



Organización  
Interprofesional  
Cunícola

# BOLETÍN INTERCUN ABRIL Y MAYO 2024

RESUMEN DE NOTICIAS DEL SECTOR en los MEDIOS de COMUNICACIÓN



## SUMARIO DE ABRIL Y MAYO 2024

### ➤ SECTOR CUNICOLA - ABRIL:

- LOS SUELDOS DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS SUBIRÁN UN 10,4 POR CIENTO EN 2024
- ESTE KIOSKO DE TALAVERA DE LA REINA LLEVA MÁS DE 60 AÑOS HACIENDO EL MEJOR CONEJO AL AJILLO DE ESPAÑA
- LA REACCIÓN DE UNA ESTADOUNIDENSE AL PROBAR EL CONEJO AL AJILLO ES SIMPLEMENTE ADICTIVA
- EL USO COMO MASCOTAS Y EL VEGANISMO GOLPEAN EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO
- ESPAÑA PUBLICA LOS DATOS SOBRE LAS ENFERMEDADES DEL CONEJO CON MÁS INCIDENCIA EN CUNICULTURA
- LA CRIANZA Y LA PRODUCCIÓN DE CONEJO SE DESPLOMA EN ESPAÑA
- LA REGIÓN DE MURCIA ALBERGA 24 GRANJAS DE CONEJOS
- LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO CAE MÁS DEL 50% EN CINCO AÑOS EN LA REGIÓN
- EL SECTOR CUNÍCOLA PIERDE PRESENCIA EN ESPAÑA: EN CATORCE AÑOS EL NÚMERO DE GRANJAS SE HA REDUCIDO EN MÁS DE UN 65 %
- ESPAÑA CUENTA CON 1.167 GRANJAS CUNÍCOLAS
- CONEJOS SACRIFICADOS EL MES DE ENERO. AÑOS 2024 & 2023

### ➤ SECTOR CUNÍCOLA - MAYO:

- LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO EN ESPAÑA CAE CASI UN 5%
- GALICIA PIERDE CINCUENTA GRANJAS DE CONEJO EN POCO MÁS DE UN AÑO
- ESTA ES LA COMUNIDAD ESPAÑOLA QUE CONCENTRA MAYOR NÚMERO DE GRANJAS DE CONEJOS
- CASTEJÓN DE VALDEJASA PREPARA 350 KILOS DE CONEJO CON SU "ANCESTRAL" RECETA
- LA REGIÓN PIERDE 307 GRANJAS DE CONEJOS EN CASI DOS DÉCADAS
- CASTEJÓN DE VALDEJASA CELEBRA ESTE SÁBADO SU TRADICIONAL FERIA DEL CONEJO ESCABECHADO
- LA CUNICULTURA, UNA ALTERNATIVA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ZONAS RURALES
- COGAL AVANZA EN LA MEJORA DE SUS INSTALACIONES
- LA RECETA DEL "MEJOR ARROZ DEL MUNDO" SEGÚN FERRAN ADRIÀ, EL PLATO ESTRELLA DE UN RESTAURANTE DE UN PUEBLO DE ALICANTE
- M<sup>a</sup> LUZ DE SANTOS, DIRECTORA DE INTERCUN: "NUESTRO MAYOR PROBLEMA ES EL DESCENSO SIN FRENO DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO DESDE 2007"
- EL MEJOR CONDUMIO DE CONEJO CANARIO ESTÁ EN TENERIFE: UN RESTAURANTE RECOMENDADO POR LA GUÍA REPSOL
- LA COMPLEJA REALIDAD DEL SECTOR CUNICOLA EN ESPAÑA
- JOAN MARTI RELEVA A CARLES MAS EN LA PRESIDENCIA DE LA ASOCIACIÓN DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS DE CATALUÑA\_ ASSOCAT
- VIDEO | JOAN MONLÉON REGRESA DESDE EL MÁS ALLÁ: "SIN CONEJO NO ES PAELLA"
- INTERCUN LO TIENE CLARO: "SIN CONEJO NO ES PAELLA"
- NANTA PRESENTA HARVEY: PROGRAMA INTEGRAL PARA UNA EXITOSA PRODUCCIÓN CUNÍCOLA

### ➤ REDES SOCIALES - ABRIL

### ➤ REDES SOCIALES - MAYO

### ➤ INTERNACIONAL - ABRIL:

- CHINA ACELERA LA PRODUCCIÓN DE CONEJOS EN ZIMBABUE
- REALIZÓ CIENCIAS NATURALES UAQ CONCURSO GASTRONÓMICO CON CARNE DE CONEJO
- FERIA DEL CONEJO: TOLUCA OFRECERÁ SUS MEJORES PLATILLOS CON ESTE INGREDIENTE

### ➤ INTERNACIONAL - MAYO:

- LEONARDO AGUILERA: «LA CUNICULTURA ES UNA ACTIVIDAD SUSTENTABLE»
- PROPONEN EN FRANCIA UN ETIQUETADO SOBRE BIENESTAR ANIMAL QUE ABARQUE CINCO NIVELES

- EN ARAGUA SE REALIZÓ FORO Y MUESTRA GASTRONÓMICA DE CUNICULTURA
- LA CRIANZA DE CONEJOS, LA OPCIÓN QUE QUEDÓ A UNA FAMILIA TRAS AUGE BOVINO

➤ **SECTOR CÁRNICO - ABRIL:**

- RECLAMAN A LA ONU REDUCIR EL USO DE ANTIBIÓTICOS EN GANADERÍA AL MENOS UN 30-50% PARA 2030
- CATORCE ORGANIZACIONES GANADERAS SE UNEN PARA PEDIR AL MINISTRO DE AGRICULTURA QUE ESPAÑA RECHACE EL NUEVO REGLAMENTO EUROPEO RELATIVO AL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES
- QUÉ ES MEAT XPERIENCE
- MANUEL PIMENTEL: “NOS HEMOS OLVIDADO DE QUE SOMOS LA DESPENSA DE LOS EUROPEOS Y ESO ES LA BASE DE UN SUICIDIO ALIMENTARIO NACIONAL”

➤ **SECTOR CÁRNICO - MAYO:**

- ASAJA, COAG Y COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS ELEVAN LOS PROBLEMAS DE LA GANADERÍA A UNA “CUESTIÓN DE ESTADO” Y NO DESCARTAN MOVILIZACIONES
- (RANKING) ESTAS SON LAS 20 EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL QUE MÁS FACTURAN
- EN CUATRO AÑOS EL CONSUMO PER CÁPITA DE CARNE EN LA UE HA BAJADO 4,5 KG
- MAÑUECO SEÑALA EL POTENCIAL DEL SECTOR CÁRNICO EN CASTILLA Y LEÓN
- EL SECTOR CÁRNICO Y LA DISTRIBUCIÓN QUIEREN QUE VUELVAS A DISFRUTAR COMIENDO CARNE
- PLANAS FIRMA UN CONVENIO PARA PROMOCIONAR EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL EN EL MERCADO INTERNACIONAL
- ELECCIONES EUROPEAS: ANICE TRASLADA A LOS PRINCIPALES PARTIDOS POLÍTICOS LAS PRIORIDADES DEL SECTOR CÁRNICO PARA LA NUEVA LEGISLATURA

➤ **GASTRONOMÍA - ABRIL:**

- ✓ GAZPACHO MANCHEGO CON TORTAS CENCEÑAS, UN GUIISO DE POLLO Y CONEJO
- ✓ CONEJO A LA MOSTAZA CON PURÉ DE PATATAS: UNA RECETA SUIZA, ADAPTADA POR ARGUIÑANO
- ✓ PAELLA DE CONEJO
- ✓ CUATRO ESPECTACULARES RECETAS MURCIANAS DE CONEJO PARA PREPARAR EN CASA

## SECTOR CUNÍCOLA – ABRIL

### LOS SUELDOS DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS SUBIRÁN UN 10,4 POR CIENTO EN 2024

AGROCLM.COM 01-04-2024



La comisión negociadora del convenio colectivo de mataderos de aves y conejos ha firmado el acuerdo de revisión de las tablas salariales de 2023 y 2024, que supondrá una subida de sueldo conjunta del 10,4 % este año -contando atrasos- para los 20.000 trabajadores del sector.

El acuerdo, difundido este lunes por la Federación de Industria, Construcción y Agro (FICA) de UGT, significa un incremento del 5,5 % de los salarios correspondiente a los atrasos de 2023 y un 4,9 % de aumento provisional de los salarios de 2024.

Las nuevas condiciones se publicarán en el Boletín Oficial del Estado (BOE), una vez revisados los borradores de ambas tablas salariales, previsiblemente el próximo 8 de abril, según el sindicato.

### ESTE KIOSKO DE TALAVERA DE LA REINA LLEVA MÁS DE 60 AÑOS HACIENDO EL MEJOR CONEJO AL AJILLO DE ESPAÑA

DIRECTOALPALADAR.COM 18-04-2024

El kiosko Puente Romano es una institución de Talavera. Y no solo por sus botellinesç

Si uno va paseando por la ribera del Tajo, a su paso por Talavera de la Reina (Toledo) puede que se tope con el kiosko Puente Romano.

Hay paisanos jugando a las cartas y tomando botellines, como en cualquier bar de España. Y nada hace imaginar que el lugar es, o debería ser, un lugar de peregrinación gastronómica. Pero cuando se acerca la hora de comer la cosa se pone seria: de su minúscula cocina empiezan a desfilar raciones de magro, callos y, sobre todo, conejo al ajillo. El plato estrella de la casa por el que es conocido en toda Talavera y alrededores y que le ha valido, incluso, un solete de la Guía Repsol.



Lo había probado hace ya casi una década en una visita a la ciudad toledana y lo tenía grabado en mi memoria como el mejor conejo al ajillo que había comido nunca. Tanto que comí, cené y desayuné lo mismo. Mi memoria gastronómica no me fallaba: es un plato increíble.

Esta delicia lleva haciéndose desde la inauguración del kiosko, en agosto de 1962, por los abuelos de los actuales propietarios, que montaron un chiringuito mucho más pequeño que el actual, con cuatro tablas y unas chapas de uralita, para servir algo de comer y beber a los carreros que pasaban a diario por el puente.

La propiedad cambia cada dos años

En su día, hubo hasta 8 kioskos en la vega del Tajo. Hoy solo queda el del puente romano en el que trabaja ya, incluso, la cuarta generación. Todo queda en familia. O, más bien, en familias.



Curiosamente, tras la jubilación del matrimonio fundador, Vicenta y Alejandro, se decidió repartir la gestión del kiosko en turnos bianuales para cada hijo. Así, cada dos años, las dos familias, Pajareros y Gutiérrez, se turnan para regentar el negocio.

“Realmente compaginamos nuestros trabajos habituales con los dos años que nos pertenece el Kiosko”, explica María Rosa Gutiérrez. “Así lo vamos llevando y ya llevamos sesenta y cuatro años”.

Gutiérrez confirma que no hay malos rollos, simplemente, fue el modo acordado en su momento de repartir el negocio: “Ahora estamos nosotros y mis sobrinos vienen de clientes. Y cuando están ellos, pues venimos nosotros”.

Un conejo para ponerle un monumento



La receta sigue siendo tal cuál la preparaba Vicenta, que fue enseñando a cocinarla a todas las mujeres de la casa. En nuestra visita, está al mando de la minúscula cocina María Luisa Alhambra “Mari”, nuera de Vicenta, pero también le ayuda en la tarea Fátima Cano, nuera de Mari –ambas en la foto de apertura–.

La elaboración del conejo es tan sencilla como efectiva. Se cocina en abundante aceite de oliva, a fuego medio, durante aproximadamente 15 o 20 minutos. Cuando está bien dorado por todas partes, se añade una cantidad considerable de ajo y guindillas bien picados y se apaga el fuego. De esa forma el ajo se cocina muy lentamente con el calor residual, lo que permite que no se queme y aporte mucho más sabor.

La ración, que cuesta 12 euros, lleva medio conejo. También se sirve en formato tapa, ideal para acompañar el botellín junto a las aceitunas que aliña en casa Mari, con un toque de limón. Buenísimas.

Aunque está abierto todo el año, es en verano cuando el kiosko se pone de bote en bote, con una terraza que se extiende por la ribera del río. En los días gordos se venden, explican, hasta 70 conejos.

No es para menos: es, hasta que alguien me demuestre lo contrario, el mejor conejo al ajillo de España.

## LA REACCIÓN DE UNA ESTADOUNIDENSE AL PROBAR EL CONEJO AL AJILLO ES SIMPLEMENTE ADICTIVA

HUFFINGTONPOST.ES 18-04-2024

**Mikel Iturriaga ha hecho un curioso experimento para 'El Comidista'**

Mikel Iturriaga ha llevado a cabo un curioso experimento en El Comidista: ha reunido a un grupo de estudiantes de distintos lugares del mundo y les ha dado a probar platos que no son tan comunes para los extranjeros.

El grupo está formado por ocho personas: cinco norteamericanos, una polaca, una húngara y un joven de Indonesia. Lo primero que han probado es el conejo al ajillo y las reacciones han sido muy cómicas ya que, sobre todo en la cultura estadounidense, el conejo es una mascota y no es común comerlo.

La joven de Hungría dice que en su país eso se comería sin problema y su compañera de Polonia dice que en su país también. Pero claro, todos creen que por el aspecto es pollo y no conejo.

Dos chicas norteamericanas afirman que es pollo pero cuando Mikel Iturriaga les dice que es conejo su cara cambia. "Oh dios, está bueno", dice una. "¿Conejo?", comenta flipando el joven de Indonesia. Y añade: "¿Es un conejito? No puede ser tío. Son tan inocentes, sabes... no se puede comer conejo".

"Yo literalmente tenía un conejo de mascota de compañía", añade la joven norteamericana mientras su compañera de mesa se ríe de forma pegadiza y nerviosa. Otra de las estadounidenses dice que comió cuy (cobaya) en Perú y que le pareció muy similar al conejo que acaba de comer.

"Cuando fuimos a Valencia los chicos no quisieron comer paella tradicional porque tiene conejo", comenta otro norteamericano. De nuevo, el joven indonesio dice que "está mal" comer conejo y que se siente mal pero que está muy rico.

Además de conejo al ajillo probaron sardinas, botillo, caracoles, mojama y chipirones en su tinta.



## EL USO COMO MASCOTAS Y EL VEGANISMO GOLPEAN EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO

FARODEVIGO.ES 22-04-24

**La demanda descendió más del 20% en los últimos cinco años.**

**Galicia es una de las principales productoras con una cuarta parte del total estatal.**

La carne de conejo es un alimento sano, económico y de amplia tradición culinaria en España y Galicia. Sin embargo, la caída en el consumo parece imparable: más de un 20% en los últimos cinco años, según el sector. ¿Cuáles son las razones que justifican este comportamiento? El auge de las dietas veganas y vegetarianas y el uso de este animal como mascota son dos de las causas que, indican los profesionales, pueden estar detrás de esta tendencia a la baja, así como un cambio de hábitos provocado por las nuevas tipologías familiares.



