

LA BUENA CARNE

Esta es la imagen: un jugoso trozo de carne asada, blanda, sabrosa que, además, es muy saludable. No es la fantasía de un carnívoro, sino una tendencia que está creciendo en el mundo y también en Chile: la producción de una carne sana que proviene de las llamadas vacas felices, libres de antibióticos y hormonas, que caminan a su antojo por el campo y solo comen pasto. Como en una postal.

Por **Valentina Rodríguez** / Producción Periodística: **Elisa Calabrese** / Fotografía: **Rodrigo Chodil** / Producción: **Camila Letelier**

“VACA SALVAJE”, “CRIADA EN PRADERA ABIERTA”, “ALIMENTADA 100 POR CIENTO CON PASTO”, “LIBRE DE ANTIBIÓTICOS”. Estas frases, que a partir del 2000 comenzaron a aparecer en las etiquetas de las carnes de exclusivos supermercados orgánicos y naturales –como Whole Foods en Estados Unidos y Planet Organic en Europa–, ahora están empezando a verse en góndolas de supermercados tradicionales. Y también son el elemento diferenciador de las carnicerías boutiques que han abierto en las principales capitales del mundo, como Fleisher’s en Nueva York, fundada por Joshua y Jessica Applestone en 2004. En esta exclusiva carnicería conocen a cada granjero que los provee, siguen su proceso de crianza hasta que el trozo de carne se exhibe en la vitrina y no permiten que una vaca viaje más de una hora hacia el matadero para evitar que el traslado la estrese. En promedio, sus precios son un 15% más altos que el de un trozo de carne corriente, pero en Fleisher’s aseguran que la calidad, el sabor y la sustentabilidad de sus productos, lo valen.

“La carne alimentada con pasto es el futuro: en el que se comerá menos carne, pero mejor”, es la frase que el reconocido carnicero francés Yves-Marie Le Bourdonnec, uno de los líderes de la tendencia de la vaca feliz en Europa, ha repetido en diarios como *Le Monde*, *The Guardian* y *The New York Times*. Le Bourdonnec recorrió durante un año el mundo –desde las pampas argentinas hasta los corrales de engorda de wagyús en Japón– en bus-

ca de la mejor carne y sus productores, para estrenar, el año pasado, el galardonado documental *Steak(R)evolution*, en el que entrevista a criadores de ganado, veterinarios y carniceros que lideran la tendencia de volver a alimentarse con carne de vacas que pastan tranquilas en praderas verdes regadas con aguas puras, a las que su productor cuida y deja engordar a un ritmo natural, sin encierro ni uso de estimulantes del crecimiento u otros compuestos químicos. “La comunidad internacional que produce carne de calidad es aún muy pequeña, no son más de 20 productores y granjeros alrededor del mundo los que se han rebelado frente al modelo de hiperindustrialización de la carne y están peleando por reinventar una ganadería verdaderamente ecológica”, afirmó Le Bourdonnec en la Radio Internacional de Francia tras su recorrido por diversos criaderos de ganado alrededor del mundo.

Vacas hacinadas y grasosas

La carne de vacuno es la principal fuente de proteínas de la población y a la vez un alimento de alta calidad biológica. “Es a través de la carne de los rumiantes que comen pasto que el ser humano obtiene compuestos del forraje fibroso especialmente beneficiosos para la salud, como el ácido linoleico conjugado y el vaccenico, que casi no se encuentran en otro alimento”, dice Rodrigo Morales, doctor en Calidad de Carnes Rojas del



Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia). “El problema es que la mayoría de la carne que en este momento se está consumiendo en el mundo, proviene de vacas que nunca han comido pasto”, agrega. Es decir, las cualidades nutritivas que menciona Morales se encuentran solo en las carnes de vacas alimentadas con pastos, como alfalfa o trébol blanco, y no en las que se alimentan con granos y suplementos alimenticios, como lo hace la mayoría del ganado que llega a los supermercados del mundo actualmente.

