International Meat Secretariat
www.meat-ims.org | 651 | junio 2023

ÍNDICE

- Semana Mundial de Concienciación sobre el Hierro 2023. Del 28 de agosto al 3 de septiembre
- Resumen de la OPIC sobre el informe de la FAO
- Comer carne y criar ganado es sano y sostenible
- Los precios minoristas de la carne en EE.UU. siguen altos, pero estables

I.M.S.
5 rue Lespagnol
75020 París
FRANCIA

Tel.:
33 (0)1 44 93 60 20

Fax:
33 (0)1 44 93 60 01

Editor: Hsin Huang
© I.M.S. Todos los derechos reservados

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta publicación sin el consentimiento previo de la OPIC.

www.meat-ims.org

Semana Mundial de Concienciación sobre el Hierro 2023; del 28 de agosto al 3 de septiembre

*El año 2023 marca el décimo aniversario de la **Semana Mundial de Concienciación sobre el Hierro**, que se celebrará del lunes 28 de agosto al domingo 3 de septiembre.*

La entidad Beef + Lamb New Zealand lanzó esta campaña en 2013, que también cuenta desde hace años con el apoyo de la OPIC y los miembros del Comité de Nutrición y Salud Humana.

La campaña ofrece una plataforma para:

- Concienciar sobre el déficit de hierro, especialmente entre los grupos de riesgo de la población.
- Destacar el papel fundamental que desempeña el hierro en el funcionamiento del organismo.
- Animar a los grupos de riesgo a seguir una dieta equilibrada que incluya alimentos ricos en hierro.

Esta campaña nos permite lanzar un mensaje común a escala mundial sobre la importancia de la carne roja en la nutrición. Invitamos a los miembros de la OPIC a participar en el debate a través del hashtag #worldironweek.

Beef + Lamb New Zealand elige cada año un tema relevante para los consumidores. En esta edición, el lema es "Iron to Move" ("El hierro te mueve"), que se basa en una campaña publicitaria y un anuncio televisivo protagonizados por nuestra nueva embajadora de marca: la campeona mundial de rugby Stacey Waaka.

Para más información, contacte con Katrina Dixon (Katrina@beeflambnz.co.nz) o Julia Sekula (julia@beeflambnz.co.nz).

www.ironweek.co.nz



Resumen de la OPIC sobre el informe de la FAO

El aporte de los alimentos de origen animal terrestre a una dieta saludable para mejorar los resultados de nutrición y salud

El informe de la FAO corrobora las conclusiones obtenidas en los últimos años por el Comité de Nutrición y Salud de la OPIC y señala los retos pendientes en el ámbito metodológico: desde distinguir entre causa/efecto y correlación hasta cómo realizar comparaciones entre países y ajustar las recomendaciones dietéticas a cada contexto, puesto que no existe una solución única para todos los casos.

Este informe (enlace), el primero de cuatro documentos, resume los efectos de los alimentos de origen animal terrestre sobre la nutrición y salud humana. Sus conclusiones se basan en las aportaciones de expertos de varias disciplinas, así como de organizaciones de la sociedad civil, entidades del sector privado (incluida la OPIC), múltiples

asociaciones de grupos de interés, el mundo académico y la OMS.

Antecedentes

Los alimentos de origen animal terrestre representan alrededor del 18% de los alimentos consumidos en el mundo y el 34% de las proteínas. Asimismo, los huevos, la leche y la carne son fuentes únicas de una variedad de micronutrientes esenciales, entre los que se encuentran el zinc, el calcio, el selenio, la vitamina B12 y el hierro.

Más de 1 de cada 10 personas del mundo sufre déficit de hierro, y ello puede provocar un menor desarrollo cognitivo en los niños y fatiga extrema en los adultos. El hierro hemo de la carne y las vísceras presenta una biodisponibilidad de 2 a 3 veces mayor que la del hierro no hemo (la forma de hierro que se encuentra en los alimentos de origen vegetal). Además, un plato que contenga carne aumenta la absorción del hierro de los alimentos vegetales.