"Obviamente, todo el consumo de carne en general se ha visto afectado por el auge de las dietas veganas y vegetarianas. Es una de las razones de la bajada del consumo", asegura Natalio García desde Cogal, la productora de carne de conejo ubicada en el Deza y uno de los mataderos más importantes. "Si, evidentemente el veganismo afecta, pero lo hace a todas las carnes. Este es otro handicap al

que nos enfrentamos”, ratifica la cunicultora dezana María Antonia Ramos Almansa, presidenta de Prozacun. “El consumo medio por habitante y año en España está en 600 gramos cuando hace unos años pasaba de los dos kilos. En Galicia está por encima de la media en 900 gramos”, señala.

En cuanto a la adopción de un conejo como animal de compañía, la cunicultora apunta a que hay “un 13,7%” de personas que evitan comer su carne por motivos emocionales. “Esto siempre afecta”, recalca, aunque no cree que sea el principal motivo de la bajada de consumo. “Personas que no consumían por esos motivos siempre los hubo”.

Natalio García apunta a un tercer motivo que explicaría este cambio de preferencias por parte del consumidor: la reducción del tamaño de las familias, que provocó que se opte más por presentaciones de un peso inferior a la canal entera, como pueden ser las paletillas, el medio conejo troceado o los mulos.

“La gente se olvida que esta carne siempre fue tradicional en España. Es muy versátil, fácil de cocinar”, recalca Ramos Almansa, quien cree que actualmente muchos jóvenes asocian estas carnes con guisos largos “y no es así”. Hoy en día, razona, se encuentra en muchos formatos en el lineal del súper, “dando mucha facilidad y comodidad”.

La caída del consumo de conejo contrasta también con el hecho de que cada vez una porción más amplia de la sociedad busca productos de un perfil saludable, pues se trata de un producto muy rico en proteínas, excelente para el desarrollo muscular y muy fácil de digerir. Posee importantes minerales como el hierro, el zinc y el magnesio y tiene un bajo contenido en colesterol.

### **Cada vez menos granjas**

A pesar de que Galicia es una de las principales regiones productoras de carne de conejo de España, “con aproximadamente el 24% de la producción nacional”, según indica el responsable de Cogal, y tiene una ubicación geográfica con las condiciones climáticas propicias para la producción de conejos, lo cierto es que el número de granjas también sufrió un drástico recorte en los últimos años, en línea con lo que sucede en otras actividades del sector primario como el lácteo. Si bien es cierto, que las que sobreviven son de una mayor dimensión.

“Si mal no recuerdo, hace una década había en Galicia unas 246 granjas”, calcula la responsable de Prozacun. “Todas las explotaciones pequeñas, o casi todas, han ido cerrando. Unas por no tener relevo generacional y otras agobiadas por la incertidumbre y no obtener ganancias. Ahora mismo quedan en activo unas 99”, afirma. Donde hay es más granjas es en Cataluña, especifica Ramos Almansa, que representa el 20,08% del total de las activas, después está Castilla y León (19,69%) y de tercera esta Galicia con el 18,93%, aunque sin embargo “es la comunidad donde más animales se sacrifica, lo que lleva a pensar que las granjas de Galicia son más grandes y productivas”.

### **Subida de costes**

Ambos profesionales, tanto el responsable de la cooperativa como la ganadera, coinciden en que el incremento de costes de los últimos 2 o 3 años impactó de lleno en el sector, tanto en la parte de la producción en granja como en la parte de la industria (mataderos), dado que tanto los piensos, la electricidad, el acero, el transporte, que son de los inputs más importantes en la cadena de valor, son de los costes que más se incrementaron. “Si bien es cierto que algunos de estos costes llevan varios meses con una tendencia a la baja”, especifica García. “Los costes de producción subieron y no bajan en la misma proporción”, indica, por su parte, María Antonia Ramos. “La cría de conejo depende fundamentalmente del pienso, y este pasó de costar la tonelada de lactancia, por ejemplo, de 280 euros en 2020 a 362 euros en abril de este año, una diferencia de un 29%”.

### **¿La cunicultura es rentable?**

Donde sí discrepan claramente la ganadera de Rodeiro y el responsable de Cogal es en la rentabilidad de la producción de conejo y las perspectivas de futuro que ofrece el sector. Así, Ramos se queja de que producir un kilo de carne de conejo cuesta, según sea la granja y el manejo, alrededor de 2,70 o 2,75 euros. “Hoy en día no es rentable tener una granja activa. Vas subsistiendo poco a poco, rentabilidad mínima. Sobreviven los que tienen todo amortizado, no tienen que pagar préstamos y no tienen personal ajeno, dejándoles aun así un mínimo rendimiento. Cuesta vivir exclusivamente de esta actividad”, resume.

“El precio que percibe el productor ha visto reflejado el incremento de costes que ha sufrido el sector en los últimos años, alcanzando máximos históricos en la cotización del conejo vivo en lonja”, sostiene por contra Natalio García. “La cotización media del año 2023 ha sido la más alta de la historia del sector, con una media de 2,48€/kg. A día

de hoy es una actividad ganadera rentable” subraya. “El coste medio que cotiza el conejo vivo en lonja cubre el coste efectivo de producción”. “Se puede decir que el sector del conejo gallego tiene buenas perspectivas de futuro, con las granjas e industrias más modernas del sector”, zanja el presidente de Cogal. “La cunicultura en Galicia, en toda España, tiene un futuro muy incierto. Aunque llevamos unos años luchando por adaptarnos a los nuevos tiempos no se ve futuro en este sector” finaliza, a su vez, Ramos Almansa.

## ESPAÑA PUBLICA LOS DATOS SOBRE LAS ENFERMEDADES DEL CONEJO CON MÁS INCIDENCIA EN CUNICULTURA

ANIMAL'S HEALTH 26-04-2024

**La Encuesta Nacional de Cunicultura recién publicada desvela las enfermedades a las que han tenido que hacer frente las explotaciones cunícolas**

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado los resultados de la última Encuesta Nacional de Cunicultura, correspondiente al año 2022, que ofrece una imagen global del sector cunícola, ya que incluye tanto a las granjas, como datos de fábricas de piensos compuestos para conejos y mataderos que los sacrifican.

“Esta información permite analizar la situación actual y perspectivas futuras de la cunicultura en España, ya que contiene datos tanto de sus aspectos productivos y económicos como sus implicaciones sociales y ambientales”, remarcan desde el MAPA.

Asimismo, el informe recaba datos relativos a la incidencia de enfermedades, calificaciones sanitarias, asesoramiento veterinario, programas sanitarios y cuestiones acerca de la bioseguridad de las explotaciones cunícolas encuestadas.



En cuanto a los datos sobre las enfermedades a las que han tenido que hacer frente las explotaciones cunícolas encuestadas y el porcentaje de los animales afectados, para el conjunto de España, la enfermedad más común es la mixomatosis, si bien la categoría “otras enfermedades” es la más marcada. Han respondido “sin enfermedad” un 40,9% de las explotaciones.

Concretamente, ‘Otra enfermedad’ tiene un porcentaje de producción afectada del 51,9%, ‘Sin enfermedad’ del 40,9%, ‘Mixomatosis’ del 32,5%, ‘Enfermedad vírica hemorrágica’ del 31,6%, ‘Enteropatía epizootica del conejo’ del 19,1%, ‘Coccidiosis’ del 18,1%, ‘Parasitosis externas’ del 17,4% y ‘Enfermedades micóticas’ del 14,9%.

La encuesta revela que prácticamente la totalidad de las explotaciones cunícolas encuestadas ha mantenido la misma clasificación sanitaria durante los últimos 12 meses, siendo para el conjunto de España, la clasificación X2 la mayoritaria en las explotaciones cunícolas encuestadas.

### ASESORAMIENTO VETERINARIO EN CUNICULTURA Y PROGRAMAS SANITARIOS

Para el conjunto de España, el informe del MAPA destaca que un gran número de las explotaciones encuestadas ha contado con asesoramiento veterinario en el último año, con una media de casi dos visitas al mes.

“En cuanto a los datos en relación al veterinario, se puede ver que están muy repartidos, siendo casi idénticas las cifras obtenidas acerca de si el veterinario es autónomo, empresa, fue proporcionado por la integradora o por la cooperativa”, remarcan.



En lo referente a los programas sanitarios, un gran número de las explotaciones encuestadas cuentan con un programa sanitario bajo el control de un veterinario. “Por su parte, también para el conjunto del país, el calendario de desparasitaciones más utilizado es el trimestral y en cuanto a vacunación lo más común es tener las vacunas contra la enfermedad hemorrágica vírica y contra la mixomatosis”, recalcan desde el MAPA.

Asimismo, para toda España, los medicamentos veterinarios o productos zoonosanitarios más usados son los antibióticos, seguidos de antiparasitarios y, por último, la categoría de ‘otros’. Más concretamente, el número medio de tratamientos al año de las explotaciones ha sido de 7 en el caso de los antibióticos, 4 en el de los antiparasitarios y 3 en el del apartado ‘otros’.

Por otro lado, para el conjunto de España, una gran parte de las explotaciones cunícolas encuestadas cuentan con un plan de bioseguridad para evitar la entrada y difusión de enfermedades infectocontagiosas o parasitarias. “En este sentido, los datos arrojan que, en algunas comunidades como Murcia o Extremadura, la totalidad de las explotaciones encuestadas cuentan con un plan de estas características”, apuntan.

## LA CRIANZA Y LA PRODUCCIÓN DE CONEJO SE DESPLOMA EN ESPAÑA

ARAGONDIGITAL.ES 26-04-24

**El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación refleja la existencia de 1.167 granjas cunícolas activas en el país**

La producción de carne de conejo sigue en caída en España, según afirma la última Encuesta Nacional de Cunicultura, publicada este viernes por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El informe utiliza datos correspondientes a 2022, que reflejan la existencia en España de 1.167 granjas cunícolas activas. Solo un año antes se contabilizaban cerca de 3.300.



En 2022 se sacrificaron 32,6 millones de animales jóvenes, cifra que indica una tendencia descendente desde 2020, año en el que se alcanzaron los 37 millones. Un 21% del peso total sacrificado se destinó a exportación a otros países.

En las casi 1.200 granjas cunícolas que hay en el país se contabilizan un total de 743.168 conejas madre, y prácticamente las dos terceras partes (64%) se concentran en las comunidades autónomas de Castilla y León, Cataluña y Galicia.

Según la encuesta, el 71 % de los titulares de las explotaciones son personas físicas y un 29 % personas jurídicas. Entre los titulares personas físicas, un 85% presenta titularidad única, con un 22% de mujeres y un 40% de mayores de 60 años. El perfil más frecuente de titular es un hombre de 30 a 59 años con formación básica.

En el 70 % de los casos la cunicultura es la actividad principal y la antigüedad media de las explotaciones es de 24 años. La mayor parte de los alojamientos se destina al engorde (34,4 % del total), seguido de los nidos (23,5%) y de los alojamientos polivalentes (20,1%).

## LA REGIÓN DE MURCIA ALBERGA 24 GRANJAS DE CONEJOS

MURCIAPLAZA.COM 26/04/2024

España cuenta con 1.167 granjas cunícolas activas, 24 de las cuales están ubicadas en la Región de Murcia, según la última encuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con datos correspondientes a 2022, que se ha publicado este viernes.

Además, la Región cuenta con cinco mataderos que sacrifican conejos de los 87 que hay en toda España; y dispone de nueve fábricas de pienso para conejos del total de 131 que hay a nivel nacional.

En concreto, las granjas incluyen un total de 743.168 conejas madre, y prácticamente las dos terceras partes (64%) se concentran en las comunidades autónomas de Castilla y León, Cataluña y Galicia. En el caso de la Región de Murcia, dispone 7.880 conejas madre.

Según la encuesta, el 71% de los titulares de las explotaciones son personas físicas y un 29% personas jurídicas. Entre los titulares personas físicas, un 85% presenta titularidad única, con un 22% de mujeres y un 40% de mayores de 60 años. Así, el perfil más frecuente de titular es un hombre de 30 a 59 años con formación básica.

En el 70% de los casos la cunicultura es la actividad principal y la antigüedad media de las explotaciones es de 24 años. La mayor parte de los alojamientos se destina al engorde (34,4% del total), seguido de los nidos (23,5%) y de los alojamientos polivalentes (20,1%).

En 2022 se sacrificaron 32,6 millones de animales jóvenes, cifra que indica una tendencia descendente desde 2020, año en el que se alcanzaron los 37 millones. Un 21% del peso total sacrificado se destinó a exportación a otros países.

La fabricación de piensos para conejos alcanzó los 437 millones de kilogramos, la mitad de ellos producidos en la zona centro (Comunidad de Madrid, Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura).

## LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO CAE MÁS DEL 50% EN CINCO AÑOS EN LA REGIÓN

LAOPINIONDEMURCIA.ES 28-04-24

**La falta de modernización de las explotaciones, que no pueden competir con las del norte de España, provoca la pérdida de músculo ganadero**

**El pasado diciembre cerró otra empresa más en Lorca**

La carne de conejo tiene un gran valor por sus proteínas. Tanto desde el punto de vista de su cantidad, que es superior al de la media del grupo de carnes, como por su calidad. Aunque la musculatura del animal vivo contiene una pequeña cantidad de hidratos de carbono, se destruyen en los procesos postmórtem, de forma que la carne de liebre no contiene hidratos de carbono.



Es fuente de vitaminas del grupo B y destaca por su aporte de minerales como el hierro y el cinc de alta biodisponibilidad, así como por su bajo contenido en sodio, que junto con el considerable aporte de potasio, otorga a esta carne un papel positivo en la prevención y control de la hipertensión. Además, el hecho de que el conejo tenga tan poca grasa y su carne sea de fácil digestión, hace que su consumo sea muy adecuado para personas con un aparato digestivo delicado.

Beneficios que dicen que hay que comer carne de conejo. Pero la realidad es que cae, año tras año, en picado. Incluso en zonas de consumo tradicionales como la Región de Murcia. De consumo y producción. De las 1.167 granjas cunícolas activas en España, 24 están en la Región y Carlos Esparcia, secretario de Ganadería de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) en Murcia se lamenta de una situación de la que llevan avisando mucho

tiempo: «Llevamos años diciendo que se acaba y la última que lo dejó fue a finales del año pasado una que había en Lorca».

El consumo ha caído hasta los 0,75 kilos al año per cápita, menos de la mitad de lo que se comía hace 20 años.

Respecto al consumo de conejo, se ha desplomado tanto que en los últimos 20 años ha pasado de más de kilo y medio por persona al año a un consumo per cápita de 0,75 kilos al año. Datos que, obviamente, se traducen a una menor producción. Para Esparcia, sustentado en muchos factores: «En primer lugar, ha habido una deslocalización. La carne de conejo ha estado muy localizada en el Levante. Pero ahora, Galicia, que no es zona consumidora, al amparo de ayudas públicas que incentivaron la instalación de producciones cunícolas, se ha hecho referencia».

«Al ser explotaciones más modernas tienen unos menores costes de producción. Aquí esos costes son mayores y las que no se pueden modernizar son las que más están sufriendo, por lo que la situación es tremendamente compleja», añade el secretario de ganadería de UPA. Esta organización profesional gestiona la Agrupación de Defensa Sanitaria que aglutina, apunta, «casi al 100%» de las explotaciones que aguantan, pero que no pueden poner un dique de contención al número de gazapos que sacan al año. En 2018 la cifra era de 616.432. La de 2023 es de 292.444. Más de 50% de reducción en solo cinco años.