La culpa es del *feedlot*, el sistema de engorda de animales en corrales creado en Estados Unidos, que entre los años 50 y 60 se extendió fuertemente por ese país y Europa, para consolidarse en los 80 como el principal mecanismo de crianza animal del mundo. La masificación del *feedlot* –que literalmente se traduce como “alimentar a lote”– dejó casi en el olvido al sistema de crianza de vacas de libre pastoreo, para confinarlas dentro de estrechos corrales donde viven hacinadas, sin espacio para caminar y sin ventilación. En estos masivos establos, día y noche se ven enfrentadas a comederos atiborrados de *pellets* hechos con cereales, soja y granos de maíz transgénico, preparados con suplementos proteicos especiales, los que muchas veces son mezclados con desperdicios de la agroindustria –desde pomasa de manzana hasta guano de pollo– para abaratar costos. Una dieta altamente energética para engordar al ganado en el menor tiempo posible, que es suministrada con medicamentos que ayudan a los estómagos de las vacas a resistir la acidez y otras complicaciones que les generan estos compuestos a sus sistema digestivos, diseñados para una dieta a base de pasto.

Con esa alimentación calórica constante y el nulo gasto energético de las vacas por el encierro, se consigue el tan anhelado resultado que esperan los productores de carne confinada: animales engordados antes de tiempo, hasta un 40% más grandes y grasosos que los alimentados en praderas, de los que se obtienen cortes tamaño XL, con gran cobertura de grasa y alto nivel de marmoleado –o infiltración de grasa en la carne–, característica muy valorada por mercados como el estadounidense.

A pesar de que existen varios estudios concluyentes sobre lo dañina que es este tipo de carne para la salud, por sus altos índices de ácidos grasos trans y colesterol, este sistema de producción de carne es el que prevalece en el mundo. Además de ser altamente rentable –las vacas son más rendidoras pero, además, dejan espacio para otros cultivos en el campo–, el *feedlot* se ha consolidado porque produce una carne muy apetecida en el mercado. “Mientras más cobertura e infiltración de grasa tiene la carne, más se valora, ya que son considerados atributos de valor por parte del consumidor”, explica Rafael Larraín, jefe del Departamento de Ciencias Animales de la UC. De hecho, en Estados Unidos –líder indiscutido en producción de carne confi-

“EL PROBLEMA ES QUE LA MAYORÍA DE LA CARNE QUE EN ESTE MOMENTO SE ESTÁ CONSUMIENDO EN EL MUNDO PROVIENE DE VACAS QUE NUNCA HAN COMIDO PASTO”, ASEGURA RODRIGO MORALES, DOCTOR EN CALIDAD DE CARNES ROJAS DEL INIA.

nada– hasta hoy prevalecen dos sellos de clasificación para la carne –USDA Prime y Choice–, que fueron creados por el Ministerio de Agricultura en los años 50 en base a las exigencias del consumidor estadounidense y cuyo principal factor de determinación de la calidad de la carne es el grado de marmoleado: es decir, a mayor grado de infiltración de grasa, se considera que la carne es mejor, más sabrosa y jugosa. “La carne de las vacas alimentadas con cereales es insípida, pero la grasa la vuelve sabrosa, por eso se valora tanto que tenga mucha cobertura e infiltración de grasa. En cambio, la carne de libre pastoreo es magra y tiene un sabor intenso que se lo entrega el pasto. Es mucho más saludable, pero el paladar de los consumidores estadounidenses, por ejemplo, no lo valora”, explica Larraín.

Estudios comparativos como el que realizó en 2009 el Ministerio de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y la Clemson University in South Caroline, junto a otras investigaciones nacionales como las realizadas en 2012 y 2015 por un equipo del Inia, han sido categóricos en asegurar que la dieta del animal modifica por completo el perfil de ácidos grasos de su carne. Rodrigo Morales, experto en carnes rojas del Inia, ha investigado el tema en profundidad y asegura que las carnes obtenidas del sistema *feedlot* poseen altos niveles de C18:1 trans-10. “Es el mismo ácido graso que se produce cuando un aceite lo transformamos a margarina, niveles que jamás se presentan en las carnes naturales alimentadas en praderas”, explica.