Evidencias

Según el informe, numerosas pruebas epidemiológicas sobre los efectos para la salud humana de la ingesta de carne procesada y no procesada carecen de certeza por la heterogeneidad en el diseño de las pruebas y el riesgo de sesgo. En este sentido, el análisis de los riesgos demuestra que la ingesta moderada de carne roja *no procesada* (entre 9 y 71 g/día) entraña un riesgo mínimo para la salud en lo que respecta a enfermedades no transmisibles (los resultados se basan, en gran medida, en estudios realizados en países de altos ingresos). Del mismo modo, en el caso de la carne roja *procesada*, en el informe se concluye que unos niveles de consumo muy bajos pueden elevar el riesgo de mortalidad y de enfermedades crónicas, como las enfermedades cardiovasculares y el cáncer colorrectal.

El límite máximo establecido para la ingesta de carne roja no procesada se basa en las Recomendaciones del Tercer Informe de Expertos del Fondo Mundial para la Investigación del Cáncer (2018), desarrolladas principalmente para la prevención del cáncer, pero que también tienen en cuenta la prevención de otras enfermedades. La recomendación es consumir entre 350-500 g/semana de carne roja, una cantidad que proporciona un equilibrio entre las ventajas de consumir carne roja (fuente de macronutrientes y micronutrientes esenciales) y sus inconvenientes (mayor riesgo de cáncer colorrectal). Esta recomendación está en consonancia con las directrices dietéticas de varios países para mejorar la salud de la población.

El límite mínimo de consumo de carne roja *no procesada* procede de la Escala Global de Calidad de la Dieta (GDQS) desarrollada por la Universidad de Harvard, un parámetro que mide la cantidad necesaria de nutrientes y el riesgo de enfermedades no transmisibles en relación con la dieta.

Diversos estudios han señalado en los últimos años la falta de certeza y la mala calidad de los datos relativos a los efectos perjudiciales para la salud de la carne roja, en especial de la no procesada. En 2019, varios artículos publicados en *Annals of Internal Medicine* analizaron la calidad y certeza de la evidencia sobre los efectos para la salud de la carne roja procesada y no procesada. Por ejemplo, en el informe de la FAO se cita el estudio NutriRECS por su bajo nivel de evidencia. Además, incluso si se asumiera un impacto negativo causal de la ingesta de carne sobre la salud, la reducción de los patrones de consumo actuales apenas tendría consecuencia alguna sobre la salud.

En lo que respecta al hierro, el informe de la FAO constata que existen pruebas sólidas que demuestran que la ingesta de carne animal (85-300 g/día) se asocia de forma positiva a los niveles de hierro en adultos. Por otro lado, los estudios rara vez abordan el consumo de los alimentos de origen animal terrestre por encima o por debajo de las recomendaciones, lo que constituye una laguna en la investigación dada la coexistencia de varios déficits de micronutrientes, tanto en la desnutrición como en el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles.

El grupo de estudio sobre la carga global de la enfermedad (*Global Burden of Disease Study,* GBD) del Institute of Health Metrics and Evaluation (IHME) ha realizado dos análisis de los factores de riesgo alimentarios basados en datos estadísticos: en la actualización de 2019, se modificó la metodología y se cambió a cero el nivel mínimo teórico de exposición al riesgo (TMREL), tanto para la carne procesada como para la carne roja, mientras que en la edición de 2017 el TMREL se había fijado en 23 g/d (18-27 g/d) para la carne roja y en 2 g/d (0-4 g/d) para la carne procesada. Este cambio multiplicó por 36 las muertes atribuidas globalmente a la carne roja, lo que llevó a varios científicos a cuestionar su fiabilidad. En respuesta a ello, el grupo GBD se comprometió a incluir en la siguiente actualización un sistema de clasificación por estrellas para ayudar a interpretar la solidez de las pruebas que respaldan sus análisis.

Es probable que este sea el motivo por el que en el informe de la FAO se cita la edición de 2017 del estudio GBD, que demuestra que la carne roja y la carne procesada contribuyen a la carga mundial de morbilidad, calculada como años de vida perdidos por discapacidad o muerte, si bien su efecto se considera reducido en comparación con otros factores de riesgo de la dieta, como el alto consumo de sodio o el bajo consumo de frutas, verduras y cereales integrales.

