Fin de la venta de carne por media res: “se sumarán una serie de problemas comerciales que aumentarán los costos”

De no haber una modificación o prórroga de último momento, a partir de noviembre no se podrá comercializar más la media res de carne. Los exportadores se mostraron a favor de la medida por cuestiones sanitarias, pero los matarifes la critican por la inversión necesaria, las dificultades de distribución y el aumento de los precios por la suba de costos. Desde FM Vos (94.5) y Diario San Rafael entrevistamos por este tema a Ariel Morales, Coordinador de la Cámara de Matarifes y Abastecedores de la República Argentina.

“A este nuevo sistema lo impone una resolución de la Organización Mundial del Trabajo (OIT). Tiene una antigüedad de dos años, ha tenido prórrogas, y dice que ya no se puede bajar más la carne al hombro desde los camiones de reparto a las carnicerías. O sea, no se le puede poner cien, o ciento veinte kilos al hombro a los trabajadores de la carne, cuestión con la que nosotros estamos de acuerdo. La resolución habla de los kilos de carga independientemente de lo que se trate. En Argentina se lo toma, en este caso, para la carne, prohibiendo con la aplicación de ésta, bajar la media res de carne en carnicerías, supermercados y autoservicios. Creemos que esto tendrá un alto impacto; en la Cámara ya hemos analizado los problemas comerciales y de logística. Hoy, en la media res el carnicero integra todos los cortes ya que es lo que más le conviene. Puede trabajar con

libertad comercial de precios, puede generar ofertas, y tener un promedio de precios que le permite obtener rentabilidad. A medida que se troza más la carne, menor es la rentabilidad", explicó.

"Con la aplicación de esta resolución se presenta un tema logístico importante ya que, en vez de una, vamos a tener que subir al camión tres o cuatro partes para trasladar la media res; deberemos tener más unidades, más personal, más tiempo y no podremos garantizar la calidad e inocuidad del producto. Los camiones están preparados para trasladar setenta u ochenta medias reses. Con la nueva norma deberán adaptarse para transportar doscientos cuarenta cortes, porque quien conoce el negocio sabe que la carne dentro del vehículo se mueve. No habría problemas de frío, ya que Senasa obliga a que todos los camiones tengan frío, pero las unidades están preparadas para un tipo de transporte, y ahora habrá que readaptarlos. Por el peso que tiene la carga, la única forma de transportarla es colgada con patines en rieleras ubicadas en la parte superior del camión, con separadores. Es un tema complejo. Nosotros apoyamos la resolución mientras proteja al trabajador, pero no estamos de acuerdo con los problemas comerciales que surgirán" aseguró.

Morales sumó otros motivos, que tienen que ver con "sobre stocks en los frigoríficos y la sanidad, ya que en cortes más pequeños los huesos comienzan a quemarse, y la grasa se pone fea. La Argentina hoy quiere adaptarse a un sistema comercial que se utiliza en los países desarrollados, pero los frigoríficos no están preparados para dar servicio con esta modalidad. Desde la Cámara nosotros creemos que se presentarán estos problemas comerciales y de logística. En la Argentina los frigoríficos del interior del país, que son más de trescientos cincuenta, deberán tener más cámaras y más personal. Y los que tienen un cupo de faena diaria deberán aumentar su capacidad o reducir su capacidad operativa, porque nos les darán los tiempos. La carne se cuartea de manera oreada, debe tener dos o tres días en frío que permitan hacer esto. La conclusión es que se sumarán una serie de problemas comerciales que aumentarán los costos, que como siempre, deberán ser pagados por la gente. La mayoría de los mataderos municipales, y los más chicos, deberán invertir mucho para adaptarse o desaparecerán y la actividad se concentrará en los más grandes".

Por último, Morales se refirió a la propuesta de la Cámara de Abastecedores y Matarifes, que consiste en que se continué trabajando con medias reses, bajándola a las carnicerías a través de medios mecánicos homologados, y a su vez el carnicero pueda trabajarla en su local metiendo la media res en su cámara. "No hay nada que compita con la rentabilidad de la media res, ni la carne en cajas, ni trozada, ni de ninguna otra forma. Lo demás implica elevación de costos y precios final al consumidor" cerró la entrevista.