Otro problema que tiene la carne de confinamiento es la huella de antibióticos que presenta en su composición. Por las condiciones de hacinamiento, poca higiene y condensación de gases que existen en los *feedlots*, este sistema obliga a hacer uso de antibióticos en distintas fases de la engorda del animal. “Los principios activos de los antibióticos usados en animales son los mismos que se administran a las personas, por eso la carne que generan los sistemas de ganadería inconsciente produce resistencia a los antibióticos en los consumidores, dando origen a superbacterias como la escherichia coli, la salmonela o la campylobacteria, que infectan también a los seres humanos”,



CÓMO RECONOCER LA CARNE NATURAL

- 1. GRASA AMARILLENTA:** “El color de la grasa depende del tipo de dieta que recibe el animal. La grasa blanca resulta de una dieta rica en almidón, típica del sistema *feedlot*, mientras que la grasa de carne de vacas criadas en praderas tiende a un color cremoso, amarillento, incluso algo verdoso, por la clorofila y el caroteno que se almacenan en la grasa”, dice Rodrigo Arias, académico del Instituto de Producción Animal de la Universidad Austral.
- 2. EL COLOR DE LA CARNE:** la tonalidad de la carne de vacas que comen pasto es más intensa –rojo cereza– que la de animales alimentados con *pellets*, que tiende a un rosado claro. Esto, porque a mayor ejercicio del animal, mayor cantidad de mioglobina: proteína que le da color al músculo.
- 3. EL TAMAÑO:** un corte de carne natural puede llegar a ser un 50% más pequeño que el de carne *feedlot*.
- 4. EL MARMOLEADO:** el ganado que se cría a campo abierto presenta mucho menos infiltración de grasa en el músculo que el que se cría de manera hacinada en sistema *feedlot*. La carne feliz tiene menos vetas de grasa.

dice el médico veterinario Hermann Rusch, quien, además, es gerente general de la agrícola Taquihue, que cría ganado bajo sistema de libre pastoreo. Además del uso de medicamentos para tratar enfermedades, en 2009 la FDA (Food and Drug Administration) reveló que en Estados Unidos a las vacas también se les administraban pequeñas dosis diarias de antibióticos, luego que se descubriera que esta práctica aumentaba hasta en un 3% el peso del animal. Tras dichas revelaciones la Organización Mundial de la Salud advirtió que, de continuar el uso indiscriminado de antibióticos para la engorda animal, la población humana podría entrar en una era posantibióticos, donde enfermedades que hoy son fácilmente curables, serán letales. A pesar de la advertencia, pocos países han tomado medidas sobre el tema del uso de antibióticos como promotores del crecimiento. Solo la Unión Europea prohibió su uso con estos fines a partir de enero de 2006, controlando las cantidades de antibióticos que pueden comprar los productores. Además, ese mismo año decretó que solo permitiría la importación de carnes sin huella reciente de antibióticos.

La carne que comemos en Chile

Los chilenos consumen 25 kilos de carnes rojas per cápita al año, según el boletín de carne 2015 publicado por la Oficina de

Estudios y Políticas Agrarias (Odepa). La mitad de esa carne es importada, principalmente de Brasil y Paraguay (71,4%), países productores de ganado de razas cebuinas, consideradas de peor calidad. “Tienen menor porcentaje cárnico y estructura más fibrosa, lo que las hace ser más duras y menos sabrosas. Es decir, carnes menos apetecidas por el consumidor”, dice Rodrigo Arias, presidente de la Sociedad Chilena de Producción Animal. “En Brasil y Paraguay existe un alto porcentaje de crianza *feedlot* y la producción de carnes de sistemas pastoriles lo destinan para exportar a países que pagan más por ello, como Estados Unidos y Europa, no para países como Chile”, dice Claudia Ramírez, ingeniera agrónoma y gerenta de la Asociación de Ganaderos de Magallanes.

En lo que respecta a la producción nacional de carne, las razas más usadas son las de alto rendimiento cárnico como Angus, Hereford o Aberdeen, las mismas que predominan en Argentina y Uruguay. Según datos del INE y la Odepa de febrero de este año, el 60% de la crianza del ganado nacional se realizó de Temuco hacia el sur, donde abundan las zonas de crianza de libre pastoreo, mientras que el resto fue engordado en las regiones Metropolitana y Biobío, donde se concentra la mayor cantidad de *feedlots* del país.

Pero, aunque en Chile la producción de carne de libre pasto-

reo es alta, el problema está en que es imposible distinguirla en la góndola del supermercado. Frente a dos paquetes de lomo vetado envasados, ¿cómo saber cuál proviene de un animal alimentado en el sur comiendo pasto y cuál viene de una vaca que creció en un *feedlot* de Paraguay o de la Región Metropolitana?