Recientemente, los investigadores del IHME lanzaron

la herramienta *The Burden of Proof*, diseñada para abordar los principales problemas de los marcos analíticos actuales. En octubre de 2022, se publicó un estudio de evaluación de los riesgos con el objetivo de agregar pruebas de múltiples estudios para permitir una comparación cuantitativa de riesgos/resultados. El estudio ilustra la nueva metodología para la evaluación de cuatro pares de riesgos/resultados, de los cuales uno es la carne roja no procesada y la cardiopatía isquémica, que presenta una asociación de leve a nula, calificada con dos estrellas. Este estudio no se cita en el informe de la FAO por ser de reciente publicación, pero subraya la conclusión de que la carne roja puede formar parte de una dieta sana y equilibrada.

Pocos estudios examinan la carne en el contexto general de la dieta, pero un reciente estudio prospectivo de cohortes ha demostrado que el nivel de consumo de frutas, verduras y carnes procesadas es importante para el riesgo de cáncer. *Se determinó que un bajo consumo de frutas y verduras con un alto consumo de carne procesada aumenta el riesgo de cáncer en comparación con un alto nivel de verdura y fruta con un bajo consumo de carne procesada.*

Estos resultados coinciden con las conclusiones del Informe de Expertos del Foro Mundial sobre la Alimentación, según el cual las personas que consumen grandes cantidades de carne roja o procesada tienden a consumir menos aves de corral, pescado y verduras, y viceversa. Así pues, un efecto aparente de la carne roja/procesada podría deberse, al menos en parte, a una ingesta baja de estos alimentos (no citados en el informe de la FAO).

Para más información sobre este informe, contacte con la Presidenta del Comité de Nutrición y Salud Humana de la OPIC, Trine Thorkildsen, trine.thorkildsen@matprat.no. La próxima reunión de este comité se celebrará en Copenhague, del 15 al 18 de octubre (**enlace**).

La OPIC realizará un seguimiento regular de los futuros informes y recabará la diversidad de opiniones al respecto.

Comer carne y criar ganado es sano y sostenible

Las críticas a la carne y la ganadería son amplias y extensas, ya sea por las emisiones de gas metano, la contaminación ambiental, la salud humana o el cuidado animal.

Sin embargo, dichas críticas suelen ser simplistas y, además, no tienen suficientemente en cuenta la complejidad y diversidad de los sistemas de producción, los contextos y las necesidades nutricionales; ni la inevitabilidad de tener que hacer concesiones en todas las dimensiones de la sostenibilidad a la hora de evaluar los pros y los contras de la producción y el consumo de productos cárnicos y ganaderos, ni la necesidad de adoptar un enfoque integrado y no "monotemático" para alimentar de forma adecuada, saludable y asequible a una población mundial de 8 000 millones de personas. Además, muchas de estas críticas se basan en investigaciones deficientes o en pruebas y datos limitados y muy selectivos.

