

# DE QUÉ MANERA SE ADAPTAN LOS PAÍSES A LAS NUEVAS NORMAS KOSHER

Sergio Dolev. 2017. Valor Carne, Boletín N° 149.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción orgánica, kosher, trazabilidad, certificación, denominación origen, identificación](#)

## INTRODUCCIÓN

Sergio Dolev, Jefe de Control del Ministerio de Agricultura de Israel, explica los detalles de la iniciativa que apunta al bienestar animal en la faena religiosa. Los avances en el Mercosur y la oferta de otros abastecedores. La Argentina aprobó una reciente auditoría, con observaciones.

Una norma dispuesta por la autoridad veterinaria de Israel está movilizándolo al sector cárnico del Mercosur, responsable del suministro de más del 80% de la carne vacuna importada por ese país. El nuevo reglamento, que entrará en vigencia el 1° de junio de 2018, exige que los frigoríficos que exportan a ese destino instalen un cajón de noqueo especial para contener a las reses al momento de la faena kosher. Dicho equipamiento, garantiza la inmovilización del bovino dentro de los estándares de bienestar animal, al mismo tiempo que coincide con los requerimientos religiosos.

Para conocer cómo se preparan los países proveedores de carne para atender las nuevas exigencias, la publicación AmeriCarne entrevistó al M.V. Sergio Dolev, Jefe de Control de Productos de Origen Animal del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Israel. El especialista, un argentino radicado en Israel desde 1988, explicó que ya en agosto de 2015, el IVSAH (Servicio Veterinario oficial israelí) comunicó las nuevas normas para los proveedores del exterior, vigentes en el mercado local desde 2014. Estos requerimientos se encuadran en las demandas de la sociedad israelí en la última década respecto al buen trato de los animales.

## IMPACTO ENTRE PROVEEDORES

Cada país del Mercosur está tratando el tema de manera particular. “Al principio, hubo algunas reacciones contrarias por parte de los frigoríficos, fundamentalmente por el enlentecimiento de la operatoria de faena del nuevo sistema”, planteó Dolev.

Paraguay se adelantó y creó una disposición interna para las plantas de faena kosher, estableciendo el uso de cajones de noqueo, antes que las autoridades israelíes publicaran oficialmente la norma, en abril de 2017.

Uruguay ya tiene varios frigoríficos que están operando con el nuevo sistema. En agosto, hubo una inspección de los servicios veterinarios israelíes a las plantas de Brasil y se verificó que aún no se habían realizado las modificaciones pedidas por la norma. Por su parte, la Argentina aprobó una reciente auditoría, aunque se hicieron observaciones por las que se deben llevar adelante acciones correctivas. La visita periódica al país está programada para octubre.

## PRONÓSTICOS

¿Si un gran número de plantas se retiran del mercado, podría faltar carne kosher en Israel? “Aunque ocurrieran cambios entre los principales proveedores, el mercado mundial ofrece alternativas para brindar el producto”, afirmó Dolev.

Al respecto, aclaró que “Israel tiene plantas habilitadas para exportar en Estados Unidos, Italia, Francia, España e Irlanda, aunque las mismas hacen pocas operaciones bajo la faena ritual. Además, países de Europa del Este están accediendo al mercado israelí, con la ventaja logística de poder enviar carne fresca envasada al vacío. Polonia ya es un proveedor habitual, mientras que Serbia y Rumania están en proceso de habilitación. También, hay países de Latinoamérica que se están postulando para ser autorizados”.

Para Dolev, “a pesar de que la nueva norma podría impactar negativamente en el comercio, no debería faltar carne kosher en Israel”.

Volver a: [Producción orgánica, kosher, trazabilidad, certificación, denominación origen, identificación](#)