En Chile es imposible saberlo. La ley de carnes –19.162– no obliga a que el etiquetado de la carne especifique el lugar de crianza, la raza del animal ni menos si fue alimentado con pasto o en *feedlot*. La única obligación que tienen las faenadoras es indicar en la etiqueta el país y frigorífico donde fue faenado el animal, y la tipificación según la norma nacional V-C-U-N-O, basada en la cronometría dentaria: la V para animales jóvenes de 2 a 4 dientes, como una vaquilla o novillo, hasta la N, que corresponde a los más viejos. “Esta tipificación constituye un evidente error técnico, ya que los parámetros utilizados para la categorización bovina son muy diferentes a los que miden la calidad comestible. Se ha producido una distorsión entre los consumidores, quienes creen que la categoría V corresponde a una carne de buena calidad, cuando sabemos que no es necesariamente así”, dice Miguel Ponce Vergara, gerente general de la Asociación Chilena de la Carne.

“Conocer si el animal vivió libre o confinado, si es producción orgánica o libre de antibióticos, son valores adicionales a la normativa que tenemos en Chile. Esos estándares existen en otros países con etiquetados normados como Estados Unidos y los de Europa. No podemos desconocer que esto sea efectivamente lo que a un consumidor más informado podría interesarle, pero actualmente en Chile no existe interés a nivel nacional: ni el productor quiere ir en el desarrollo de estas normas privadas ni de su cumplimiento, ni el consumidor está interesado en pagar más por este atributo de valor”, dice Sandra Jerez, de la División Protección Pecuaria del SAG.

300 vacas felices en Vilcún

A pesar de la falta de normativa para promover la producción de una carne más natural y saludable, en Chile existen algunas iniciativas particulares que van por ese camino, como las 300 vacas normandas que pastan en el predio del ingeniero agrónomo Aliro Contreras en Vilcún, Región de La Araucanía. Sus vacas son las únicas certificadas como orgánicas por el SAG en Chile y Contreras se autodefine un agrónomo ecologista. “Desde hace 30 años he impulsado la agricultura orgánica en Chile. Para mí es un orgullo esta producción, única en el país”, dice este ganadero que cría vacas sin uso de antibióticos ni hormonas y que se alimentan con pastos libres de herbicidas, pero que no puede vender su carne como orgánica, ya que no existe ninguna planta faenadora en Chile certificada como tal.

Mientras algunas de sus vacas caminan libres por pastos sin



**Comparación entre cortes de lomo liso y filete de animales alimentados con pasto y con sistema feedlot-grano, construida con la colaboración de Rafael Larraín, jefe del Departamento de Ciencias Animales de la UC, y Rodrigo Arias, presidente de la Sociedad Chilena de Producción Animal, basado en estudios nacional e internacionales.*

químicos, otras se protegen del viento con el bosque nativo del lugar. “Busqué la raza más rústica porque, como no puedo usar antibióticos, tenían que ser aguantadoras”, señala. Y explica cómo es el manejo de su ganado: “Si se enferma alguna, la sacamos del rebaño y ahí la podemos tratar con antibióticos. Solo después de un año se puede reincorporar al rebaño, pero la verdad es que todo es tan natural que casi no se enferman”. Por ahora, Contreras vende su ganado en ferias como cualquier otro: nadie sabe dónde va a parar esta carne de vacas felices sin rastros de antibióticos, que pasaron su vida pastando libremente.

Además de las vacas de Contreras, más al sur también ha habido experiencias de crianza orgánica como la del ganadero de Aysén José Rodríguez Encalada, que en 2010 exportó una partida a Alemania. “Eran solo 150 novillos, así que no logramos mantener la producción, porque por volumen no pudimos exigir un buen precio que nos permitiera posicionarnos en el mercado europeo”, cuenta.

Pese a que el mercado de carne orgánica no ha podido desarrollarse en Chile, la tendencia de las vacas felices que empieza a arrasarse en el mundo está animando a los productores nacionales de carne de libre pastoreo a seguir con este estilo de crianza y posicionarla como carne natural chilena. Es decir, criada en grandes extensiones de pasto que, aunque no son libres de fertilizantes –como exige la certificación orgánica–, contienen los nutrientes para producir una carne saludable y de calidad.

