

# Producciones no tradicionales: el caso de la carne de caballo

Sergio Paz

Cátedra de Equinotecnia

Fac. Cs. Agrarias - UNLZ

imgspaz@yahoo.com.ar

## 1. Introducción

El ingreso del caballo en nuestro territorio, a partir de la llegada al continente de los conquistadores españoles, ha generado un particular vínculo entre el hombre de campo y la especie. Así, los caballos de origen Cartujano y Berberísco traídos como herramienta de conquista por los españoles y abandonados en las luchas con las tribus locales Pampas y Tehuelches, dieron origen al caballo criollo que se expandiera por toda la región en forma salvaje y que, más tarde fuera domesticada por tribus indígenas que se jerarquizaron a partir de su utilización.

Es el gaucho el que incorpora al caballo a los centros urbanos y a las tareas rurales, transfiriendo las costumbres indígenas a criollos y gringos quienes rápidamente lo transformaron en una herramienta de trabajo indispensable y una compañía inseparable.

Estos usos y costumbres perduran hasta nuestras épocas en las que, a las condiciones propias de trabajo, se le sumaron las características deportivas propias de la especie, merced a la incorporación a nuestro medio de variadas razas de origen árabe y europeo.

De este modo, desde la conquista, las guerras, el transporte de mercaderías y personas como el trabajo agropecuario, hasta las más variadas actividades hedónicas y deportivas, han generado un estrecho vínculo entre el hombre y el caballo en nuestro medio, rodeado de historias y leyendas, que ha logrado trascender las fronteras de la razón.

Limitado su consumo interno por razones estrictamente culturales, “la carne de caballo ofrece las mejores perspectivas en el mercado europeo, donde cada año se incrementa su consumo: tanto los restaurantes como las cocinas domésticas de Francia, Holanda, Alemania, Italia, España y Rusia tienen bien incorporado el bocado equino, más magro que el bovino y con alto contenido de hierro. En las ciudades más importantes del Viejo Continente las cadenas de supermercados exhiben cotidianas góndolas de cortes equinos argentinos, envasados al vacío, que las amas de casa han incorporado masivamente a sus dietas desde que el “mal de la vaca loca” obligó a buscar carnes alternativas”.

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. (Catelli, J)

## 2. La producción nacional:

En virtud de responder a la creciente demanda internacional, en el año 1995 fue promulgada la ley de promoción del ganado equino (n°24525) por la que, en su artículo primero, se declara: “de interés nacional y prioritario la promoción, fomento y desarrollo de la producción, la comercialización e industrialización del ganado, carne y subproductos de la especie equina”, determinándose como órgano de aplicación a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Tal vez, la zona patagónica por su problemática social y climática, presente históricamente una mayor aceptación al consumo de carne equina que se enfrenta decididamente al rechazo casi visceral manifestado en el resto del país.

Sin embargo, esta actividad, no responde aún a las características de un sistema de producción. La estación del INTA en Comodoro Rivadavia, investiga en la actualidad la cadena agroalimentaria de la carne equina en la Patagonia sur, proyecto del que participan SAGPyA, SENASA e INTA con el fin de producir de modo más eficiente equinos para faena.

Lacoz, expone “El escenario de compra de animales es un verdadero infierno porque depende de mucha gente, entre los que existen varios acopiadores profesionales, pero también bohemios, gente vinculada con las carreras y una multitud de individuos dedicados a una intensa actividad marginal de captura de ejemplares silvestres en toda la precordillera argentina, desde Esquel hasta Humahuaca”.

## 3. Argentina en el contexto mundial

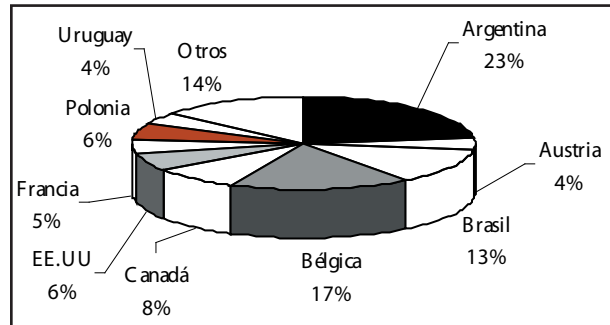
Datos expresados por la Revista Agroalimentos Argentinos II exponen la situación mundial de caballos:

Producción	
Existencia mundial	55,2 millones
Existencia Argentina (FAO)	3,6 millones
Existencia Argentina (INDEC:2002)	1,5 millones
Producción mundial de carne	682 millones de tns.