Se come menos conejo. La producción baja y la respuesta es rápida y es sencilla: tensión en los precios. «Se han juntado varios factores: bajada del consumo, pandemia y crisis con los cereales por la guerra en Ucrania, lo que ha encarecido los bienes de producción», dice Esparcia, que aunque no considere que sea un factor determinante, cree que la percepción social de este animal, que es mascota en muchos hogares, puede estar vinculado con el descenso del consumo.

### Pérdida de hábitos

Un factor que es claramente determinante es su preparación. En cualquier supermercado hay productos de preparación rápida. Platos precocinados. Congelados para hacer de una forma instantánea. Al horno. Con formatos dispuestos para la moda de las airfryer. Compra, corre y come. Una aceleración que, aunque suene a puro sarcasmo, no va con el conejo. Necesita tiempo, no es un producto de fácil preparación, por lo que no se ha adaptado a los hábitos de los consumidores.

La Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola (Intercun), tiene en su página web 10 recetas sencillas. Son elaboraciones más modernas respecto a las tradicionales de la Región, pero todas ellas requieren de un tiempo que penaliza su vinculación con las generaciones más jóvenes, cuestión que reconocen en los distintos estudios sobre el consumo de esta carne.

Esta carne no tiene una fácil preparación, lo que se ha convertido en un hándicap para la población más joven.

Más de 14 kilos al año de consumo de productos de charcutería por persona. 13,7 kilos de carne de ave. 8 kilos de porcino, 5 kilos de vacuno y menos de un kilo de carne de conejo. Una realidad que los productores relatan con pesar, porque ven cómo el negocio camina hacia la extinción, al menos en la Región de Murcia. A lo que hay que sumar, según UPA Murcia, los pocos apoyos que están establecidos desde las esferas públicas y que no mitigan ni la situación de la producción ni del consumo.



### Nuevos productores que mantienen la apuesta por la ganadería cunícola

Constantin Prisacaru es un joven ganadero. Tiene 34 años y desde 2020 dirige su propia explotación. Trabajó en el sector desde 2010. Fue en una granja más vieja y su jefe montó otra más moderna. Entró en el negocio al 50% hasta la crisis de precios de 2014. En ese momento se dejó la granja y se montó en los camiones. Condujo durante unos años hasta que, cuando llegó la pandemia, repensó su futuro profesional. Apostó para

montárselo por su cuenta y la granja más moderna del que había sido su empleador, que estaba cerrada, era su mejor oportunidad. Dio el paso y la alquiló.

«Tengo alquiladas las naves, pero los animales sí que son míos. Aquí empecé de cero, con pocos conejos hasta que criaron y ahora tengo 3.000 madres», relata Constantin. Cerraron la granja porque el hijo del dueño no quería mantener el negocio, lo que evidencia el problema del relevo generacional. Vio su oportunidad y la aprovechó

Aunque sus ganas no pueden con la realidad de un sector en descenso por la bajada de los precios y los aumentos de los costes: «Los precios han perjudicado porque bajan mucho y al final no te puedes defender. El precio del pienso ahora es mucho más alto y a veces trabajas para mantener vivo el negocio pero sin ganancias. Eso se puede aguantar un tiempo, pero al final te cansas».

### **Sin ayudas**

Un sector que «no ha evolucionado nada» y que apenas dispone de ayudas. «Cuando empezó la guerra de Ucrania y subieron los precios hubo una ayuda pero luego en la renta te la quitan y no hay subvenciones para modernizar las granjas», explica.

Sí reconoce que hubo una para la renovación de material y modernización en 2021 que solicitó, pero que no le sirvió de nada ni a él ni a otros productores que conoce. «Solicité la ayuda y me la aceptaron. Pero el problema es que tardaron un año para decidir si me la daban y cuando me la aprobaron solo quedaban tres meses para montarlo todo. No puedo aprovechar la subvención porque no había tiempo para que ninguna empresa realizase los trabajos. Todos renunciaron a la subvención porque no había plazo».

Pese a la situación, está ilusionado y quiere seguir en la profesión. Eso sí, con un análisis sosegado y si los precios lo permiten. «Por mí sí, pero hay que ver cómo está el mercado. Si bajan mucho los precios como pasó entre 2014 y 2018... Yo tengo que pagar un alquiler porque la granja no es mía. Si no tienes ganancias hay que dar otro giro. Y sí que lo pienso para largo plazo, pero faltan muchas cosas», sentencia Constantin.

### **La plaga que asoló los campos y que contrasta con su baja explotación**

Una superpoblación sin precedentes. Es lo que ocurrió en la primera de 2023 cuando los agricultores de la huerta y campos de la Región veían cómo las madrigueras partían las calles de los cultivos. Provocaron pérdidas en las cosechas porque se comían los frutos, además de romper las conducciones de los riegos por goteo. Muchos optaron por poner cubos de agua para evitar que mordisquearan los plásticos, así como por proteger los árboles para evitar la 'desaparición' del producto. Y no solo de la fruta, también de las hojas más bajas, de las ramas e, incluso, de las cortezas de los árboles de cítricos.

En el caso de que los conejos tocasen la base de los árboles, llegaron a provocar no solo las pérdidas de las ramas muertas, es que algunos árboles acabaron muriendo porque rompían la circulación de la savia. Se extendió, además de la población del animal, la creencia entre los agricultores de que estos conejos eran 'híbridos'.

Una mezcla entre los conejos silvestres con conejos domésticos, lo que les hacían más grandes, más rápidos, más voraces y con una reproducción mayor. Investigadores del Instituto de Investigación en Recursos Cinegéticos (IREC) calificaron de «poco probable» esa mezcla entre silvestre y doméstico. Sí que hay mezcla entre las subespecies silvestres que copan, por un lado la mitad sur de la península y, por otro, la mitad norte.

El conejo del sur es algo más pequeño y suele agruparse en círculos reducidos, mientras que el del norte es más grande y vive en grupos más abiertos, lo que ha beneficiado para su recuperación de algunas enfermedades endogámicas que sí son más comunes en la subespecie de la mitad sur de la península.

## **EL SECTOR CUNÍCOLA PIERDE PRESENCIA EN ESPAÑA: EN CATORCE AÑOS EL NÚMERO DE GRANJAS SE HA REDUCIDO EN MÁS DE UN 65 %**

## **CARNICA.CDCOMUNICACION.ES 29-04-24**

En España hay 1.167 granjas cunícolas activas, según la última encuesta publicada por el MAPA, con datos correspondientes al 2022, lo que supone un 65,69 % menos de explotaciones cunícolas especializadas en la producción de carne de conejo que en 2008.

Según la encuesta, nuestro país cuenta con 743.168 conejas madre, un 39,18 % menos que en 2008, año en el que se contabilizaron 1.221.495 conejas madre en nuestras granjas; y 87 mataderos cunícolas, y 131 fábricas de pienso para conejos.

Castilla y León, Cataluña y Galicia concentran las dos las dos terceras partes (64 %) de las granjas de este subsector. La mayor parte de los alojamientos se destina al engorde (34,4 % del total), seguido de los nidos (23,5 %) y de los alojamientos polivalentes (20,1 %).

La gerente de INTERCUN valora la realización de la encuesta

“La falta de interés del consumidor por la carne de conejo, a pesar de ser tan sana y saludable, la reducción en el uso de antibióticos y otros aspectos están provocando que el sector se haga pequeño y eso es una realidad”, explica a este medio Mari Luz de Santos, directora gerente de INTERCUN.

Aunque para De Santos, más que los datos que refleja la encuesta “me gustaría poner el foco en la importancia de la encuesta en sí misma, que llevaba sin hacerse un montón de años”. En opinión de la gerente de la Interprofesional de la carne de conejo, “disponer de datos en detalle de aspectos que no aparecen en otras estadísticas, como la estructura del sector, aspectos interesantes relativos a la producción, etc.” es relevante para el sector.

En este sentido, añade, “para un sector de reducida dimensión como es el sector de la carne de conejo, si se compara con grandes sectores ganaderos, como el porcino, la avicultura o el vacuno, el disponer de datos de calidad es muy importante en la toma de decisiones y creo que en este sentido es como debemos ver la Encuesta de Cunicultura, agradeciendo al Ministerio los esfuerzos económicos y humanos desplegados en su realización”, concluye.

Se reducen cerca de un 12 % los sacrificios

En 2022 se sacrificaron 32,6 millones de animales jóvenes, cifra que indica una tendencia descendente desde 2020, año en el que se alcanzaron los 37 millones, lo que supone una reducción del 11,89 %. Del total de animales sacrificados, un 21 % se destinó a exportación a otros países.

En cuanto a la fabricación de piensos para conejos, esta alcanzó en 2022 los 437 millones de kilogramos, la mitad de ellos se produjeron en la zona centro (Comunidad de Madrid, Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura). En 2022 había en España 131 fábricas de pienso para conejos, un 41 % menos con respecto a 2008.

Según la encuesta, el 71 % de los titulares de las explotaciones son personas físicas y un 29 % personas jurídicas. Entre los titulares personas físicas, un 85 % presenta titularidad única, con un 22 % de mujeres y un 40 % de mayores de 60 años. El perfil más frecuente de titular es un hombre de 30 a 59 años con formación básica.

## ESPAÑA CUENTA CON 1.167 GRANJAS CUNÍCOLAS

CARNICA.CDCOMUNICACION.ES 29-04-24

España cuenta con 1.167 granjas cunícolas activas, según la última encuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con datos correspondientes al año 2022, publicada hoy. Las granjas incluyen un total de 743.168 conejas madre, y prácticamente las dos terceras partes (64 %) se concentran en las comunidades autónomas de Castilla y León, Cataluña y Galicia.

Según la encuesta, el 71 % de los titulares de las explotaciones son personas físicas y un 29 % personas jurídicas. Entre los titulares personas físicas, un 85 % presenta titularidad única, con un 22 % de mujeres y un 40 % de mayores de 60 años. El perfil más frecuente de titular es un hombre de 30 a 59 años con formación básica.



En el 70 % de los casos la cunicultura es la actividad principal y la antigüedad media de las explotaciones es de 24 años. La mayor parte de los alojamientos se destina al engorde (34,4 % del total), seguido de los nidos (23,5 %) y de los alojamientos polivalentes (20,1 %).

En 2022 se sacrificaron 32,6 millones de animales jóvenes, cifra que indica una tendencia descendente desde 2020, año en

el que se alcanzaron los 37 millones. Un 21 % del peso total sacrificado se destinó a exportación a otros países.

La fabricación de piensos para conejos alcanzó los 437 millones de kilogramos, la mitad de ellos producidos en la zona centro (Comunidad de Madrid, Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura).

La Encuesta Nacional de Cunicultura ofrece una imagen global del sector cunícola, ya que incluye tanto a las granjas, como datos de fábricas de piensos compuestos para conejos y mataderos que los sacrifican. Esta información permite analizar situación actual y perspectivas futuras de la cunicultura en España, ya que contiene datos tanto de sus aspectos productivos y económicos como sus implicaciones sociales y ambientales.

Este estudio se basa en explotaciones cunícolas especializadas en la producción de carne de conejo cuya capacidad teórica supera los 19 alojamientos para conejas reproductoras, incluyendo las ecológicas. Quedan excluidas las explotaciones de carácter familiar o autoconsumo.

## CONEJOS SACRIFICADOS EL MES DE ENERO. AÑOS 2024 & 2023

BOLETÍN AEFACE SEMANA15

ENERO	CABEZAS			PESO		
	2024	2023	24 vs 23 (%)	2024	2023	24 vs 23 (%)
OTRAS COMUNIDADES	1.515.001	1.625.509	-6,80	1.980	2.093	-5,36
CATALUÑA	466.668	503.638	-7,34	568	588	-3,42
C. VALENCIANA	190.653	198.015	-3,72	221	229	-3,38
CASTILLA LA MANCHA	175.480	195.583	-10,28	211	236	-10,28
ARAGÓN	98.718	89.979	+9,71	118	110	+7,97
MURCIA	15.400	14.805	+4,02	17	16	+8,97
CANARIAS	4.915	4.609	+6,63	7	6	+12,67
ANDALUCÍA	375	336	+11,61	0,4	0,3	+22,02
<b>TOTAL</b>	<b>2.467.210</b>	<b>2.632.475</b>	<b>-6,28</b>	<b>3.123</b>	<b>3.276</b>	<b>-4,67</b>

## SECTOR CUNÍCOLA – MAYO

# LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO EN ESPAÑA CAE CASI UN 5%

AGRONEWSCASTILLAYLEON.COM 01-05-2024

**Siguen llegando malas noticias para el sector de la carne de conejo en España. Según los últimos datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la producción de este producto ha caído, en los dos primeros meses de 2024, casi un 5% de tal forma que de los mataderos españoles han salido casi 300 toneladas menos de esta carne.**

### La producción de la carne de conejo sigue en caída libre

Las estadísticas ofrecidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, recientemente, muestran como, en los dos primeros meses de 2024, la producción de carne de conejo en España se ha situado en 5.947 toneladas, lo que representa una reducción de casi el 5% en relación al mismo periodo de 2023 cuando fueron 6.246 t, por lo tanto, casi 300 toneladas menos de este alimento han salido de los mataderos nacionales.



El apartado » Otras comunidades autónomas» sigue siendo el que ofrece una mayor cifra de producción de carne de conejo, alcanzando las 3.748 toneladas, aunque vive una caída, que casi duplica la media nacional, del 7,60%, perdiendo 312 toneladas en comparación con las mismas fechas de 2023.

Destacar que, sólo en el mes de febrero, esta agrupación de regiones entre las que se sitúa Castilla y León ha vivido una bajada productiva del 10% pues las 1.768 toneladas obtenidas, en el segundo mes de 2024, son 204 menos que en

2023.

Cataluña se mantiene en este sector como la segunda región con una mayor producción, sumando 1.054 toneladas, en esos dos primeros meses de 2024, rompiendo la tendencia bajista del resto de comunidades autónomas y ganando 29 toneladas, si se realiza la comparativa con 2023, ganando casi un 3% en su rendimiento productivo.

Conviene señalar, en el caso catalán, el fuerte incremento vivido en febrero donde crece la carne obtenida un 11,18% frente a 2023 pasando de las 437 toneladas a las 486.

### Valencia y la producción cunícola

La producción de este tipo de alimento en la Comunitat Valenciana se mantiene estable de tal forma que, entre enero y febrero de 2024, han salido de los mataderos regionales 450 toneladas de esta carne, dato que «calca» la cifra registrada en 2023. Subrayar la subida del 3,52% que se vive en febrero, que parece ha enderezado la campaña actual, ganando 8 toneladas a 2023.

Por lo que se refiere a Castilla La Mancha, esta estadística, según el MAPA, se sitúa en las 417 toneladas, dato que representa una





## BOLETÍN INTERCUN ABRIL Y MAYO 2024

más que significativa caída del 7,68% sobre los dos primeros meses de 2023, al salir de aquellos mataderos 34 toneladas menos que en periodo anterior. Sin embargo, parece que la reducción se frena, algo, en este segundo mes de 2024, pues la reducción productiva en él es del 4,83%

Finalmente, subrayar la situación en Aragón donde se han producido, entre enero y febrero de 2024, 234 toneladas de carne de conejo, cifra que supone un incremento del 4.5% sobre 2023 con una ganancia de 9 toneladas.