“Las ventajas comparativas del sur de Chile hacen a los ganaderos del sur productores naturales de vacas felices, que pastan a campo libre, sin uso de proteínas artificiales en ningún proceso de la engorda. En zonas como Aysén y Magallanes, además, hay aguas de excelente calidad. Es difícil reunir todas estas características”, dice el alemán Henrich Neisskenwirth, gerente de IMO Chile S.A., quien certifica productos orgánicos y que explica que la carne producida bajo estas condiciones, de Temuco al sur, se conoce como carne natural. “La norma para carne orgánica exige que los campos sean totalmente libres de fertilizantes químicos y eso complica a los productores a la hora de hacer rendir sus campos. Es por esto que las carnes del sur de Chile son consideradas naturales, no orgánicas”, concluye.

A Neisskenwirth le tocó certificar en 2007 a cinco productores de ganado nacional a pedido del Frigorífico de Osorno, Frigosorno, empresa que en 2006 recibió de la mayor cadena de alimentos naturales y orgánicos de Estados Unidos, Whole Foods, un especial pedido: querían carnes chilenas libres de hormonas y antibióticos, provenientes de animales criados libres en la pradera, alimentados exclusivamente de pasto y manejados según estándares que aseguraran el bienestar animal. “Tras el cumplimiento de un estricto protocolo, con el respaldo de una certificadora, escogimos a los productores que cumplían a cabalidad con las exigencias y conseguimos una certificación de carne natural validada por el Ministerio de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y que se homologó también ante el SAG”, explica Alejandro Anwandter, gerente general de Frigosorno, que es la única faenadora que desde 2010 envasa y vende en Chile carne nacional certificada bajo la marca Carne Natural Osorno.

“Como ciudadano alemán he sido testigo de los sistemas de *feedlots* en Europa y puedo asegurar que esos animalitos no vieron un pasto en toda su vida. En 16 meses el animal está listo y pesa 600 kilos. Es muy distinto a la realidad de Chile, donde hay campos verdes y animales que se alimentan naturalmente. Aquí, para llegar a 460 kilos demoras mínimo 24 meses”, dice Neisskenwirth, de la certificadora IMO Chile S.A. Y agrega: “Las carnes chilenas criadas en la zona sur del país son producidas de la mejor forma que se puede producir una carne. Mientras más al sur, más natural es su sistema de crianza”. *

EN CHILE EL ETIQUETADO DE LA CARNE NO ESPECIFICA EL LUGAR DE CRIANZA NI LA RAZA DEL ANIMAL Y MENOS SI FUE ALIMENTADO CON PASTO O CON GRANOS, O SI CRECIÓ LIBRE EN UNA PRADERA O EN UN SISTEMA DE ENCIERRO.

MUERTE DIGNA

Para poder hablar de carnes saludables, el manejo diferenciado del ganado es clave: no se le debe someter a estrés en ningún momento de su vida ni tampoco al faenarlo. Esto debido a que el grado de contracción de las fibras musculares provocado por el estrés y la secreción de la hormona de la adrenalina en los animales alteran la calidad de la carne. “Las faenadoras o mata-deros que no cumplen con normas de bienestar animal pueden tener a los animales más de 24 horas sin alimento ni agua, en corrales sucios, sin protección del frío o calor. No tienen manejo calmo ni normas de silencio y el personal hace uso de elementos punzantes y eléctricos para mover el ganado”, dice Carmen Gallo, experta en bienestar animal de la Universidad Austral. “Los animales golpeados presentan hematomas en la carne y si el novillo es sometido a estrés por mal manejo, ocupará sus reservas de energías impidiendo que el pH muscular baje una vez faenado, dando como resultado una carne de pH alto, de color muy oscuro, que se vuelve pegajosa al tacto y de sabor más insípido”.

Aunque David Guerra, de la División de Protección Pecuaria del SAG, asegura que los 52 establecimientos faenadores de bovinos que hay en Chile cumplen con una normativa base de bienestar animal, solo siete tienen altos estándares: los habilitados para exportación, que tienen sistemas de sacrificio sin sufrimiento ni estrés para el ganado, basados en el Grandin Livestock Handling Systems, creado por la norteamericana Temple Gardin, que incluye medidas como el uso de mangas ciegas para que los animales no vean el camino al mata-dero, noqueo inmediato con una pistola de perno retráctil y música clásica para relajar al animal.