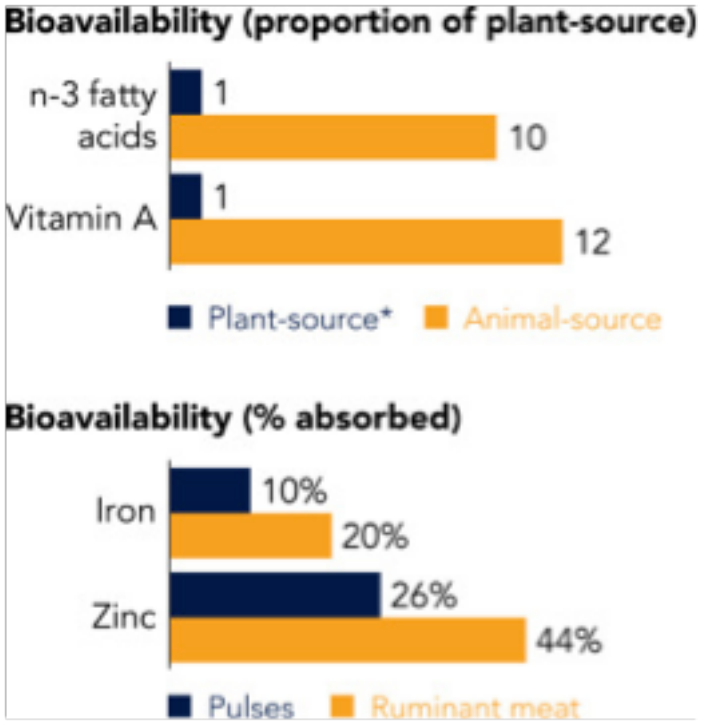
Por el contrario, la OPIC basa sus opiniones sobre las repercusiones del consumo de alimentos de origen animal en datos científicos sólidos. En este sentido, un importante estudio publicado por Beal et al. en el *Journal of Nutrition* en enero de 2023 titulado "¿Amigo o enemigo? El papel de los alimentos de origen animal en una dieta saludable y sostenible" [***Friend or Foe? The Role of Animal-Source Foods in Healthy and Environmentally Sustainable Diets*** (https://doi.org/10.1016/j.tjnut.2022.10.016)] revisa los riesgos y beneficios para la salud y el medio ambiente de estos alimentos. En el estudio se analiza el equilibrio entre nutrición y medio ambiente y se resumen las pruebas existentes sobre las proteínas alternativas y los alimentos ricos en proteínas.

Nutrición y salud

Un hallazgo fundamental, que corrobora las pruebas presentadas ante diversos comités de la OPIC (Profesora Alice Stanton, Boletín de la OPIC 646, Comité de Carne Sostenible), es que los alimentos de origen animal son ricos en aquellos nutrientes biodisponibles que suelen ser deficitarios en la población mundial. Los alimentos de origen animal son la única fuente alimentaria intrínseca de vitamina B12 y contienen formas más biodisponibles de vitaminas A y D, hierro y zinc que los alimentos de origen vegetal. En términos generales, el hierro de los alimentos de origen animal es de 1,5 a 2 veces más biodisponible que el de los de origen vegetal. "La deficiencia de estos micronutrientes durante periodos críticos de la vida puede tener consecuencias graves y duraderas, desde defectos congénitos hasta anemia, reducción del crecimiento, deterioro cognitivo, mayor susceptibilidad a las infecciones, raquitismo, disminución de la productividad laboral, ceguera e incluso la muerte."

Además de vitaminas y minerales, los alimentos de origen animal también contienen ácidos grasos esenciales y una alta densidad de aminoácidos importantes para el crecimiento, el desarrollo y la preservación de la salud. Las necesidades nutricionales varían a lo largo de la vida según las funciones fisiológicas cambiantes, como el crecimiento y el desarrollo, la reproducción o el mantenimiento general de

Diferencias en la biodisponibilidad de los nutrientes de los alimentos de origen vegetal o animal



un buen estado de salud. Una nutrición deficiente durante los primeros 1 000 días de vida puede tener consecuencias graves a largo plazo, tales como un crecimiento y desarrollo deficientes, una mayor probabilidad de malnutrición intergeneracional, una disminución del potencial económico y un mayor riesgo de muerte.

En cambio, el consumo de alimentos de origen animal en determinadas formas o en exceso, sobre todo cuando no forman parte de una dieta equilibrada y rica en alimentos de origen vegetal, también puede conllevar riesgos para la salud. Por ejemplo, el Fondo Mundial para la Investigación del Cáncer recomienda consumir poca o ninguna carne procesada para reducir el riesgo de cáncer, pero las características de los distintos tipos de carne procesada varían mucho, por lo que se complica una evaluación precisa de los efectos sobre la salud. Si bien muchas poblaciones del África subsahariana y el sur de Asia pueden beneficiarse de una mejor nutrición con un mayor consumo de alimentos de origen animal, en los países donde su consumo es elevado debería limitarse la carne procesada y consumirse carne roja con moderación para reducir los riesgos para la salud.