	PESO TOTAL (t) PROVISIONAL DE CONEJOS. AÑOS 2024 vs 2023					
	FEBRERO			ENERO a FEBRERO		
	feb-24	feb-23	23 vs 23 (%)	ene / feb 24	ene / feb 23	24 vs 23 (%)
ARAGÓN	115	114	1,16	234	223	4,50
CATALUÑA	486	437	11,18	1.054	1.025	2,81
CASTILLA LA MANCHA	205	216	-4,83	417	451	-7,68
C. VALENCIANA	229	221	3,52	450	450	0,01
MURCIA	16	13	26,01	33	28	16,66
ANDALUCÍA	0,4	0	4,76	1	1	13,39
CANARIAS	5	5	4,17	12	11	9,05
OTRAS COMUNIDADES	1.768	1.964	-9,99	3.748	4.056	-7,60
TOTAL	2.824	2.969	-4,89	5.947	6.246	-4,78



## GALICIA PIERDE CINCUENTA GRANJAS DE CONEJO EN POCO MÁS DE UN AÑO

LAVOZDEGALICIA.ES 01-05-2024

**Desde la Asociación de Productores de Coellos de Galicia (Progacun) calculan que poner un kilo de esta carne en el mercado les cuesta unos 2,70 euros, pero en lonja se está pagando a 2,20 euros**



Hace unos días el Ministerio de Agricultura hizo públicos los datos de la última Encuesta Nacional de Cunicultura, correspondientes al 2022. Según el documento, en Galicia \_la tercera comunidad con mayor número de conejas madre de España por detrás de Castilla y León y Cataluña\_ había entonces 149 explotaciones dedicadas a la cría de conejos. Hoy por hoy, como avanza la presidenta de la Asociación de Productores de Coellos de Galicia (Progacun), María Antonia Almansa, quedan 99 explotaciones activas. El resto, como dice, «han ido cerrando porque no hay relevo generacional al ser una actividad que no resulta rentable». Porque

aunque la demanda de conejo en los supermercados parece mantenerse estable en un contexto de descenso generalizado de la demanda de carne y pese a que la producción ha ido en descenso, los precios en la lonja no remontan. Al contrario, como explica, han bajado en las últimas semanas hasta ubicarse en los 2,20 euros el kilo.

Con esas cotizaciones los números no dan: «Depende del manejo que haga cada granja, pero de media el coste de poner un kilo de conejo en el mercado está en estos momentos en torno a los 2,70 euros», explica, al tiempo que indica que solo los que tienen todo amortizado, no deben pagos de préstamos formalizados con las entidades bancarias o no tienen personal ajeno a la explotación van capeando el temporal.

La cuestión es que los costes de producción que empezaron a subir tras el estallido de la guerra de Ucrania no logran descender al mismo ritmo con el que subieron: «El pienso es fundamental para la cría de conejo y, aunque ha comenzado a bajar, no ha llegado los precios que tenía antes de la guerra». Ella no tiene granja, pero la tiene su hijo. En una explotación como la suya, el consumo de pienso ronda unas 430 toneladas al año. «En cuatro años el precio del pienso ha subido unos 81,40 euros la tonelada», dice. De ahí que una explotación como esa tenga que asumir ahora, solo en alimento, 35.000 euros más de costes. El precio del kilo de conejo en lonja también ha subido, pero no tanto como para compensar la efervescencia en la cotización de los alimentos. De unos 1,85 euros por kilo que se pagaban en el 2020 han pasado a los 2,20 euros. Bata con echar cuentas. «Pero no solo ha subido el pienso, también la inseminación, los sueldos de los empleados, la luz...», explica. O las nuevas normativas.

### Una carne con un alto contenido en B12

Galicia, además de ser la tercera comunidad que más conejo produce y la primera en número de sacrificios (muchos animales nacidos en comunidades como Castilla y León son traídos a mataderos de Galicia), es una de las comunidades donde más carne de conejo se come. De hecho, el consumo medio por habitante y año en España es de unos 600 gramos, pero en la comunidad sube hasta 900 gramos. De hecho, el sector cunícola ha hecho distintas campañas de promoción para estimular el consumo de carne de conejo. En los lineales puede encontrarse en los más variados formatos: muslos de conejo, medallones, costilletas... todo para captar al público más joven que busca comer sano. Porque como explica la responsable de este colectivo «es muy rico en vitamina B12».

## ESTA ES LA COMUNIDAD ESPAÑOLA QUE CONCENTRA MAYOR NÚMERO DE GRANJAS DE CONEJOS

LA RAZÓN 02-05-2024

**Esta es la Comunidad española que concentra mayor número de granjas de conejos**

Castilla y León cuenta con un total de 163 granjas cunícolas activas, lo que supone el 14 por ciento del conjunto nacional que alcanza las 1.167, según la encuesta publicada este viernes por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con datos correspondientes al año 2022.

Castilla y León se sitúa líder en cría de conejos junto con Cataluña y Galicia que, entre las tres, aglutinan dos de las terceras partes de las explotaciones (64%). Asimismo, la Comunidad contabiliza 180.362 de conejas madres, el 24% del país (743.168).

Según la encuesta, contabiliza 538.796 alojamientos, en su mayoría destinadas al engorde (166.150), seguido de las jaulas nido (129.882) y los alojamientos polivalentes. La antigüedad media de las explotaciones se sitúa en los 18 y en Castilla y León, donde hay un total de 17 fábricas y dos mataderos.



El 70,9% de los titulares de las explotaciones en Castilla y León son personas físicas y de ellos el 60,9 por ciento presenta titularidad única. El perfil más frecuente de titular es un hombre de 30 a 59 años con formación básica.

En el conjunto de España, en 2022 se sacrificaron 32,6 millones de animales jóvenes, cifra que indica una tendencia descendente desde 2020, año en el que se alcanzaron los 37 millones. Un 21 % del peso total sacrificado se destinó a exportación a otros países.

La fabricación de piensos para conejos alcanzó los 437 millones de kilogramos, la mitad de ellos producidos en la zona centro (Comunidad de Madrid, Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura).

La Encuesta Nacional de Cunicultura ofrece una imagen global del sector cunícola, ya que incluye tanto a las granjas, como datos de fábricas de piensos compuestos para conejos y mataderos que los sacrifican. Esta información permite analizar situación actual y perspectivas futuras de la cunicultura en España, ya que contiene datos tanto de sus aspectos productivos y económicos como sus implicaciones sociales y ambientales.

Este estudio se basa en explotaciones cunícolas especializadas en la producción de carne de conejo cuya capacidad teórica supera los 19 alojamientos para conejas reproductoras, incluyendo las ecológicas. Quedan excluidas las explotaciones de carácter familiar o autoconsumo.

## CASTEJÓN DE VALDEJASA PREPARA 350 KILOS DE CONEJO CON SU "ANCESTRAL" RECETA

HERALDO.ES 02-05-2024

**La Feria del Conejo Escabechado fue declarada fiesta de interés turístico de Aragón en 2019.**

Castejón de Valdejasa, en la provincia de Zaragoza, tiene todo preparado para celebrar este sábado, 4 de mayo, una nueva edición de su Feria del Conejo Escabechado, que en 2019 fue declarada fiesta de interés

turístico de Aragón, reconociendo la tradición de esta localidad así como la originalidad y diversidad de sus actos, dando lugar a un fenómeno turístico con gran atracción de visitantes.

Para su celebración se prepararán más de 350 kilogramos de conejo siguiendo una receta "ancestral" que antiguamente hacían las mujeres más mayores del municipio y que, desde hace unos años, realiza una empresa local.

Al ingrediente principal lo acompañan ajos, aceite, vinagre, tomillo, romero, laurel y sal. Todo ello se cocinará en un guiso al estilo de Castejón de Valdejasa del que se servirán 1.000 raciones.

La feria es un pilar fundamental turístico y gastronómico, y así se recoge en su declaración como fiesta de interés turístico de Aragón, que además reconoce la feria como "un festejo popular y manifestación de la tradición de la localidad, impulsada por el Ayuntamiento, asociaciones, empresas y servicios del municipio y teniendo como elemento central la degustación de escabechados, técnica para conservación de la caza vinculada a la tradición y costumbres del municipio, con incremento continuo de los visitantes que asisten a la feria por su singularidad".

La Feria del conejo escabechado comenzará a las 10.00 con la apertura de los stands y la degustación de migas en la plaza Nueva y la exposición de aves rapaces y taller infantil.

#### **Jornada de puertas abiertas**

Posteriormente, arrancará la jornada de puertas abiertas 'El Corral del Tío Nicasio' y a las 11.00 tendrá lugar una visita guiada por la localidad para la cual no es necesario reserva. A las 12.00 será la actuación del dance de Boquiñeni y una hora después la exhibición de vuelo de aves rapaces.

Posteriormente, sobre las 14.30, los asistentes disfrutarán de la comida popular en torno al conejo escabechado que da nombre a la feria y, por la tarde, habrá talleres para niños y sesión de música con orquesta, que tendrá doble sesión, de tarde y de noche, y una exhibición canina con capacidades de detención de explosivos, rescate y obediencia.

## **LA REGIÓN PIERDE 307 GRANJAS DE CONEJOS EN CASI DOS DÉCADAS**

ELNORTEDECASTILLA.ES 03-05-2024

**En la actualidad se contabilizan en Castilla y León 163 explotaciones cunícolas activas, el 14% de las existentes en el conjunto nacional, liderando la producción**

Castilla y León cuenta con un total de 163 granjas cunícolas activas, lo que supone el 14% del conjunto nacional que alcanza las 1.167, según la encuesta publicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con datos correspondientes al año 2022.

Estos datos convierten a la región en líder en cría de conejos junto con Cataluña y Galicia. Entre las tres, aglutinan dos de las terceras partes de las explotaciones (64%). De hecho, Castilla y León es la que suma un mayor número de efectivos de ganado (madres, machos, reposición y engorde) con más de 1,5 millones de animales.

Pero para conocer la realidad de este sector es preciso poner los datos en perspectiva para comprobar que desde 2003 se han perdido 307 granjas en la región, totalmente en sintonía con la situación nacional.



«Este sector está muriendo poco a poco», comenta Ángela Gómez, representante de Unión de Uniones (UCCL) en la interprofesional de este sector (Intercun). «Los importantes costes de producción no se encajan siempre con el precio de venta y estamos perdiendo efectivos año tras año porque el consumo no conseguimos que remonte», analiza de manera general la situación.

Uno de los principales problemas con los que se están encontrando es que no hay relevo en el consumo, «no conseguimos llegar a la gente joven a pesar de lo que se gasta el sector en promoción», apunta esta ganadera. Identifica como una de las causas el hecho de que los conejos hace tiempo que se convirtieron en mascotas «y las mascotas no se comen», ejemplifica.

Por eso, considera necesario el apoyo de las administraciones para que lleguen al mercado «nuevas presentaciones, algo en lo que estamos trabajando».

Es verdad que en este sentido, ha habido una evolución y ya no es necesario adquirir un conejo entero sino que en los lineales se encuentran desde paletillas a lomos que se pueden hacer a la plancha o en la freidora de aire. «Pero a lo mejor también son necesarios platos cocinados que sean muy fáciles de elaborar y en dos minutos en el microondas estén listos para comer». Subraya que desde la interprofesional trabajan en esa línea, además de en promoción, investigación, estudios de mercado o con cocineros.

El resumen que hace esta profesional, propietaria de una granja de conejos desde hace 20 años, es que «en 2016 se comía 1,3 kilos de carne de conejo por persona y ahora estamos en la mitad, así que te puedes imaginar cómo está el sector al que también le acechan otras amenazas, como las campañas de los animalistas».

Otra serie de datos que recoge la encuesta del Ministerio y que aportan una idea más clara del sector tienen que ver con la antigüedad media de las explotaciones que se sitúa en los 18 años y en Castilla y León, donde hay un total de 17 fábricas que elaboran pienso para conejos y dos mataderos.

El 70,9% de los titulares de las explotaciones en Castilla y León son personas físicas y de ellos el 60,9% presenta titularidad única. El perfil más frecuente de titular es un hombre de 30 a 59 años con formación básica.

En el conjunto de España, en 2022 se sacrificaron 32,6 millones de animales jóvenes, cifra que indica una tendencia descendente desde 2020, año en el que se alcanzaron los 37 millones. Un 21% del peso total sacrificado se destinó a exportación a otros países.

## CASTEJÓN DE VALDEJASA CELEBRA ESTE SÁBADO SU TRADICIONAL FERIA DEL CONEJO ESCABECHADO

ENJOYZARAGOZA.ES 03-05-2024

**Declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón, la Feria del Conejo Escabechado repartirá más de 350 kilos siguiendo una receta ancestral**

Castejón de Valdejasa tiene todo preparado para celebrar este sábado 4 de mayo una nueva edición de su Feria del Conejo Escabechado. Una feria que en 2019 fue declarada fiesta de interés turístico de Aragón, reconociendo la tradición de esta localidad así como la originalidad y diversidad de sus actos.

Para su celebración se prepararán más de 350 kilos de conejo siguiendo una receta ancestral que antiguamente hacían las mujeres más mayores del municipio. Una receta que, desde hace unos años, realiza una empresa local. Al ingrediente principal lo acompañan ajos, aceite, vinagre, tomillo, romero, laurel y sal. Todo ello se cocinará en un guiso al estilo de Castejón de Valdejasa del que se servirán 1.000 raciones.

La Feria del Conejo Escabechado es un pilar fundamental turístico y gastronómico. De hecho, se considera como “un festejo popular y manifestación de la tradición de la localidad, impulsada por el Ayuntamiento, asociaciones, empresas y servicios del municipio y teniendo como elemento central la degustación de escabechados”.



### Programación

La Feria del conejo escabechado comenzará a las 10:00 horas con la apertura de los stands y la degustación de migas en la plaza Nueva, así como la exposición de aves rapaces y taller infantil. Posteriormente, arrancará la jornada de puertas abiertas “El Corral del Tío Nicasio” y a las 11:00 horas tendrá lugar una visita guiada por la localidad para la cual no es necesario reserva.

A las 12:00 horas será la actuación del dance de Boquiñeni y, una hora después, la exhibición de vuelo de aves rapaces. Posteriormente, sobre las 14:30 horas, los asistentes disfrutarán de la comida popular en torno al conejo escabechado que da nombre a la feria. Ya por la tarde, habrá talleres para niños y sesión de música con orquesta, que tendrá doble sesión, de tarde y de noche. Además, tampoco faltará una exhibición canina con capacidades de detención de

explosivos, rescate y obediencia.

# LA CUNICULTURA, UNA ALTERNATIVA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ZONAS RURALES

AGORATOPGAN.COM 05-05-2024

Se estima que de hoy al año 2050 la producción global de alimentos en nuestro planeta debería aumentar entre un 50 y un 70 por 100.

Esta estimación se fundamenta en el aumento continuado de la población mundial (estimada en más de 10,000 millones de habitantes en el año 2050) y en los significativos cambios en los regímenes alimenticios (Naranjo, 2022).

De acuerdo con unas consultas bibliográficas realizadas por Rota (2016), la ganadería proporciona aproximadamente el 26 por 100 del total de proteínas y el 13 por 100 del total de calorías que consumen las personas (esto sin considerar su aporte en micronutrientes esenciales, tales como: la vitamina B12, la vitamina A, hierro, el zinc, el calcio y la riboflavina).



