

# La faena Kosher

Rabino Gabriel Yabra - Director de la Certificadora Kosher U-K

Certificadora Kosher UK - Tel.: (54 11)4951-8366 - C.E.: uk@ukk kosher.org - www.ukkosher.org

*La faena kosher se origina en un Mandamiento Bíblico. En la Torá, en el libro Devarim (Palabras), Capítulo 12, Versículos 20 y 21, se expresa lo siguiente: "Cuando el Eterno tu Dios amplíe tus límites... dijeres comeré carne ... degollarás de tus vacas y de tus ovejas como te ordené, y comerás en tus ciudades con todo el deseo de tu alma." Esto significa que para la comunidad judía está autorizado consumir carne exclusivamente si los animales son sacrificados bajo el degüello ritual llamado "Shejitá".*



Rabino Gabriel Yabra

## Condiciones de aptitud del rabino faenador

La persona que realiza el degüello ritual es denominada "Shojet", quien debe recibir años de entrenamiento en las leyes y prácticas intrínsecas de la "Shejita" antes de que le sea concedida la autorización rabínica para realizar el rito. Únicamente personas que exhiban la más alta moral y piedad son confiables para asumir la responsabilidad de ser un "Shojet".

## Condiciones de aptitud de los animales para la Shejita

El degüello ritual debe ser realizado sobre un animal o ave sana, totalmente conciente, que puede pararse por sí mismo y que no exhibe muestras de enfermedad. Si un animal o ave se ha caído de una altura apreciable, debe ser examinado previamente a la "Shejita" para asegurar que no ha sido dañado por la caída.

Están prohibidos los shocks previos a la faena, ya sea a través de métodos mecánicos, eléctricos o químicos. Después del degüello ritual, el animal debe sangrar antes de remover la cabeza o la columna espinal. De acuerdo con todas las autoridades rabínicas, también están prohibidos los shocks eléctricos después de la faena.

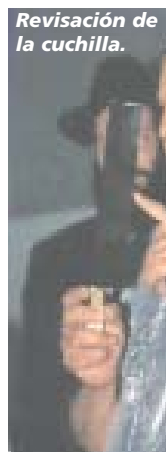
## Localización, formas y elementos para efectuar la Shejitá

Las especies de animales y aves puras a nivel bíblico deben ser faenadas de una manera prescrita: cortando tráquea, esófago, arterias carótidas y venas yugulares a través de una incisión con un cuchillo revisado meticulosamente a nivel ritual, sin imperfecciones, y realizándose el degüello con una acción cortante continua, sin interrumpir.

La Shejitá es un proceso exacto y no observar el menor de sus requerimientos genera que el animal sea considerado una Nevelá, o sea que no ha sido faenado a través de una correcta Shejitá y se transforma consecuentemente en no-Kosher.

El uso de una cuchilla con la mínima imperfección genera que la Shejitá sea inválida. Por esta razón, el rabino faenador inspecciona la cuchilla tanto antes como después de cada degüello ritual, para asegurarse la aptitud Kosher de la cuchilla. Si se encuentra algún rasguño u otra imperfección en la cuchilla después de la Shejitá, el animal ya faenado es declarado como no-Kosher. En conclusión la Shejitá implica una rápida e ininterrumpida incisión en el área designada del cuello. Una excesiva presión, indecisión, o el corte en un área incorrecta, genera que el animal sea no-Kosher.

Revisación de la cuchilla.



## El cubrimiento de la sangre: Kisui Ha Dam

La Shejitá de aves o animales sin domesticar (como un ciervo, por ejemplo) está sujeto a los requerimientos de Kisui Ha Dam (literalmente "el cubrimiento de la sangre"). Esto implica ubicar una capa de tierra o aserrín en el piso de la faena, sobre el cual la sangre de la degüello cae. Esto puede ser realizado en el comienzo del día, antes de que muchas aves o animales sean faenados. En el final del proceso de la Shejitá, la sangre es cubierta con otra capa de tierra o aserrín.