En vista del aporte para la nutrición y los resultados positivos para la salud de la carne roja no procesada, la Escala Mundial de Calidad de la Dieta *(Global Diet Quality Score)* sugiere que una ingesta moderada de entre 9 y 46 gramos al día (g/d) contribuye de forma positiva a la calidad de la dieta, a diferencia de las ingestas inferiores y superiores. En las recomendaciones del Fondo Mundial para la Investigación del Cáncer para la reducción del riesgo de cáncer y otras enfermedades no transmisibles se reconocen los beneficios de una ingesta moderada máxima de 50-71 g de carne roja no procesada al día. Del mismo modo, las directrices dietéticas actuales también recomiendan limitar la ingesta de grasas saturadas por debajo del 10% de la ingesta calórica, tanto las de origen animal como las vegetales. No obstante, sustituir las grasas saturadas por hidratos de carbono refinados y azúcares no mejora los marcadores de las enfermedades cardiovasculares.

Medio ambiente

El ganado utiliza grandes extensiones de terreno, sobre todo para pastos y cultivos forrajeros. De los 2 000 millones de hectáreas de pastizales utilizados actualmente por el ganado, unos 700 millones de hectáreas podrían transformarse en tierras de cultivo para producir cosechas. Los 1 300 millones de hectáreas restantes no son convertibles y la única forma de dedicarlas a la producción de alimentos es a través de la ganadería. El total de tierra cultivable utilizada para la alimentación del ganado, principalmente para pollos y cerdos, es de unos 0,55 mil millones de ha, lo que corresponde al 40% del suelo cultivable mundial. El aumento de la demanda mundial de alimentos de origen animal ha provocado una expansión de la tierra necesaria para pastos y producción de piensos en algunas regiones, lo que contribuye a la deforestación o degradación del suelo. El estiércol del ganado aplicado al suelo en forma de nitrógeno y fósforo ralentiza o limita el declive de la fertilidad del suelo. Sin embargo, el uso de cantidades excesivas de estiércol provoca la pérdida de nutrientes a través de las emisiones gaseosas, la lixiviación y la escorrentía, con los consiguientes efectos negativos para el medio ambiente.

En la actualidad, la agricultura utiliza alrededor del 70% del agua dulce disponible en todo el mundo, mientras que la ganadería utiliza alrededor del 41% del agua agrícola mundial. La mayor parte del agua utilizada por el ganado es “agua verde” (94%) procedente de las precipitaciones almacenadas en los pastos, que caerían sobre la tierra con o sin ganado. Los pastos situados en tierras marginales no compiten por el agua con las tierras de cultivo. La contribución del ganado al uso total de agua procedente del riego (agua azul) es relativamente baja: un 6% en el caso de los pollos de engorde y un 14% en el de los cerdos. La productividad del agua del ganado (la cantidad de alimento

producido por unidad de agua) es mayor en el caso de la leche, los huevos y el cerdo, con valores globales de 24 a 26 g de proteína bruta comestible/m3 de agua, mientras que para el ganado vacuno es de 4,9 g de proteína bruta comestible/m3 de agua.

La ganadería tiene efectos tanto positivos como negativos sobre la biodiversidad, y es una importante fuente de biodiversidad en sí misma. La liberación de un exceso de nutrientes en los ecosistemas, el uso de sustancias ecotóxicas y la conversión de la selva amazónica en pastos o tierras de cultivo forrajero y el sobrepastoreo dañan la biodiversidad, que se beneficia del reciclaje del estiércol y del mantenimiento de praderas seminaturales. El pastoreo adecuado mantiene la biodiversidad, pero si se abandonan los pastizales, pueden convertirse en matorrales y bosques con una biodiversidad y una resistencia reducidas.

La agricultura, incluida la ganadería, es el tercer sector que más contribuye a las emisiones antropogénicas mundiales de los gases de efecto invernadero (GEI), después del sector de la energía y la industria, y la mayor parte de estas emisiones procede del metano entérico, que representa el 30% de las emisiones mundiales de metano. El informe especial del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC) concluyó que "las prácticas relacionadas con la oferta pueden contribuir a mitigar el cambio climático reduciendo las emisiones de los cultivos y el ganado al secuestrar carbono en los suelos y la biomasa, y disminuir la intensidad de las emisiones dentro de los sistemas de producción sostenibles".

