). También son importantes las exportaciones a Bélgica, Italia, Brasil y Uruguay.

Argentina es considerada en la actualidad el primer exportador mundial de carne equina. En el conjunto de exportación de carnes del año 2002, podemos ubicar a la carne equina detrás de la carne bovina en cuanto a divisas ingresadas (u\$s 480 millones y u\$s 47 millones respectivamente), seguida por otras especies de abasto como la carne de pollo, la carne de liebre, la carne ovina y la porcina.

SANIDAD

Ante la importancia comercial de esta especie, la sanidad de este producto debe atenderse especialmente, ya que puede verse afectado por distintas causas, como por ejemplo:

- 1- Muermo (por *Pseudomona mallei*). Es una enfermedad exótica en nuestro país, pero se realiza preventivamente la prueba de malleina oftálmica 24 horas antes de la faena, a pedido de los destinatarios.
- 2- Triquinosis (por *Triquinella spiralis*). Los controles apropiados para la ingestión de carne de caballo implican el análisis de 1 gramo de tejido del animal sacrificado, aunque la legislación vigente en la Unión Europea (Documento 394L0059, modificación de acto 377L0096, 1994) recomienda el examen post-faena mediante digestión de 10 gramos de muestra de músculos linguales ó músculos masticadores. Es recomendable la congelación de la carne, según distintas temperaturas y tiempos. El salado también inactiva a los parásitos.
- 3- Salmonellosis (por *Salmonella* entérica subespecie Entérica *tiphimurium*), que en Europa es considerada la toxo-infección alimentaria más frecuente. Cualquier afección digestiva del animal, previo al sacrificio, o lesiones septicémicas en las medias reses, puede ser signos de enfermedad, lo que implica el decomiso inmediato del animal.
- 4- *Escherichia coli*, con casos de infección con bacterias productoras de verotoxinas.
- 5- Intoxicación por cadmio, por ingestión de riñón o hígado, con alteraciones nefrotóxicas, efectos cancerígenos y alteración del metabolismo del Calcio. Se ha comprobado que la avena puede contener niveles altos de cadmio.

En todos estos casos la carne de caballo puede producir enfermedad en el hombre ante la ingesta de carne cruda o poco cocida. Distintos estudios microbiológicos han determinado que la carne equina tiene altas cargas microbianas, especialmente Enterobacterias y *Salmonella* entérica.

En razón de la importancia de la industria de la carne de caballo como producto de exportación y fuente de divisas, es necesario extremar los controles sanitarios, identificar el origen de los animales que se envían a faena organizando la provisión de animales para evitar la disminución sensible de la población equina en nuestro país.