

# Chaco Green Beef



*«Chaco Green Beef» puede ser la marca de la producción de toda una región para darle más valor en el mercado local y externo por su calidad. Es la propuesta que está surgiendo y podría comenzar a implementarse a mediados del 2003. La idea viene de la Iniciativa para la Investigación y Transferencia de Tecnología Agraria Sostenible (INTTAS).*

La producción pecuaria del Chaco es reconocida por la enorme calidad de la carne que se ofrece en el mercado y es responsable además de la mayor parte de oferta de novillos a ser faenados para la exportación.

Por eso pensar en ponerle una marca a la carne producida en la región es una idea que se afianza. El proyecto surge desde la Iniciativa para la Investigación y Transferencia Agraria Sostenible, conocida por sus siglas INTTAS.

El veterinario Norman Klassen se encargó de describir los objetivos, mientras que en otro artículo el brasileño Harold Ospina Patiño habla sobre la producción de carne de calidad en el Chaco -experto contratado para el proyecto-.

La marca es para toda la región Occidental, donde en realidad se está muy cerca de un sistema de producción de carne orgánica, pero se ha pensado en algo intermedio como es Chaco Green Beef, o sea producción de carne a pasto. Algo similar es el programa «boi verde» en Brasil.

La producción pecuaria del Chaco está libre del uso de sub productos de la industria, de antibióticos, de hormonas de crecimiento y otros elementos, por lo que la situación se acerca a un sistema de producción orgánica. La idea, sin embargo, pasa por una fase intermedia entre la producción convencional y orgánica.

Carne verde significa producción en pastura sin suplementación. Apunta a hacer la diferencia con otros sistemas de producción, como el engorde a corral que está muy de moda en Estados Unidos y Europa, lo que no ofrece precisamente la carne más saludable como muchos pensaban en el pasado.

La carne producida en pasto tiene una gran ventaja con respecto al feed lot en cuanto a la composición de ácidos grasos, específicamente ácidos grasos no saturados y el ácido graso linoleico conjugado. Este ácido graso tiene

dos dobles enlaces y es anticancerígeno. Evita la coagulación o formación de la trombosis en las venas y arterias del humano cuando consume esa carne producida 100% en pasturas, siendo entonces saludable para el corazón.

En el Chaco apenas se hace una suplementación mínima durante tres a cuatro meses, cuando no llueve



Norman Klassen, veterinario del INTTAS.