Se calcula que sería posible reducir entre el 14% y el 41% de las emisiones de GEI del sector ganadero -dependiendo del sistema de producción- si todos los productores adoptaran las tecnologías y prácticas que aplican en la actualidad los productores más eficientes. Se estima que el suelo de los pastos y pastizales contiene el 20% del carbono del suelo mundial; por consiguiente, la mejora de la gestión del pastoreo aumentaría el secuestro de carbono y ajustaría la carga ganadera a la capacidad de carga.

Las medidas adoptadas con respecto a la demanda tienen un potencial de mitigación considerable. El cambio hacia una dieta equilibrada, sostenible y saludable que incluya la reducción del consumo de alimentos de origen animal y la disminución de la pérdida y el desperdicio de alimentos conduciría a una reducción de las emisiones de CO_2 , pero pocos estudios tienen en cuenta la densidad nutricional de los alimentos, especialmente de micronutrientes, lo que puede derivar en la propuesta de dietas desequilibradas para reducir las emisiones de GEI. Incluir la nutrición en las evaluaciones del ciclo de vida de los alimentos es un desafío, dado que no existe un método consensuado para la definición de una unidad funcional nutricional.

Los alimentos de origen animal desempeñan un papel importante en los diversos agroecosistemas circulares mediante el reciclaje, la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos y el aumento de la productividad, lo que ayuda a restaurar la biodiversidad y el suelo degradado, así como a mitigar las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de la producción de alimentos.

Wilfrid Legg, consultor de la OPIC

Los precios minoristas de la carne en EE.UU. siguen altos, pero estables

A diferencia de lo que proclama la canción de George e Ira Gershwin, este verano la carne se venderá fácil.

¿O no? Los últimos datos indican que las ventas de carne en los supermercados estadounidenses aumentaron de forma significativa en abril. Quizá sea un presagio de un buen verano, tradicionalmente la mejor época de ventas de carne en el territorio nacional, pero todavía persisten varios desafíos. La incógnita de siempre es saber cómo afectarán los precios estables, pero elevados, a los consumidores.

Según un estudio realizado por la empresa de investigación de mercado 210 Analytics, la carne "sigue siendo la sección con más ventas del supermercado, pero a raíz de la deflación del vacuno y el porcino, tanto los dólares como las unidades han caído por debajo de los niveles de abril de 2022", informa *Supermarket News*. La venta de carne fresca se mantuvo fuerte durante el mes, pero el adelanto del Domingo de Pascua al 9 de abril repercutió sobre las ventas de carne procesada en un país en que el jamón es un plato tradicional de la cena (o el almuerzo) en esta festividad.

En abril, las ventas de carne presentaron buenos precios en relación con la inflación. El precio medio por libra de todos los tipos de carne y cortes, incluidos los paquetes de carne envasada de peso fijo y aleatorio, fue de 4,45 dólares. "El precio interanual presentó un ligero aumento del 1,3%, de acuerdo con la tendencia de niveles moderados", señala *Supermarket News* en su reportaje sobre el estudio de 210 Analytics.

Durante el mes de abril bajó el precio de la carne de vacuno, cerdo y cordero, así como el del tocino y las salchichas. El precio del tocino descendió dos dígitos en abril de 2023 frente a abril del año pasado. Únicamente el pavo

y los embutidos registraron una inflación de dos dígitos. Esto es una buena noticia, puesto que abril fue el segundo mes en el que el coste de los alimentos y las bebidas aumentó un 8,2% (la tasa es inferior si se tiene en cuenta el largo periodo anterior de subidas de precios de dos dígitos). En comparación con abril de 2020, los alimentos y las bebidas han experimentado una subida del 23%.

En su informe de seguimiento de los precios de los alimentos, el Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) no anuncia un panorama halagüeño, aunque tampoco catastrofista: "se prevé que el precio de la carne de vacuno y la fruta aumente en 2023, pero la incertidumbre reinante no permite descartar ni nuevos incrementos ni una disminución de los precios a lo largo del año", señala el informe en las previsiones de mayo. "Los precios de la carne de vacuno subieron un 1,3% en abril de 2023, el mayor aumento mensual desde octubre de 2021, pero los precios siguen siendo un 0,5% más bajos que en abril de 2022." El USDA prevé que los precios de la carne de vacuno aumenten alrededor de un 0,7% este año y, los precios generales de los alimentos, un 6,2%.