## Algunas inspecciones y operativas posteriores al degüello

Los requerimientos relacionados a la preparación de la carne kosher no terminan en el punto de la Shejita. No

todas las carnes que han sido sujetas a la Shejita pueden ser finalmente consideradas como kosher: además la carne kosher debe ser procesada de una determinada manera antes de que sea considerada apta para usar.

### Inspección interna y externa: Kosher y Glatt

La Halachá (Ley judía) estipula que los animales que muestran una herida mortal no son kosher, incluso si han sido faenados correctamente. Aquellos animales son llamados "T'reifah" y están sujetos a prohibiciones bíblicas. El Shojet debe inspeccionar los animales y aves inmediatamente después de la Shejita para asegurar que no han sufrido esta descalificación. Este proceso es conocido como Bedikah (literalmente "inspección"). Con las aves, las inspecciones son típicamente realizadas por lesiones en sus intestinos o por lesión en la coyuntura de los tendones de la pata. Cualquier ruptura obvia de huesos, dislocaciones o una anatomía inusual de los órganos internos y material extraño encontrado en las cavidades del cuerpo son asunto de exámenes más detalladas y posibles descalificaciones.



*Se aprecia deteriorada la pata del ave en el lugar de la coyuntura de los tendones, afectando el status kosher del animal.*

**Vista interna de la cavidad torácica vacía sin el corazón y los pulmones. Doce costillas aprovechables, a las que aún resta quitarles el sebo (grasas duras).**



Con otros animales, los primeros órganos sujetos a inspección son los pulmones, los cuales son propensos a tener lesiones de tipo adherencia (conocidas como "Sirjot") que pueden hacer que el animal sea T'reifah. La Halachá también considera que cualquier perforación del pulmón, a pesar del tamaño o de su posible curación, es una herida lo suficientemente mortal como para hacer que el animal sea Treifah no kosher. Una lesión en la superficie del pulmón se presupone que indica que ha existido una perforación. El shojet abre la cavidad torácica e inspecciona los pulmones in situ, palpando lesiones en los lóbulos de los pulmones, después de lo cual remueve los pulmones e inspecciona visualmente para verificar el status kosher del animal. Si un animal exhibe lesiones u otras anomalías que lo llevarían a ser T'reifah, es vendido como carne

Disminuya su trabajo,  
obtenga una identificación  
rápida y precisa  
**CHROMOBRIT® cc.**



### Para la búsqueda de E. coli y coliformes en aguas y alimentos.

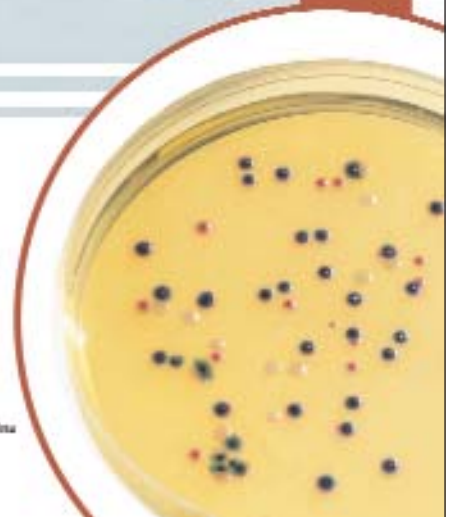
Medio sólido que contiene los sustratos cromogénicos, 5 bromo-3 cloro-4 indolil 8-D glucuronido (X-GUD) y 5 bromo-6 cloro-3 indolil 8-D, galactopiranosido (Magenta Gal) y el activador IPTG (Isopropil 8-D tiogalactopiranosido)

Presentación en frascos de 6 x 50 ml y 12 x 100 ml\*

\*Incluye el medio líquido



Laboratorios Britania s.a.  
Los Pájaros 2175 - Ciudad Autónoma de Bs. As. - C1205ABE - Argentina  
Teléfono: (011) 4396 0001 / Fax: (0) 800 333 4366  
web: www.britanialab.com / e-mail: britanialab@britanialab.com



no Kosher. Los animales que exhiben cualquier lesión pulmonar con la inspección, son considerados no Kosher. Los animales que están libres de aquellas lesiones son denominados -por la lisura de sus pulmones- como "Glatt Kosher (Jalak)", lo que significa "lisura".