Se trata de aportes que lo convierten a la producción ganadera en un sector clave para contribuir a garantizar la seguridad alimentaria

En muchas partes del Mundo una parte significativa de los referidos aportes nutricionales se obtienen en explotaciones ganaderas de pequeña dimensión, que son fundamentalmente manejadas por una mano de obra familiar.

Según la FAO (2024), alrededor del 90 por 100 de las granjas del mundo (aproximadamente unas 600 millones) son de propiedad de las familias que las gestionan directamente. Este sistema de producción es crucial como medio de vida para las personas de limitados recursos económicos de las zonas rurales, para lograr alcanzar su seguridad alimentaria y para la creación de empleo.

En términos generales, la producción pecuaria a pequeña escala se caracteriza por el mejoramiento de las condiciones de vida de los hogares campesinos, porque requiere una mínima inversión y se fundamenta en un mejor aprovechamiento de los recursos nutricionales disponibles. En este contexto, la cunicultura constituye una de las mejores opciones disponibles, debido a que permite combatir exitosamente los índices de pobreza, proporcionando una alimentación nutritiva a la sociedad y generando empleo en las zonas rurales.

La cunicultura es considerada como una actividad con un alto potencial productivo, debido a la brevedad de sus ciclos reproductivos y a la elevada prolificidad de esta especie. Una sola coneja es capaz de producir anualmente casi la totalidad del consumo de carne que una persona adulta necesita para alimentarse bien durante este periodo de un año (una coneja reproductora puede generar perfectamente anualmente 36 conejos cebados con destino al consumo, lo que equivale a 54 kilogramos/año de carne de excelente calidad). Además, la carne de conejo es considerada un "alimento funcional", lo que significa que no solamente tiene un alto valor nutricional, sino que además aumenta el nivel de salud de sus consumidores y su bienestar, amén de ayudar a disminuir su riesgo de enfermedades.

Por otra parte, la producción cunícola se puede llevar a término en instalaciones elaboradas con materiales de la región; el coste de la producción y de la mano de obra son baratos en relación a otras especies de interés zootécnico.

Por las razones enumeradas la FAO incluye a la producción cunícola dentro de las alternativas productivas zootécnicas destinadas a mejorar la seguridad y la calidad alimentaria de los pequeños productores, tanto en áreas rurales como urbanas.



## COGAL AVANZA EN LA MEJORA DE SUS INSTALACIONES

EUROCARNE.COM 06-05-2024



El Concello de Rodeiro ha dado el visto bueno a las obras que Cogal va a realizar de cara a la mejora de sus instalaciones dedicadas al sacrificio de conejos de Álceme.

Se prevé invertir unos 346.000 euros según ha adelantado La Voz de Galicia.

En concreto se va a cubrir la zona de recepción de los conejos vivos para que estén resguardados durante el proceso de descarga.

También se van a poner placas solares en esa nueva superficie y se espera instalar equipos para el envasado por termosellado así como un recuperador de calor de condensados, entre otros equipos.

## LA RECETA DEL “MEJOR ARROZ DEL MUNDO” SEGÚN FERRAN ADRIÀ, EL PLATO ESTRELLA DE UN RESTAURANTE DE UN PUEBLO DE ALICANTE

INFOBAE.COM 08-05-2024

La paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento es una de las elaboraciones más emblemáticas de la cocina de la zona



El arroz es el rey indiscutible de la gastronomía de la Comunidad Valenciana. Tiene su máxima expresión, por supuesto, en la clásica paella valenciana, pero no es la única receta en la que este ingrediente hace su aparición. Uno de esos arroces desconocidos que merecen un hueco en nuestro recetario es la paella de

conejo y caracoles serranos al sarmiento, plato estrella de la gastronomía del pueblo alicantino de Aspe que ha sido elaborado durante generaciones y generaciones de familias de la zona.

En el restaurante Alfonso Mira elaboran una de las mejores recetas de este arroz, un plato que los hermanos Mira aprendieron de su bisabuela materna, que trabajó como cocinera en la posada de Aspe y cocinaba a la perfección el que es uno de los arroces a día de hoy más desconocidos de la zona. Este plato es su especialidad absoluta, una receta que el mismísimo Ferran Adrià llegó a definir como el mejor arroz del mundo.

### El restaurante de los hermanos Mira

En el municipio alicantino de Aspe se encuentra el restaurante Alfonso Mira, una referencia en la cocina mediterránea y de temporada que destaca por su capacidad de fusionar la tradición culinaria del territorio del Vinalopó con propuestas gastronómicas innovadoras. Dirigido por los hermanos Teo (sumiller) y Alfonso Mira (chef), este local se ha convertido en un establecimiento emblemático y en una apuesta segura para degustar una amplia variedad de arroces y platos típicos alicantinos. Lo demuestra su presencia en guías del prestigio de la Guía Repsol.



La trayectoria del chef Alfonso Mira comienza con su formación en el Centro de Desarrollo Turístico Domingo Devesa de Benidorm, para después afinar sus habilidades bajo la tutela del reconocido chef Martín Berasategui en San Sebastián. Tras una etapa formativa marcada por la innovación, Alfonso regresa a Aspe para emprender, junto a su hermano, la gestión de lo que inicialmente se llamó Los Molinos y, más tarde, La Vid, hasta adoptar el nombre actual del restaurante.

A lo largo de los años, Alfonso Mira ha consolidado su reputación gracias a su dedicación a ofrecer una experiencia culinaria única que honra los productos de D.O. Alicante. Entre la variedad de platos que capturan la esencia de la gastronomía local, el establecimiento se destaca por su selección de arroces, tales como el arroz con bogavante, arroz negro, arroz a banda, y el tradicional arroz con costra alicantino.

Te puede interesar: Los 5 restaurantes recomendados por la Guía Michelin en Alicante donde comer por menos de 45 euros

### El arroz con conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira

La paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento constituye un plato emblemático de la cocina alicantina, destacando por su profundo sabor y por la calidad de los ingredientes locales. Para su preparación, el chef Alfonso Mira escoge un conejo de pequeño tamaño de criadores de Alicante y caracoles serranos, alimentados especialmente de hierbas como el tomillo y el romero, lo que confiere su sabor tan característico a monte bajo. En cuanto al arroz, elige la variedad Senia-Bahía, perfecto por su capacidad de para absorber el caldo.



El proceso comienza por el conejo, que se trocea y sofríe en aceite de oliva virgen extra hasta dorar. Posteriormente, el cocinero introduce el conejo en una olla con agua, sal, y pimienta, buscando suavizar su carne. En la misma sartén se sofríe un tomate rallado, aprovechando la grasa y sabor dejados por el conejo. Este proceso, explican en la web del restaurante, asegura un fondo de sabor intenso para el arroz.

Esta paella se cocina sobre sarmiento, lo que le otorga su característico sabor ahumado. El proceso inicia con la base de caldo al que se añaden garbanzos, el conejo, el tomate sofrito y una ramita de tomillo fresco, seguido de azafrán en hebras, colorante y condimentos. El arroz se incorpora cuando el caldo alcanza el punto de ebullición, seguido de los caracoles. La fase de cocción exige un gran dominio del fuego, que comienza muy fuerte y debe ir disminuyendo gradualmente. La paella está lista en aproximadamente 17-18 minutos, cuando el arroz comienza a crujir. Finalmente, se añaden las tiras de pimiento previamente sofritas.

## **M<sup>a</sup> LUZ DE SANTOS, DIRECTORA DE INTERCUN: “NUESTRO MAYOR PROBLEMA ES EL DESCENSO SIN FRENO DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO DESDE 2007”**

**CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 09-05-2024**

Nos hacemos eco de la sección ‘El sector opina’, del número impreso de la Revista Cárnica, en el que damos voz a las Interprofesionales y Asociaciones para que expresen en primera persona la situación de sus respectivos campos de acción. En esta ocasión, es el turno de INTERCUN. Su Directora, M<sup>a</sup> Luz de Santos, escribe unas líneas para hablar sobre la situación de la cunicultura, el consumo de carne de conejo y sus retos:

Los últimos años están siendo complicados para el sector de la carne de conejo. Un sector que debido a su dimensión limitada tiene mayores dificultades que otros sectores cárnicos para afrontar las adversidades que va encontrando en el camino.

El mayor problema es el descenso de consumo de carne de conejo que, aunque ha sido muy gradual, realmente ha continuado sin freno desde el año 2007. Son varios los trabajos que hemos llevado a cabo desde la interprofesional para identificar las razones que han llevado a este descenso y todos parecen señalar un motivo de peso: el consumidor está cambiando.



Las tendencias de consumo actuales evolucionan hacia la compra de alimentos con preparaciones simples y rápidas, que sean adaptables a un ritmo de vida en el que cocinar es una actividad que se reserva para ocasiones especiales. En este nuevo escenario el consumidor no valora la carne de conejo como una opción debido al desconocimiento de la versatilidad y conveniencia de la misma.

Sin embargo, seguimos confiando en los aspectos diferenciales de la carne de conejo como alimento sano y saludable. Una carne con tan baja proporción en grasa y tan rica en contenido proteico que sabemos que encaja perfectamente en las tendencias actuales, donde los consumidores se preocupan cada vez más por su salud y por su dieta.

Pero no es únicamente el descenso del consumo lo que golpea a nuestro sector. El margen de beneficio con el que lidian los operadores es cada vez más estrecho y se ha acentuado en los últimos años por el aumento de costes de las materias primas y energía. En este sentido, también se ha percibido una reducción de la

rentabilidad de las granjas a consecuencia de los descensos de producción causados por problemas sanitarios.

El conejo es un animal de alta mortalidad (y por ello tan prolífico) y esto lo hace una especie ganadera especialmente compleja. Desde el momento en el que España desarrolló el Plan Nacional frente a la Resistencia a los Antibióticos (PRAN) los cunicultores se implicaron de lleno con el mismo, consiguiendo de hecho grandes resultados en reducción del uso de antimicrobianos. No obstante, esta reducción ha tenido importantes consecuencias, como la aparición de enfermedades emergentes y reemergentes o el descontrol de otras como la Enteropatía Epizootica del Conejo, cuyo agente causal es desconocido y tradicionalmente ha sido controlada por la administración de antibióticos en pienso.

La estrategia De la Granja a la Mesa, al igual que para muchos otros sectores agroalimentarios, también está suponiendo un importante reto para la cunicultura. La última propuesta legislativa presentada por la Comisión Europea (CE) ha sido la de protección del bienestar animal durante el transporte (actualmente bajo periodo de consulta), que es un ejemplo de las ambiciosas medidas que la Unión Europea (UE) está adoptando para el cumplimiento de sus objetivos y que en su conjunto podrían suponer un aumento considerable de costes para la actividad cunícola (y muchas otras posiblemente) con negativas consecuencias.

Si bien todos los operadores del sector ganadero-cárnico coinciden en que el bienestar animal es fundamental para la sostenibilidad de su actividad, la CE propone una serie de requisitos que atentan contra la viabilidad de esta. Así es el ejemplo del espacio mínimo disponible por animal que, entre la altura mínima necesaria de los contenedores de transporte y la densidad máxima de carga animal, implicaría la utilización de 2,5 camiones de transporte de conejos para trasladar el mismo número de animales que actualmente transporta un único camión.

Y es que uno de los mayores riesgos que estas y otras propuestas legislativas traen consigo es que, a pesar de ser uno de los principales requisitos tanto de la industria alimentaria como del consumidor, no vienen acompañadas de “cláusulas espejo”. A pesar de los múltiples esfuerzos realizados, los responsables políticos europeos al final siempre dan la misma respuesta: “es muy complicado imponer todas estas medidas a los terceros países que quieren importar a la UE”; por lo que el inevitable futuro que nos depara por este camino es uno en el que los alimentos frescos serán, irónicamente, notablemente más caros y con estándares más bajos de bienestar animal, sostenibilidad ambiental y seguridad alimentaria que los actuales.

## EL MEJOR CONDUMIO DE CONEJO CANARIO ESTÁ EN TENERIFE: UN RESTAURANTE RECOMENDADO POR LA GUÍA REPSOL

ATLANTICOHoy.COM 12-05-2024

**La receta por excelencia de Icod de los Vinos es un guiso casero de conejo, papas y un distintivo majado que es patrimonio de la gastronomía canaria**



Como uno de los pueblos con mayor tradición de Tenerife, entre los calderos y fogones de Icod de los Vinos se guarda uno de los secretos de la gastronomía canaria. Un plato rotundo y apreciado en las tascas del norte de la isla como La Parada-Casa de Comidas, donde se prepara una versión del condumio de conejo que, además de única, disfruta del beneplácito unánime de los comensales y ha sido reconocido por la prestigiosa Guía Repsol.

Con el conejo y las papas como base, bañados en el majado de pimienta, laurel, tomillo, hígados de conejo y vino blanco, el plato es una experiencia contundente para el paladar. Ni en Icod ni en ningún punto de la geografía canaria se encuentra un consenso sobre la preparación perfecta. Cada casa tiene su receta, de manera que el plato nunca deja de sorprender ni a los vecinos más asiduos ni a los visitantes más esporádicos.

### Papas bonitas y vino

Si el conejo es un ingrediente principal del condumio, la papa bonita no lo es menos. A menudo cultivada por los propios vecinos, que siembran y recogen el fruto de la tierra que luego terminará en el caldero, la papa bonita es un manjar apreciado, cada vez menos frecuente y que, en concreto para este guiso, se pela solo parcialmente. En ocasiones puede acompañarse también con arroz blanco pero lo que no se perdona en la receta auténtica es la papa. Bonita, por supuesto.



Es de esperar que en un municipio que lleva la tradición vinícola hasta en su propio nombre, el plato estrella de su gastronomía venga acompañado de un buen vino. Para gustos, paladares, pero es frecuente acompañarlo con un tinto de uva listán negro para ensalzar los sabores del condumio de conejo. En materia de blancos, la Denominación de Origen Ycoden-Deute-Isora también puede ofrecer propuestas para acompañar, a buen seguro conocidas por el personal de La Parada.

### Un frangollo en una casona histórica



Y para un dulce final, acorde con la línea de cocina tradicional, frangollo de postre. Almendras, pasas, canela y azúcar en un viaje al sabor traído desde América por los emigrantes que regresaron a Canarias siglos atrás con recetas y modos de entender la arquitectura, como el que podemos encontrar en el propio edificio que alberga La Parada-Casa de Comidas.

Se trata de una casona tradicional ubicada en la Rambla Pérez de Cristo que data de finales del siglo XVII, cuando residían en ellos los marqueses de Santa

Lucía. Mucho tiempo después fue bar, antes de convertirse en un restaurante que además fue ampliado habilitando un espectacular patio donde actualmente, además de actuaciones musicales todos los viernes, se acogen eventos privados.

## LA COMPLEJA REALIDAD DEL SECTOR CUNICOLA EN ESPAÑA

AGORATOPGAN.COM 17-05-2024



Como muy bien ha explicado la directora de la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunicola, INTERCUN, doña Mari Luz de Santos y se ha publicado en el ÁGORA TRIBUNA del presente Boletín nº205 de ÁGORA TOP GAN, el principal problema con que se enfrenta actualmente este sector pecuario en nuestro país, es el descenso continuado, a lo largo de estos últimos casi 20 años, a pesar de todas las acciones que se han emprendido, del consumo de la carne de conejo.