El canal de noticias de televisión CNN augura que, en general, el precio de la carne de vacuno seguirá siendo elevado, aunque no aumentará mucho este año, dado que los anteriores incrementos de los precios del vacuno se debieron a factores imponderables: la sequía en el oeste y en las llanuras del sur de EE.UU. que asoló durante varios años a los productores y ganaderos de vacuno hizo que la venta del rebaño fuera la mejor de una serie de malas decisiones. Como resultado de dicha venta en 2021 y 2022, el rebaño nacional de vacuno es de menor tamaño que en años anteriores, lo que ha reducido la oferta y subido los precios. Según la CNN, la cuestión ahora es si el precio más elevado del vacuno al por mayor se repercutirá a los minoristas y, por ende, a los consumidores, que ya están cansados de la inflación.

"A lo largo del año pasado, los comercios minoristas ejercieron una presión constante sobre el consumidor, que tuvo que pagar más", explicó a la CNN Adam Speck, analista senior de ganadería de la consultora Gro Intelligence. Ahora, los minoristas deben plantearse la pregunta de si la demanda será lo bastante alta como para justificar una subida de precios aún mayor. "Seguramente no", opina Speck. A pesar de todo, ello tampoco supone un gran alivio, puesto que los precios de la carne de vacuno siguen siendo relativamente altos. Según datos del USDA del pasado mes de marzo, la carne de vacuno fresca se vendió a 7,59 dólares la libra en 2022, frente a los 7,25 dólares por libra del año anterior.

"En primavera estamos en el punto más bajo de la demanda estacional tradicional", reveló a la CNN Bernt Nelson, economista de la American Farm Bureau Federation. La demanda de vacuno suele descender tras las fiestas navideñas y repunta cuando la gente enciende las barbacoas en verano. Si la demanda se mantiene fuerte, "es posible que la carne de vacuno presente unos precios más altos a partir de otoño", aventuró.

Actualización del acuerdo sobre el río Colorado

El mes pasado se informaba en esta columna sobre la negociación del acuerdo entre los estados que dependen del agua del río Colorado, a los que afecta la sequía y la disminución de sus recursos. Este gran río, uno de los mayores y más importantes de Estados Unidos, es una fuente de agua esencial para una parte significativa de la industria cárnica estadounidense, especialmente para la de vacuno. Sin embargo, varios años de sequía han reducido el caudal del río y sus grandes embalses, incluidos los lagos Mead y Powell, que se encuentran a niveles críticos.

El 22 de mayo, los estados de Arizona, Nevada y California acordaron tomar del río una cantidad notablemente inferior de agua (alrededor del 13%) en "un acuerdo sin precedentes que, por ahora, evita que el río baje tanto que ponga en peligro el suministro de agua para las principales ciudades occidentales como Phoenix o Los Ángeles, así como para algunas de las tierras agrícolas más productivas del país", informó el *New York Times*. A cambio, los tres estados recibirán unos 1.200 millones de dólares de compensación federal a través de la Ley de Reducción de la Inflación de la Administración Biden.

El acuerdo, guiado por la Administración, "se compromete a tomar medidas para conservar al menos 3 millones de acres-pies (maf) de agua del sistema hasta finales de 2026, cuando expirarán las actuales directrices de explotación", relata un comunicado del Departamento de Interior de EE.UU.

"La conservación de 2,3 millones de metros cúbicos se compensará mediante una subvención a través de la histórica Ley de Reducción de la Inflación, que recompensa los esfuerzos por preservar el agua a corto plazo, aumentar la eficiencia del sistema a largo plazo y evitar que los embalses del río Colorado desciendan a niveles críticos que amenazarían el suministro de agua y la producción de energía. Según esta propuesta consensuada, la conservación del resto del sistema, necesaria para un funcionamiento sostenible, se logrará mediante reducciones voluntarias y no compensadas por parte de los estados de la cuenca baja".

Steve Bjerklie, colaborador de la revista *Meat & Poultry*; corresponsal de *The Economist*

