

## **Adelante Conquistadores**

HA'ARETZ Magazine  
25 de Septiembre de 1998

Por Yossi Bar-Moha

### **El número de marcas**

Hace algunos semanas, el propio Rabino Mahfud llegó a la Argentina con dos matadores más desde Israel para, (como así fue) aumentar la tasa de matanza de 400 a 600 cabezas de ganado por día para cumplir la demanda de las que serían las vacaciones judías. .... La carne con la marca kosher Malifud es mucho más solicitada. ....

La matanza en la planta de procesamiento de carne de Abraham Anatbi en Buenos Aires se hace en completo secreto. Cuando yo pedí encontrarme con Anatbi, me hicieron esperar fuera de la fábrica. Los miembros del equipo, cuyo día laborable empezó a las 6 de la mañana, salió a las 10:15A.M., y había matado 400 cabezas de ganado en cuatro horas. Anatbi no estaba entre ellos. "Las plantas de carne con marcas kosher Haredi operan como el reactor de Dimona," me dijo un veterano matador del Rabinato Principal, que ha trabajado también para los equipos de Haredi. ....

....

Durante los pasados seis meses, el Rabino Bakshi-Doron ha estado encargado del ritual de matanza y kashrut para el Rabinato Principal. Durante los cinco años anteriores el Rabino Principal Ashkenazi Yisrael Lau mantuvo el puesto, pero hace medio año que ellos han rotado sus responsabilidades (como habían concordado antes de ser electos), con Lau a cargo del Tribunal Supremo Rabínical durante los próximos cinco años. ....

....

.... Las directivas del Rabinato Principal prohíben la matanza de más de 300 cabezas de ganado por día si hay sólo tres matadores, pero el jefe del equipo ignora esto y se rinde a la presión del importador, que quiere una producción más alta. ....

....

Los problemas de Kashrut también existen en los puertos israelíes de entrada. La Autoridad de la Aduana no permite a un representante del Rabinato estar presente cuando la carne se descarga desde los barcos. A veces, los problemas se descubren sólo a la salida del puerto. A causa de errores de carga, han ocurrido casos en los cuales las cajas de carne no autorizadas por la ley judía, enviadas a otros países, han llegado a Israel. Los errores se descubrieron sólo cuando la cantidad de carne llegada al puerto israelí se comparó con la cantidad indicada que se supuso haber sido enviada, e incluso sólo cuando la versión hubo salido del Rabinato Principal. En otros casos, el Rabinato confirma que carne no- kosher llegó a Israel.

Hay tales casos. Y nosotros los descubrimos cuando las mercancías llegan en la planta de procesamiento de carne en Israel," dice el director general Shreiber. El problema inquieta al Rabino

Glucksherg: "temo que nosotros no logremos requisar las cajas de carne de *trefa* que entran al país, y entonces la carne impura llega a las personas que comen carne sólo autorizada por la ley judía."

Hace algunos meses un embarque de docenas de toneladas de carne de Sudamérica se descubrió que era ritualmente impura, debido a huellas de grasa (*helev*) y el nervio abdominal que fue descubierto en la sección trasera de animal. El embarque entero fue por lo tanto vendido a los árabes. "Sucede a veces," concede el Rabino Glucksberg.

Hacer kosher la parte trasera de un animal requiere la adición de un especialista al equipo. Muchos importadores prefieren ahorrar el tiempo (el acto de *nikur*, como se llama, debe conducirse más despacio del ritmo autorizado por la ley de matanza judía) y los gastos implicados. Pero mediante acuerdos con las plantas procesadoras de carne del exterior, sólo las partes delanteras y entrañas de los animales son mandados a Israel, liberando a las plantas para que vendan las secciones traseras como ellos deseen. Sólo si hay una demanda por las secciones traseras las importadoras son forzadas a mandar el especialista.

Otro problema que enfada al Rabinato es el congelamiento adecuado de la carne camino a Israel. La carne que no ha experimentado el proceso completo kosher, antes enviarse, tiene que ser mantenido en una temperatura que no sobrepase los 16 grados Centígrados. El Rabinato no tiene manera de verificar el nivel de la congelación durante el transporte de la carne en el barco, mientras se carga o durante la travesía del océano. "Tenemos un problema," admite el Rabino Raful. "El nivel de congelación se examina sólo en la planta y cuando la carne llega a Israel. Qué sucedió en el camino es difícil que nosotros lo sepamos."

....