Partiendo de los datos oficiales de consumo (datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), éste ha pasado de los aproximadamente 1,52 Kg. per cápita del año 2000 a los 1,35 Kg. per cápita del año 2010; a los 0,90 Kg. per cápita del año 2000 y a los aproximadamente 0,65 – 0,70 Kg. per cápita del pasado año 2023. Obviamente, a estos datos de consumo habría que añadir el autoconsumo, regulado por el Real Decreto 1547/2004, que también ha disminuido de una forma muy significativo.

La disminución de este autoconsumo ha sido y es debido, por un aparte, a la significativa disminución de la población del medio rural (actualmente y pasado, en gran medida, el “efecto pandemia”, la población rural española debe estar alrededor de los 7 millones de personas) y, por otra, a la evolución de su pirámide de población, caracterizada, en estos últimos años, por su envejecimiento y por los cambios, también aquí, en los hábitos de su consumo.

Pero al margen de todo lo expuesto por doña Mari Luz, con lo que estoy totalmente de acuerdo, hay un factor más a considerar que es, desde mi punto de vista, enormemente importante; se trata del aumento, también imparable, del conejo como “animal de compañía». Como exponía, con mucha razón, doña Montserrat Riera del “Veter Center”; si bien los conejos son animales muy diferentes a los perros ya a los gatos, cada vez nos encontramos con más personas que optan por el conejo como animal de compañía; de hecho, es cada vez más habitual que sean un regalo para los niños debido a la imagen de tratarse de animales dóciles y de pelo suave y con los que no hay la obligación de sacarles a pasear”.

Lógicamente, la inmensa mayoría de las personas que tienen a esta especie en casa, como animal de compañía, y, en gran medida, su entorno, muy especialmente en el ámbito urbanita (que viene a suponer alrededor del 85 por 100 de la población total de nuestro país). dejan automáticamente de consumir la carne de conejo, aumentando la problemática existente del descenso de su consumo. No es este el único caso en el Mundo; así, ejemplos que puede parecerse a lo que acontece con consumo de carne de conejo en España, pueden ser, en ciertas partes del mundo, los de las carnes de cuy, de perro o de caballo (en España, el caso de consumo de carne de caballo, por ejemplo, hemos pasado de los 100 gr per cápita del año 2010 a los 60 gramos per cápita del año 2020 y a los 20 gramos per cápita de la actualidad).

Y es que lo que realmente es imparable es el cambio de la mentalidad y del sentir general de nuestras sociedades en lo que respecta a las consideraciones emocional, ética y moral, de las bases animales, tanto en lo que respecta a los animales de renta como en lo que atañe a los animales domésticos o de compañía. Ante todas estas realidades me parece enormemente difícil, por no decir cuasi – imposible, cambiar de forma significativa la tendencia negativa en el consumo de carne de conejo en España. ¡Ojalá esté muy equivocado!

## JOAN MARTI RELEVA A CARLES MAS EN LA PRESIDENCIA DE LA ASOCIACIÓN DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS DE CATALUÑA\_ ASSOCAT

ASSOCAT 17-05-2024

**En la asamblea de Assocat celebrada ayer jueves 16 de mayo se nombró a Joan Marti, del matadero de aves GIMAVE, como nuevo Presidente de Assocat.**



Actualmente Joan Marti era el vicepresidente de Assocat y también ejerce de portavoz del sector comercial en la Mesa Avícola de la Lonja de Bellpuig.

El presidente saliente, Carles Mas, accedió al cargo el año 2008 después de la dimisión de Manuel Navio por el cese de actividad de la empresa. Después del anuncio de Carles Mas los asistentes le ofrecieron un fuerte y espontáneo aplauso y le agradecieron estos dieciséis años en el frente de la asociación.

Con este cambio en la Presidencia de la Asociación también ha quedado en evidencia el relevo generacional que esta sucediendo en muchas empresas familiares del sector de mataderos de aves.

En la asamblea también se aprobó la actualización del Reglamento de uso del Pollo Amarillo Catalán para incluir la normativa sobre diferentes cuestiones de etiquetado. También se trató en la asamblea la memoria de actividades y la aprobación de cuentas.

El año 2008 un grupo de mataderos de aves catalanes impulsaron la creación de una marca colectiva que acredita la alimentación a base de cereales, el origen de la crianza y de la producción de la carne del pollo en los mataderos de aves catalanes.

Bajo el amparo de la Asociación de Mataderos de Aves de Cataluña (ASSOCAT) se impulsó la certificación del Pollo Amarillo Catalán y su diferenciación respecto de otros pollos que no tienen una procedencia local y que pueden encontrarse en el mercado detallista de alimentación.

La acreditación de estos requisitos sobre la alimentación y la trazabilidad del pollo amarillo se hace con una certificación oficial que requiere del cumplimiento estricto del Reglamento Comunitario 543/2008 sobre el etiquetado facultativo del pollo y de auditorías periódicas por parte de una entidad de control o empresa certificadora, actualmente EUROFIN FOOD ASSURANCE.



Por lo tanto, el Pollo Amarillo Catalán, es una carne de proximidad, puesto que el nacimiento, engorde y transformación siempre se lleva a cabo en granjas y mataderos catalanes. Habría que añadir que es una carne que se vende en establecimientos detallistas de Cataluña y del que puede disfrutar de forma exclusiva el consumidor catalán. Como consecuencia de esta proximidad, la distancia entre la producción y el consumidor es mínima.

## VIDEO | JOAN MONLEÓN REGRESA DESDE EL MÁS ALLÁ: “SIN CONEJO NO ES PAELLA”

ELPERIODIC.COM 24-05-2024

**El icónico showman insiste en la importancia de incluir este ingrediente tan arraigado al recetario popular**

La verdadera patria de cada persona tiene que ver con aquellos elementos cotidianos que considera propios e irrenunciables. Tal vez sean muy pequeños, pero por dentro se sienten muy grandes. Entre ellos se cuentan los rituales de los domingos, las comidas junto a los amigos y, en el caso de todos los valencianos, la receta tradicional de la paella. Un plato territorial con un valor cultural sin igual, que a menudo se ve amenazado por la alteración de los ingredientes clásicos. Tanto es así que Joan Monleón, icónico presentador de la televisión autonómica en los años 90, ha tenido que regresar del más allá para recordarnos que hay un elemento imprescindible en la elaboración de estos arroces: la carne de conejo. Un ingrediente que, en palabras de esta reconocible figura, “li dona tot el gustet a la paella”. Porque sin conejo, no es paella.



Detrás de la campaña para impulsar el consumo de esta carne tan arraigada al recetario tradicional, a la cocina de toda la vida y con valores nutricionales incomparables, se encuentra Intercun, organización interprofesional sin ánimo de lucro, que representa a productores y comercializadores del sector cunícola en toda España. Su objetivo es informar a los consumidores de los beneficios nutricionales, sin olvidar el componente del sabor, y a la vez recordar el valor sentimental que tiene en el recetario tradicional de toda la geografía española. Concretamente en el caso de Valencia, renunciar al conejo es renunciar a una parte de esa herencia ancestral, ya que generación tras generación, la paella se ha preparado valiéndose de esta carne. De

ahí que se recurra a una figura como la de Monleón, tremendamente emotiva entre toda una generación, para subrayarlo.

El showman valenciano, que después de una dilatada carrera en la música, el cine y el teatro, logró gran popularidad en la televisión autonómica, dirigía un programa familiar de mucha audiencia, donde una de las

atracciones predilectas era el sorteo de premios a través del juego de 'La paella rusa'. Falleció en 2009, pero la IA permite recrear su figura bajando del cielo, para incidir en que #SinConejoNoEsPaella. Un lema de campaña al que se han sumado distintos artistas, prescriptores e influencers en sus redes sociales, así como los chefs más populares de la autonomía. Todos ellos concienciados con recuperar a los consumidores que han dejado de comer conejo, pero también con ganar a nuevos adeptos que vinculen esta carne al disfrute, los platos de siempre y los días en familia.

A fin de informar a todos los consumidores de la importancia de incluir la carne de conejo en la dieta, y por supuesto en platos clave como la paella, la campaña estará visible en las principales cadenas de gran distribución, así como en el canal minorista. Además, hasta el mes de julio, y en dichos establecimientos, los compradores jugarán de una forma particular a la icónica 'paella rusa'. Tanto es así que, con la adquisición de este producto, entrarán en un sorteo para "guanyar 5.000 pessetes" y una paella para diez amigos.

### **Un consumo emocional y racional**

España es el primer productor de carne de conejo de la UE y el cuarto del mundo, solo por detrás de China, Corea del Norte y Egipto. También por ello, la carne de conejo es un ingrediente identitario de la gastronomía española en sus distintas regiones. De un tiempo a esta parte, sin embargo, el consumo ha caído entre las nuevas generaciones, amenazando con un empobrecimiento del patrimonio cultural. Actualmente, sus ventas equivalen al 6% del consumo de carne de pollo, y el 65% de sus compradores se sitúa por encima de los 50 años. Por ello, Intercun se propone familiarizar a los más jóvenes con el sabor de este producto singular, vinculado a la tradición culinaria y emocional. Y hace especial hincapié Valencia, una de las zonas de mayor consumo dentro de España, donde la carne se encuentra especialmente disponible en los meses de verano.

Como venimos diciendo, el consumo de conejo está muy ligado a los platos regionales y a la cultura gastronómica tradicional. Solo hay que pensar en el conejo a la riojana, a la vizcaína, al chilindrón (Navarra), a la llauna (Cataluña) o al salmorejo (Aragón y Canarias). Cada región tiene su propia idea heredada, y entre ellas, la paella valenciana de pollo y conejo es un plato icónico a escala internacional, aunque encontremos adaptaciones un tanto esperpénticas a lo ancho y largo del mundo. Sin conejo no hay paella, porque su intenso sabor es insustituible para quien sabe apreciarlo, y de ahí que sea una carne ampliamente trabajada en la alta cocina, con consideración de producto gourmet. A la vez, resulta fácil de cocinar en el marco del hogar, gracias a los nuevos cortes y formatos.

Nos encontramos ante una carne blanca de excelente calidad nutricional, puesto que tiene gran cantidad de proteínas de alto valor biológico y bajos niveles de grasa, calorías, ácido úrico, purinas o sodio. Pero según las encuestas, los motivos de consumo siguen siendo "el sabor" y "el placer", sin tener en cuenta que constituye la carne más nutritiva de 'las 6 grandes'. Por último, cabe incidir en que la carne de conejo es una carne de fogones, cuyo consumo es considerablemente más potente en las zonas de alta cultura gastronómica. No en vano, su mercado fundamental es la mitad Norte de España, que también es la mitad con más concentración de Estrellas Michelin. Al margen de la alta cocina, su importancia dentro de la gastronomía popular tiene que ver con el amor ancestral por el buen comer. Habla del placer de cocinar con tiempo y esmero.

Sin conejo no es paella paella. Pero sin conejo, tampoco son muchas otras cosas. Estamos ante la carne más sabrosa de las saludables, y la más saludable de las sabrosas. Un alimento que se disfruta allá donde se cocina con cariño y que reporta un sabor único a los platos. Producto singular culinario que nos hace ser quienes somos y perpetuar un legado. Ha tenido que venir Joan Monleón a recordárnoslo, pero en el fondo, ya lo sabíamos.

## **INTERCUN LO TIENE CLARO: "SIN CONEJO NO ES PAELLA"**

**EUROCARNE.COM 27-05-2024**

**Nueva campaña de la interprofesional del sector cunícola.**



Intercun, la interprofesional del sector cunícola, ha puesto en marcha una nueva campaña de promoción "Sin conejo no es paella" para informar a los consumidores de los beneficios nutricionales, sin olvidar el componente del sabor, y a la vez recordar el valor sentimental que tiene en el recetario tradicional de toda la geografía española.

Concretamente en el caso de Valencia, renunciar al conejo es renunciar a una parte de esa herencia ancestral, ya que generación tras generación, la paella se ha preparado valiéndose de esta carne.

De ahí que se recurra a una figura como la de Monleón, tremendamente emotiva entre toda una generación, para subrayarlo.

El showman valenciano, que después de una dilatada carrera en la música, el cine y el teatro, logró gran popularidad en la televisión autonómica, dirigía un programa familiar de mucha audiencia, donde una de las atracciones predilectas era el sorteo de premios a través del juego de 'La paella rusa'. Falleció en 2009, pero la IA permite recrear su figura bajando del cielo, para incidir en que #SinConejoNoEsPaella.

Un lema de campaña al que se han sumado distintos artistas, prescriptores e influencers en sus redes sociales, así como los chefs más populares de la autonomía. Todos ellos concienciados con recuperar a los consumidores que han dejado de comer conejo, pero también con ganar a nuevos adeptos que vinculen esta carne al disfrute, los platos de siempre y los días en familia. A fin de informar a todos los consumidores de la importancia de incluir la carne de conejo en la dieta, y por supuesto en platos clave como la paella, la campaña estará visible en las principales cadenas de gran distribución, así como en el canal minorista.



Además, hasta el mes de julio, y en dichos establecimientos, los compradores jugarán de una forma particular a la icónica 'paella rusa'. Tanto es así que, con la adquisición de este producto, entrarán en un sorteo para "guanyar 5.000 pessetes" y una paella para diez amigos. Puede ver el vídeo de la campaña a través del siguiente enlace.

## NANTA PRESENTA HARVEY: PROGRAMA INTEGRAL PARA UNA EXITOSA PRODUCCIÓN CUNÍCOLA

AGRONEWSCOMUNITATVALENCIANA.COM 27-05-2024

Harvey es el nuevo programa nutricional integral de Nanta para conejos. Compuesto por una amplia gama de piensos de alta calidad, servicios y herramientas para una producción rentable, y una asesoría continua de la mano de los mejores expertos en el sector cunícola, Harvey ofrece programas nutricionales adaptados a las necesidades particulares de cada granja con los que garantizar la salud y bienestar de los conejos.

Ante los retos actuales a los que se enfrenta el sector cunícola, cuya producción se ha visto altamente influenciada por el cambio en las tendencias de consumo y la necesidad de adaptar el modelo productivo al uso prudente de antibióticos, resulta fundamental apostar por un modelo de trabajo que permita desarrollar granjas eficientes, tecnificadas y rentables en las que se garantice la salud y el bienestar de los animales.

En este sentido, una de las claves es asegurar un correcto plan nutricional apoyado en productos de la mejor calidad, herramientas de gestión y asesoramiento. Un servicio integral que Nanta ofrece a los cunicultores con el nuevo programa Harvey.

## Una amplia gama de piensos para cada momento productivo



Harvey Mater está diseñado para las conejas reproductoras de alto rendimiento. Mientras que para el cebo de conejos Harvey Engorde asegura, por su perfil de ingredientes, una velocidad de crecimiento, índice de conversión y rendimiento a la canal óptimos. Para el momento del destete, Harvey Destete garantiza la salud digestiva para un buen crecimiento y engorde de los conejos. Y para finalizar con seguridad, Harvey Acabado es la opción más idónea y rentable.

Adicionalmente, Nanta pone a disposición del cunicultor Harvey 25 para emplear como pienso de

predestete o pienso de maternidad en función del sistema de manejo implantado en la granja (modelo 11 días post parto o 25 días post parto, respectivamente).