Fuente: Agroalimentos Argentinos II: Capítulo Equinos AACREA

De acuerdo a datos de FAO, nuestro país ocupa el primer lugar en la exportación de carne equina

Gráfico 1 Distribución porcentual de las exportaciones mundiales de carne equina



Fuente: Elaboración sobre datos de FAO, año 2003

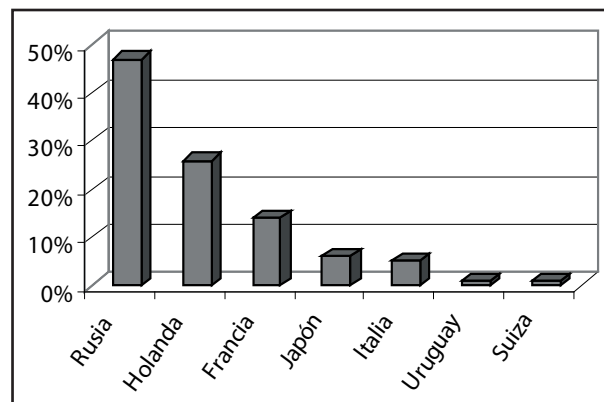
### La carne equina como no tradicional en Argentina

Siendo un negocio poco conocido, el sector no es nuevo en el país. Se exportan cortes de caballo desde que, durante las grandes guerras mundiales, la hambruna provocó que los europeos recibieran de muy buen grado esa carne, lo que con el paso del tiempo, se transformó en costumbre para aquellos destinos.

En lo que a faena se refiere, nuestro país mantiene en los últimos 10 años un promedio de 190.000 animales al año, en un total de seis plantas habilitadas en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, Chubut y Río Negro.

El destino de la faena fiscalizada en Argentina está orientado a la exportación siendo poco significativo el consumo interno de carne equina.

Gráfico 2 Distribución porcentual de exportaciones Argentinas (2005)



Las mayores exportaciones corresponden a carnes frescas (91%), aunque también se venden cueros, menudencias, pelos, grasas y aceites. 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 y el “mal de la vaca loca”.

Analizando el número de cabezas faenado por provincia se

demuestra que Buenos Aires posee una participación del 65%, siguiendo la provincia de Córdoba con un porcentaje que ronda el 37% y por último Entre Ríos con el 8% restante.

### 3.1 El consumo interno

Si bien los argentinos no tenemos hábito de consumo de carne de caballo, sobre todo por un basamento cultural en el cual el equino, normalmente “un buen amigo del hombre”, no es considerado “alimento”, aunque posea excepcionales capacidades nutritivas en su carne.

Sin embargo en el mercado doméstico se consumen 2.000 toneladas por año de carne equina, utilizándose especialmente en la fabricación de embutidos.

Actualmente funcionan en la Argentina cinco plantas frigoríficas destinadas a esta actividad, habilitadas por SENASA y autorizadas por la Unión Europea, que faenan unas 225.000 cabezas al año y generan ingresos por más de 50 millones de dólares.

El precio de la carne equina en pie oscila entre 0,40 y 0,50 \$/kg puesto en planta, de lo que resulta un precio de \$0,20 a \$0,30 que paga el acarreador al propietario.

El mercado internacional paga aproximadamente unos 4 \$/kg., un precio similar al de la carne bovina. Siendo que el país no cría caballos con este fin y solo faena animales de refugio o semisalvajes, los costos de producción se reducen a la compra y acarreo, lo que sin dudas, aumenta su rentabilidad.

### 3.2 Potencialidades de la producción de carne equina

Este negocio, altamente redituable, posee áreas oscuras para su potencial desarrollo. 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.

## 4. Algunas conclusiones

La producción, faena y comercialización de carne equina cuenta con buenas expectativas de desarrollo, tanto a nivel local como en la exportación.

Si bien el desarrollo de este negocio agropecuario ha estado basado en la captura y el refugio de manadas, debe estudiarse, promocionarse e incentivarse su explotación, la cual ha demostrado una rentabilidad atractiva merced a las particularidades que presenta el sector.

La ausencia de un sistema de cría y explotación de caballos para carne, las características de un mercado interno que en su

mayoría rechaza su consumo y la demanda internacional con interés creciente, dan como resultado un negocio de inversión baja y rendimiento económico atractivo para estas condiciones.

A pesar de ello, no queda claro si, en el futuro, sería conveniente establecer modelos sistematizados destinados a la producción de carne equina de modo específico.

Si se incrementan los costos de producción con selección y mejoramiento genético, programas alimenticios basados en pasturas y alimentos balanceados, es evidente que los costos de producción aumentarán reduciendo de manera sensible los márgenes de ganancia, lo que lo ubicaría en competencia directa y desventajosa con la producción de carne bovina.

Tal vez, si exista un nicho de oportunidades si la producción encontrara sustento en programas de investigación que intenten demostrar alguna cualidad sanitaria particular de este tipo de carnes que incremente su precio internacional y permita un acceso de privilegio a los mercados internacionales.

## 5. Bibliografía

- AACREA (2005) Revista Agroalimentos Argentinos II – Área de Economía- Buenos Aires Argentina-
- Catelli Juan Luis (2002) “El mercado de la carne de caballo” Área Producción Equina. InfoVet N° 64 – Facultad de Veterinaria – Universidad de Buenos Aires. Argentina.
- Coloquio Franco Argentino (1998) “Industria Hípica”, organizado por la Embajada Francesa y la Asociación Argentina de Veterinaria Equina. Sheraton Hotel, Buenos Aires.
- Mignaqui Enrique Torres (2003) “Producción de equinos para carne en la meseta patagónica” Subsecretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Argentina.
- Mora y Araujo (2001) “La Industria Hípica Argentina” Asociación Argentina de Veterinaria Equina. Buenos Aires. Argentina.