### El nervio ciático, cuarto trasero, sebo, grasas duras, sangre

- **Nervio ciático (Gid Ha'Nasheh):** una ley bíblica prohíbe consumir el nervio ciático, sus ramificaciones y la grasa que lo rodea. Como el nervio ciático, al igual que muchos de los Jeleb (sebos- grasas duras), se encuentran en secciones traseras del animal, muchas comunidades mantienen la costumbre de abstenerse del uso de aquellas partes traseras y, de ese modo, se anula la necesidad de remover las grasas prohibidas y los nervios.

- **Sebos- grasas duras (Jeleb):** una ley bíblica prohíbe considerar kosher ciertos tipos de grasas (sebos-grasas duras), la mayoría de las cuales se encuentran en los riñones, hígado, estómago etc. Aquellas grasas no kosher deben ser por lo tanto removidas de la carne antes que sea consumida. La remoción de estos sebos "Jeleb" debe ocurrir antes del proceso del salado ritual Kosher.

- **Sangre:** la sangre de los animales o aves está sujeta a prohibición bíblica y debe ser removida antes de que el animal o ave puedan ser comidos. Aquella remoción se denomina Melija (proceso de salado ritual), el cual a su vez tiene sus respectivas especificaciones.

### Coordinación de una faena Kosher por la Certificadora Kosher U-K

Es nuestro deber, como certificadora de alimentos kosher, aprovechar los conocimientos tecnológicos que contamos en nuestro poder. Por consiguiente nos esmeramos para adaptar con eficiencia las diferentes fases del proceso en los establecimientos de la industria cárnica, según las exigencias del "Kashrut" (norma Kosher).

También debemos compatibilizar el ritmo del procesamiento con el máximo nivel de las normas kosher requeridas para obtener resultados, desde el nivel básico de la Halajá (Ley Judía) hasta los estándares más severos y de mayor meticulosidad de las normas Kosher, sin desvirtuar el régimen del proceso del establecimiento. Nuestra certificadora Kosher U-K se destaca por la gran experiencia de más de 23 años en adaptaciones de plantas muy industrializada a las estrictas normas kosher. Esta habilidad que Dios nos concedió nos permite ofrecer a los productores el mejor método para lograr su objetivo comercial y estándares de calidad.

Certificamos actualmente más de 250 empresas dentro del rubro alimentario. Entre los productos que hemos certificados Kosher U-K están las faenas kosher de corderos, chivos y aves; elaboración de embutidos, encurtidos, lácteos, vinos, galletitas, golosinas, etc. También certificamos las materias primas respectivas, como almidones, emulsionantes, estabilizantes, saborizantes, etc. Entre las empresas que hemos certificados Kosher U-K -ya sea en forma estandarizada o por lotes especiales (según el producto)- se pueden mencionar Farnesa; Quick Food; Productos de Maíz; Nestlé, etc.

## NOQUEADOR NEUMATICO NO PENETRANTE



**NUEVO**



**HUMANITARIO  
SEGURO  
EFICAZ**

Patente de U.S. No. 6,135,871  
Patentes Pendientes Mundialmente

El noqueador neumático  
Jarvis Modelo USSS-2-  
no penetrante de  
alto impacto para vacunos.

- Un solo disparo para un aturdimiento humanitario.
- Un aturdimiento correcto mejora la calidad de la carne.
- Comando bi manual.
- Fácil de manejar y seguro de operar - sin retroceso - menor fatiga del operador.
- Fácil de reparar y limpiar.
- Construcción robusto.
- Liviano, solo pesa 13.6 kg.

# JARVIS

JARVIS ARGENTINA S.A.I.C.  
Rivadavia 592 - Monte Grande - Bs. As.  
Tel.: (54-11) 4296-3903/2958/2959 4290-1441  
Fax: (54-11) 4296-2959 E-mail: enriquekelly@jarvis.com.ar