### Servicios y asesoramiento de la mano de los mejores expertos

A través del programa Harvey, el equipo técnico de Nanta ofrece asesoramiento y servicios a todas las granjas cunícolas para cumplir con la misión del proyecto: conseguir granjas rentables.

Por una parte, la compañía pone a disposición de los productores una herramienta propia con la que calcular costes de producción y, por ende, controlar la rentabilidad de la granja. Este servicio pretende, de una manera sencilla, cuantificar el beneficio por kilogramo de carne de conejo vendido.

Por otra parte, Harvey también ofrece el análisis de la granja, incluida la parte medioambiental, y la gestión del racionamiento de la alimentación de los conejos de engorde mediante el empleo de Controladores Lógicos Programables (PLCs). De esta forma, a través de los PLCs en granja se obtienen amplios beneficios en la seguridad digestiva de los conejos, aspecto crucial para su bienestar y para una producción acorde a un uso responsable de los antibióticos. Estos sistemas de racionamiento inteligente permiten aunar con precisión las características de potencial genético del animal, las condiciones de la nave, las dietas empleadas y el riesgo sanitario, para establecer estrategias de alimentación específicas para cada granja.

Con el lanzamiento del programa Harvey Nanta reafirma su apoyo a la profesionalización y competitividad de la producción cunícola, poniendo a su alcance productos, servicios y asesoramiento técnico para incrementar la eficiencia y rentabilidad de las granjas de conejos.

# CARNE de CONEJO en REDES SOCIALES - ABRIL

(Algunos posts publicados en INSTAGRAM, X Y FACEBOOK)





**INTERCUN** · Seguir  
30 abr ·

¿Cuál es el Sentido de la Carne? ¿Es la vista puesta en el futuro del entorno rural, o el oído atento a los amantes de la gastronomía... Ver más



33 reproducciones

Me gusta Comentar Enviar Compartir

**INTERCUN** · Seguir  
24 abr ·

Ayer y hoy hemos asistimos al 48 SYMPOSIUM de cunicultura organizado por ASESCU - Asociación Española de Cunicultura, ... Ver más



4

1 vez compartido

Me gusta Comentar Enviar Compartir

**INTERCUN** · Seguir  
19 abr ·

Hoy estamos en Segovia, participando en la Asamblea General de ERA, la Asociación Europea de Cunicultura, de la cual somos miembros. En INTERCUN trabajamos por el avance y desarrollo de todo el sector en Europa.

#INTERCUN



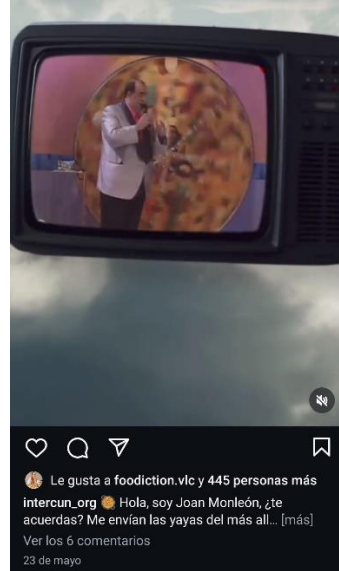
1

1 vez compartido

Me gusta Comentar Enviar Compartir

# CARNE de CONEJO en REDES SOCIALES - MAYO

(Algunos posts publicados en INSTAGRAM, X Y FACEBOOK)





INTERCUN · Seguir

28 may · 🌐

Y si la hamburguesa es de carne de conejo, jaún mejor! 😊  
📷 Realfooding... Ver más



👍 1

3 veces compartido

👍 Me gusta   🗨 Comentar   📧 Enviar   ➦ Compartir



INTERCUN · Seguir

13 may · 🌐

No sé si es por la serotonina que liberas cuando disfrutas de la carne, pero somos optimistas por naturaleza. Creemos ... Ver más



1 vez compartido

👍 Me gusta   🗨 Comentar   📧 Enviar   ➦ Compartir



INTERCUN · Seguir

7 may · 🌐

Hoy hemos estado en concurso amateur de paellas celebrado en Sueca, en el que un año más hemos participado proporcionando... Ver más



👍 2

3 veces compartido

## INTERNACIONAL - ABRIL

# CHINA ACELERA LA PRODUCCIÓN DE CONEJOS EN ZIMBABUE

DAILYNEWS.CO.ZW 07-04-24

¿Alguien quiere una hamburguesa de conejo? Es una propuesta que hace la boca agua. Pero espere. Los zimbabuenses pronto podrán degustar platos y carnes de conejo mucho más apetitosos, como tartas, pizzas, rollos de salchicha y biltong, ya que el país acaba de embarcarse en una trayectoria masiva de producción de estos pequeños rumiantes, en el marco de una iniciativa que cuenta con el apoyo de China.

En los dos últimos años, la embajada china en Harare ha prestado su apoyo a la producción local de conejos, liderada por la Asociación de Criadores Comerciales de Conejos de Zimbabue (Zicorba).



La organización fue creada por un grupo de cunicultores zimbabuenses para representar a los productores de conejos en julio de 2020, con la visión de reforzar la producción y apuntalar las ventas tanto en el mercado nacional como en el de exportación.

Dirigida por su presidente, Regis Nyamakanga, la asociación se ha convertido en el rostro de la producción cunícola del país, con el apoyo de China y del Gobierno, que desde entonces ha incluido la producción cunícola en su plan quinquenal de desarrollo ganadero.

En declaraciones al Daily News de ayer domingo, Nyamakanga afirmó que su objetivo es convertir la carne de conejo en uno de los platos preferidos en el país y fuera de él.

"Con delegaciones en las diez provincias y una base de miembros cada vez mayor, seguimos capacitando a los cunicultores mediante formación y apoyo, fomentando el crecimiento sostenible y la prosperidad del sector.

Al promover el consumo y la producción generalizados, prevemos un impacto positivo en la seguridad alimentaria y la nutrición de toda la nación".

Añadió que prevén una proliferación de diversos productos cárnicos de conejo, como hamburguesas, parrilladas, pizzas y otros, con la transformación de la industria cunícola de una actividad de traspatio y subsistencia a una empresa comercial.

"Una de nuestras principales iniciativas consistió en profesionalizar el proceso de producción buscando patrocinadores para importar conejos reproductores puros de Sudáfrica.

«Esta iniciativa, unida a la formación intensiva y el apoyo técnico a los granjeros locales, ha propiciado un aumento de la producción y el consumo de conejos debido a sus importantes beneficios económicos y para la salud». Nyamakanga afirma que también han establecido colaboraciones con productores de conejo de otros países para seguir ampliando el alcance y la influencia de la cunicultura local.

«Hemos establecido asociaciones con otros productores de conejo de Botsuana, Eswatini, Kenia, Zambia, Uganda, Sudáfrica, Ghana, Mozambique, Nigeria y Ruanda», explicó.

Entre los beneficios para el país se encuentran la creación de empleo y la garantía de la seguridad alimentaria en los hogares, de lo que se beneficiarán enormemente las zonas rurales, en su mayoría empobrecidas.

Nyamakanga afirmó que el apoyo que su organización está recibiendo de China es vital para el crecimiento del sector de la cunicultura en el país.

"La embajada china ha apoyado a ZICORBA financiando programas nacionales de formación para cunicultores y aportando conocimientos técnicos. «Estas iniciativas pretenden mejorar las habilidades y capacidades de los cunicultores de todo Zimbabue, contribuyendo al crecimiento y desarrollo del sector». Con el apoyo del gigante asiático, la producción cunícola de Zimbabue ha adquirido cierta velocidad. El futuro de la producción cunícola encierra inmensas oportunidades de crecimiento y expansión.

"Nos comprometemos a impulsar este proceso fomentando la innovación, la colaboración y las prácticas sostenibles dentro de la cadena de valor.

«Con el apoyo continuo de las partes interesadas y los socios, aspiramos a establecer la cunicultura como piedra angular del sector agrícola de Zimbabue, en beneficio tanto de los agricultores como de los consumidores».

ZICORBA también espera explotar el voraz apetito de China por la carne de conejo, ya que consume un millón de toneladas al año, pero sólo produce 600 000 toneladas, abriendo el resto a la exportación

## REALIZÓ CIENCIAS NATURALES UAQ CONCURSO GASTRONÓMICO CON CARNE DE CONEJO

ELQUERETANO.INFO 21-04-24





El Área Cunicula (Arcun) de la Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ), en colaboración con la Facultad de Ciencias Naturales (FCN), realizó la primera edición del Concurso Gastronómico "Tochtli"; siendo el objetivo primordial promover el consumo y la cultura gastronómica de la carne de conejo, a través de esta como ingrediente principal.

Se contó con la participación de ocho concursantes, quienes al presentar sus platillos debieron mostrarlos de forma creativa e innovadora. Las recetas presentadas fueron: Birria de Conejo, Lasaña, Conejo a la Cazadora, Conejo Pibil, Conejo Enchilado, Albóndigas, Conejo Encamotado y Gyosas.

Para esta edición los ganadores fueron: primer lugar para Isaias Medina Arredondo, con su plato "Conejo a la Cazadora"; el segundo lugar para Linda Silvana Zamorano Maldonado, Cristal Rangel Zaldivar y Nadia Elizabeth Díaz Ramírez, por su "Birria de Conejo"; y el tercer lugar para Cristian Aviña Iñiguez y Melisa Mendez Hernández, con sus "Gyosas".

En el evento se destacó la colaboración de Arcun con la Asociación Ganadera Local Especializada en Cunicultores de Querétaro (AGLECO) para el desarrollo de algunas actividades del proyecto, cuya meta es difundir el uso del conejo a través de la cunicultura — uso para alimentación, comercialización y aprovechamiento— como una opción viable para los retos y necesidades del mundo actual en torno a estos factores.

## FERIA DEL CONEJO: TOLUCA OFRECERÁ SUS MEJORES PLATILLOS CON ESTE INGREDIENTE

ADEREZO.MX 25-04-2024

**Los asistentes podrán degustarlo en pipián, asado, en barbacoa, mixiote, al chipotle, entre otras recetas**

Con el fin de rescatar las recetas tradicionales y reafirmar la identidad de la zona, pobladores de Santa María Nativitas Tecuac, municipio de Atlacomulco, organizaron la primer Feria del Conejo 2024, donde se ofrecerá el conejo en pipián, asado, en barbacoa, mixiote, al chipotle, entre otras recetas.

En conferencia de prensa, se dio a conocer este evento gastronómico que busca promover la cocina tradicional de esta zona norte del Estado de México.

Indicaron que se realizará el próximo 11 de mayo desde las 10:30 horas en la comunidad de Tecuac, como una iniciativa de las cocineras tradicionales con el fin de reafirmar la identidad de la comunidad.



Doña Francisca Suárez y doña Socorro explicaron que desde hace muchos años la alimentación de la gente del lugar se basaba en gran parte en el consumo del conejo silvestre, que era cazado en el cerro y se ofrecía durante en tiempos de cosecha de maíz a las personas que ayudaban.

“La cacería del conejo se realizaba como deporte y sobre todo en el marco de las fiestas patronales que iniciaban desde el 12 de diciembre y prevalecían el 24 de diciembre y el primero de enero”, enfatizó la

señora Socorro.

Si bien, dijo, en la actualidad el conejo silvestre ya es muy difícil de encontrar, la gente del pueblo optó por la crianza y es de ahí que aún se conservan las recetas tradicionales como una forma de identidad de la comunidad.

## INTERNACIONAL - MAYO

### LEONARDO AGUILERA: «LA CUNICULTURA ES UNA ACTIVIDAD SUSTENTABLE»

ELSIGLO.COM 09-05-2024

A sus 61 años de edad, el agro-técnico Leonardo Aguilera, ha dedicado gran parte de su vida a fortalecer el desarrollo de la cunicultura en el país, especialmente en la población de San Francisco de Asís, municipio Zamora, estado Aragua, donde lleva más de 20 años asesorando e impulsando esta alternativa proteica, producto que agarró valor en los tiempos de crisis.



Sus comienzos en esta especialidad productiva comienzan en los años 80, cuando decidió ser agro-técnico, y vio una oportunidad en la cría de conejo, que para aquellos años era subestimada por los grandes agroindustriales.

El impacto durante el inicio de sus 43 años de carrera fue sorprendente, aplicando todos sus conocimientos de la cunicultura, y aunado a eso su especialización de elaborar recetas gastronómicas con conejos, que por cierto, fueron reseñadas por diversos medios nacionales e incluso en nuestra casa editorial.

Pero para el año 2000, Aguilera vio la necesidad de apostar por la masificación de la producción de carne de conejo, efectuando esa práctica primero en las zonas rurales del municipio Santos Michelena, y dando un salto a San Francisco de Asís, municipio Zamora con el «Proyecto Cunicola».

«Anteriormente ya San Francisco tenía parte de la producción de conejo a través de un grupo, que funcionaba en la escuela Granja San Francisco de Asís, que daba formación en el área de la cunicultura», aclaró.

El cunicultor relató que inició este reto con 40 productores de la Gobernación del estado Aragua, a través del método de patios productivos, pero con el pasar de los años la demanda en el sector iba creciendo, al igual que el entusiasmo de la gente de conocer este proceso productivo.

«Posteriormente logramos conseguir otros recursos para ir incrementando este tipo de producción. Aumentaron a 80 los productores dentro de la localidad, y posteriormente se fueron sumando otros por iniciativa propia y con la asesoría gratuita que uno le da por la formación, ellos se fueron incluyendo en esta actividad», comentó.

### **Sobreviviendo al paro petrolero**

Leonardo Aguilar tiene 43 años llevando la cunicultura a todo el país. El transitar de Aguilera y el Proyecto Cunícola iba viento en popa, teniendo un incremento extraordinario para el año 2001, pero como gran parte del sector productivo del país, la cunicultura tuvo en frenazo en su expansión, debido al paro petrolero y la crisis económica que se originó a finales de ese año.

«Pero esta sede sostuvo un enlace con una empresa de Santa Cruz, municipio Lamas, nos entregó alimentos vía camiones, que al poco tiempo, dicha empresa también incursionó en el camino de la cunicultura, produciendo alimentos multipropósito», resaltó.

El proyecto puesto en marcha por Aguilera, también entusiasmó a la agroindustria, que se atrevieron a producir alimentos de esta y otras especie de animales, sobreviviendo a la crisis del 2001-2002.

Todo lo ocurrido en la sede del Proyecto Cunícola en San Francisco de Asís que emprendió en primera instancia Aguilera, conllevó a que este pueblo se convirtiera en la primera población cunícola del país, mediante un decreto municipal emitido por la Alcaldía de Zamora durante la gestión de Stefano Mangione Calónico, tras elevar la producción a 15 mil kilos de carne de conejo, un aporte significativo para los sanfranciscano.

De hecho, el proyecto fue bien recibido por el gobernador de Aragua de aquella época, fortaleciendo aún más la producción de carne de conejo, que llegó a tener un considerable impacto en la población, alcanzando la cantidad de más de 400 cunicultores.

«Para el 2007 y 2008 se producía más de 50 mil kilos de carne de conejo. La Gobernación subsidiaba el conejo y lo ponía a precio solidario en los mercados. El otro 50% lo asumían los acopiadores que nacieron con nosotros, que tienen su sala de matanza en otros estados, como en Miranda, La Guaira y Carabobo, para llevar este producto a restaurante, hoteles, posadas, escuelas y comedores militares, ya que era muy solicitado», aclaró.



### **Celebrando la cunicultura**

Asimismo, Aguilera mencionó que los cunicultores celebran cada 3 de abril el Día Internacional del Conejo en San Francisco de Asís, debido a que los 23 de septiembre, no pueden festejar esta fecha en la jurisdicción por factores climáticos.

«Son días de lluvias para nosotros en esa época del año, y decidí celebrarlo acá en Venezuela en abril, que es una época que las precipitaciones aún no han comenzado», recalcó.

Durante ese día, el agro-técnico relató que se realizaba una gran feria de la cunicultura, efectuando exposiciones sobre la cría del conejo, venta de productos y demostraciones gastronómicas de 150 recetas culinarias con este producto proteico.

«Allí se demuestra todo el potencial cunícola. Preparamos a más de 400 personas en el área de la gastronomía en cunicultura. Desde empanadas de conejo, entre otros platillos. La otra fecha fue a raíz del 16 de agosto del 2002, cuando la alcaldía me reconoce a raíz de un estudio que hice con la Universidad Central de Venezuela y la Unerg, que arrojó una producción 15 mil kilos de carne, y celebramos el 4 de octubre otra feria gastronómica por el Día de San Francisco», puntualizó.

## Formación y situación actual

En los siguientes años, el Proyecto Cunicola siguió manteniéndose, pero entre el 2015 y 2017, la crisis económica que atravesó el país comenzó a tambalear, teniendo que adaptarse a los tiempos difíciles.

Para el 2018, el ministro de Agricultura para aquel entonces, Freddy Bernal, otorgó la permisología de crear el Fundo Zamorano «José Rafael Revenga», en el eje Este de Aragua, donde se maneja un centro de cría de producción cunícola.

«Soy el asesor donde estoy impartiendo cursos, talleres, jornadas, charlas, todo lo referente al área cunícola, ya que el espacio cuenta con todas las instalaciones tanto sala educacional, como el centro de cría y el matadero», dijo.

Aguilera reconoció también la labor de Rosario Ríos, presidenta de la Red Nacional de Productores de los Fundos Zamoranos, la presidenta del Fundo Zamorano «José Rafael Revenga», Yelucy Montesinos, y varios integrantes de este grupo de productores, quienes fueron formados por el cunicultor sin tener ningún tipo de conocimiento en esta área.

Además, debido a la situación económica en el país, el 17 de abril del 2019, fue publicado en la Gaceta Oficial N° 6.450 y decreto presidencial N° 3.824, a la cría de especies animales cunícola como cría de guerra, en el marco del Estado de Excepción y de Emergencia Económica.

Pero durante la pandemia del Covid-19, la producción volvió a paralizarse por esta emergencia sanitaria y que en la adaptación de la nueva normalidad, también se comprobó una vez más como un producto cárnico sostenible, a pesar de que hay actualmente 120 productores de conejos en el Proyecto Cunicola.

«Demostramos que la cunicultura en tiempo de pandemia, es una actividad sustentable, ya que el conejo consume 160 plantas vegetales», agregó.

Finalizó destacando la versatilidad de la cunicultura, que se ha convertido también en un ingreso extra para muchas familias en el país, incentivando también al consumo de carne de conejo. «Pero la idea no es competir con otras propuestas cárnicas, sino en educar al venezolano a que deguste y conozca la carne de conejo y la aplique en la dieta, que de aplicarse en el régimen alimentario de una a dos veces por semana, la alimentación en la comunidad mejoraría», concretó.

## PROPONEN EN FRANCIA UN ETIQUETADO SOBRE BIENESTAR ANIMAL QUE ABARQUE CINCO NIVELES

EUROCARNE.COM 10-05-2024



La Agencia Francesa de Seguridad y Salud Alimentaria, Ambiental y Ocupacional (Anses) acaba de publicar las normas para el desarrollo de un sistema de etiquetado de los productos de origen animal con la que se busca armonizar los sistemas actuales.

Una de sus principales características es basar su evaluación en indicadores científicos de bienestar, medidos directamente en los animales, y no sólo en sus condiciones de reproducción.

Otra de sus especificidades es tener en cuenta no sólo las condiciones de vida de los animales productores de alimentos sino también las de sus antepasados.

La ANSES llevó a cabo una evaluación pericial para ofrecer a los actores del sector ganadero una base científica en la que sustentar este etiquetado. En sus directrices, la Agencia recomienda adoptar un sistema con cinco niveles de bienestar, que van desde el mejor (A) hasta el más bajo (E). El nivel E corresponde al

cumplimiento exclusivo de los requisitos impuestos por la legislación europea en materia de bienestar animal, ya sea para la vida en la granja, el transporte o el sacrificio.

Esta clasificación, fácilmente comprensible para el consumidor, debería ayudar también a los productores a mejorar progresivamente la consideración del bienestar animal. La mayoría de las etiquetas o etiquetados existentes sobre bienestar animal sólo tienen en cuenta los métodos de cría y los medios implementados para mejorarlos. "No es suficiente", explica Julie Chiron, coordinadora de expertos de la Anses.

Por ello, los científicos del grupo de trabajo ANSES recomiendan que los indicadores a evaluar se refieran principalmente al estado de bienestar del animal, es decir, a partir de mediciones realizadas en el propio animal.

Los expertos han identificado los factores que pueden afectar el bienestar de un animal durante cada etapa de su vida: características genéticas, técnicas de cría, prácticas y entrenamiento de los criadores, alojamiento, alimentación, medidas adoptadas para garantizar la buena salud de los animales, limitaciones el uso de prácticas dolorosas, la reproducción, el transporte y el sacrificio.

Para cada uno, el grupo de trabajo propuso un protocolo de evaluación basado en criterios científicos, asociados con indicadores mensurables, así como formas de mejorar el bienestar animal. Por ejemplo, para la alimentación, los criterios propuestos son tanto que el animal disponga de alimentos fácilmente accesibles y adaptados a su especie y edad, como también que pueda satisfacer sus necesidades comportamentales vinculadas a la actividad, como el pastoreo de rumiantes. excavar madrigueras para los cerdos o incluso picotear y rascar para las aves de corral.

"El trabajo realizado se dirige principalmente a los científicos y a las partes interesadas francesas y europeas que tienen previsto construir un marco de etiquetado sobre el bienestar animal", explica Florence Etoré, jefa de la unidad encargada de la evaluación de los riesgos relacionados con el bienestar y la salud de los animales. "Este marco debe adaptarse a cada sector o categoría de animales objetivo y construirse conjuntamente con los distintos actores en el campo : profesionales ganaderos, asociaciones de protección animal y científicos".

Por último, los expertos subrayan que el coste relacionado con la mejora del bienestar animal y su evaluación debería ser asumido por todas las partes, dadas las cuestiones éticas y la creciente demanda por parte de la sociedad de una mejor consideración del bienestar animal.

## EN ARAGUA SE REALIZÓ FORO Y MUESTRA GASTRONÓMICA DE CUNICULTURA

ULTIMASNOTICIAS.COM 11-05-2024

### Presentaron ponencias y degustaciones de diversos platillos elaborados a base de conejo



La Casa de la Cultura de la población de San Francisco de Asís, municipio Zamora, fue la sede del primer foro y muestra gastronómica de cunicultura que se realiza en el estado Aragua, donde los productores locales presentaron ponencias y degustaciones de diversos platillos elaborados a base de conejo.

La actividad organizada por el gobierno regional, forma parte del programa gastronómico promovido por la Secretaría del Poder Popular para el Turismo del estado Aragua, en articulación con el Instituto Nacional de Turismo, para dar a conocer los beneficios y usos de la carne de conejo, una actividad tradicional de la población de San Francisco de Asís, impulsando de esta manera el desarrollo

turístico y económico de la zona.

Al respecto, la secretaria de Turismo del estado Aragua, Maritza Mendoza, informó que la actividad busca resaltar y promover la gastronomía local, así como brindar apoyo a los productores de conejo en el municipio Zamora.

Detalló que entre los platillos presentados en la muestra gastronómica, elaborados a base de conejo, se encuentran: hamburguesas, arroz a la jardinera, pizzas, empanadas, papas rellenas, antipastos, entre otros.

Asimismo, destacó la presencia en el evento del chef Asdrúbal Escobar, representante de la Federación Latinoamericana de Máster Chef – capítulo Venezuela, quien participó con una ponencia.

### Feria del Conejo

Mendoza indicó que el foro y muestra gastronómica de cunicultura, forma parte de las actividades previas a lo que será la reactivación de la Feria del Conejo programada para el próximo mes de octubre, las cuales incluirán además formaciones para fomentar el turismo en la parroquia.

Finalmente, comentó que llevarán a cabo actividades de sensibilización gastronómica en las escuelas de San Francisco de Asís y Villa de Cura, donde enseñarán a los chicos sobre esta tradición culinaria.

## LA CRIANZA DE CONEJOS, LA OPCIÓN QUE QUEDÓ A UNA FAMILIA TRAS AUGE BOVINO

JORNADA.COM 19-05-2024

**No todas las personas buscan a ese peludo animal por su sabor, también los prefieren como mascotas**



La dedicación por la cocina la combinan con el amor por la crianza del mamífero con el que la cooperativa familiar ha logrado sobresalir. El apoyo oficial también ha sido fundamental.

La dedicación por la cocina la combinan con el amor por la crianza del mamífero con el que la cooperativa familiar ha logrado sobresalir. El apoyo oficial también ha sido fundamental.

De niño, José Garcés Garcés iba a la escuela y ayudaba a cuidar las vacas del abuelo Christian Dimas Garcés, quien llegó a tener un hato de 40 cabezas cuando el pueblo de San Juan Ixtayopan, en Tláhuac, era cuenca lechera y algunos pobladores tuvieron establos con hasta 200 bovinos.

Esa actividad fue la principal fuente de ingresos de la familia, pero a él siempre le gustaron los conejos que su abuelo tenía en el traspatio de la casa, no para comerciar, sino de autoconsumo, y cuando tenía 16 años él le regaló una coneja.

Era gris, estaba cargada, ya próxima a parir, tuvo sus crías y comencé a reproducir, recuerda a 40 años de ese momento.

No fue sino hasta ocho años después, cuando ya ejercía como médico veterinario egresado de la UNAM, que comenzó a ver en la crianza del mamífero un negocio, sobre todo al obtener sus dos primeros ejemplares de la raza gigante de Flandes, una pareja que le obsequió un amigo dedicado a reproducir la especie y que comenzó a hacer lo mismo para vender como pie de cría y carne en canal.

Para entonces, la expansión de la mancha urbana y la caída en el consumo del lácteo habían terminado con la antigua vocación lechera del pueblo; estima que habrá hoy unas 250 vacas en todo San Juan. Como cunicultor, actividad en la que se involucró toda la familia, José llegó a tener en su granja entre 130 y 150 ejemplares de manera permanente, unos salían al mercado y otros venían en camino.

Agregó un tercer concepto a su labor: la crianza como animal de compañía, principalmente de una variedad de color azul, por su pelaje gris azulado, que lo hace muy vistoso, aunque hay personas que eligen el de mariposa, blanco con manchas negras. Posteriormente abrieron un pequeño local de comida donde empezaron a ofrecer guisados porque se dieron cuenta de que mucha gente no tenía la menor idea de cómo cocinarlo; una de sus especialidades son las hamburguesas de carne de conejo.

### **Esa carne está fuera de la dieta nacional**

Entre las cualidades de la carne del lepórido, José destaca su sabor, textura y sobre todo la calidad de sus proteínas y bajo contenido en grasa, además de ser la que contiene menos colesterol. Es un alimento ideal, dice, pero en México no tenemos una cultura de comerlo de manera periódica.

Entre sus principales satisfacciones figura haber ganado un concurso al que convocó un programa de variedades en televisión del conejo con las orejas más largas. Recuerda que la locación se instaló en Milpa Alta y llegaron cientos de productores, no sólo de la zona, sino de varios municipios de los estados de México, Puebla Morelos e Hidalgo.

Con escepticismo, porque no creía en la seriedad de ese tipo de espectáculos, cuenta que agarró a su coneja para cría más grande, la metió en un costal para alimentos y así llegó al foro, mientras la mayoría llevaba sus ejemplares hasta en cajas decoradas. Las orejas de La Cuca –como la nombró después de ganar el certamen– midieron 25 centímetros y entre los premios en especie había una recámara, un comedor, estufa y microondas.

En 2020 el negocio entró en crisis por la pandemia de covid-19, al cerrar los dos restaurantes que tenían; después de que se levantó la contingencia sanitaria, en 2022, comenzaron a reactivarse con un apoyo del programa de Economía Social y Solidaria del gobierno capitalino por medio de la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo.

Para obtenerlo, constituyeron una empresa cooperativa familiar, integrada por él, su esposa Alicia Ramírez Camacho, su hija Nancy, su hijo Luis y un sobrino, Christian Dimas Garcés. Nancy dice que la quisieron llamar Granja Tochtli, voz náhuatl que significa conejo, pero ya estaba registrado, y quedó como Cooperativa Bunny Garcés. El apoyo les permitió cambiar jaulas con charolas que facilitan su limpieza, dispensadores de comida y agua, alimentos, medicamentos, así como algunos enseres.



### **Un mercado exigente**

Actualmente tienen entre sus principales clientes a un restaurante de la zona, donde la calidad del producto que provee es reconocida, incluso por los clientes que distinguen cuando la carne es de otro proveedor; hace unos días, en su menú especial por el Día de las Madres, incluyó conejo en salsa criolla.

Aunque no han reactivado su pequeño espacio de comedor, venden guisados a domicilio, sin faltar las populares hamburguesas de carne de conejo que les llegan a solicitar por medio de una cuenta en Facebook: Vet Garcés.

Entre sus guisos, para salir de los preparados tradicionales como el conejo a la naranja, han experimentado con recetas para carnes de res y cerdo con muy buenos resultados, asegura, como el conejo a la pasilla con pulque y el asado de boda o reliquia tradicional en las fiestas de Fresnillo Zacatecas, de donde es originaria la familia de Alicia.

“Es sencillo. Ocupas chile ancho, se pone a remojar en agua caliente, le pones un poquito de chile puya para que le dé un picor sabrosón, no muy fuerte. Una vez de que ya está el chile remojado se muele con galletas saladas, un poco de canela y chocolate; le puedes poner, si gustas, pimienta y ajonjolí. Por otro lado, se fríe el conejo en aceite de oliva y mantequilla; son conejos muy tiernos, de dos meses y medio a tres, que no necesiten hervor.

Una vez que ya está sofrito se vacía el chile licuado con todos los ingredientes y a fuego lento se va guisando, todo a fuego lento, se le pone sal al gusto y puedes o no agregar un poquito de cebolla picada, concluye José, aunque su esposa aclara que el guiso tiene, como toda buena receta, un ingrediente secreto que lo hace especial.



## SECTOR CÁRNICO - ABRIL

# RECLAMAN A LA ONU REDUCIR EL USO DE ANTIBIÓTICOS EN GANADERÍA AL MENOS UN 30-50% PARA 2030

ANIMALSHEALTH.ES 05-04-2024

El Grupo de Líderes Mundiales (GLG) sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM) de la Alianza Cuatripartita (formada por la FAO, PNUMA, la OMS y la OMSA) ha hecho un llamamiento a los Estados Miembros de la Naciones Unidas para que adopten medidas “audaces y concretas” ante el “creciente impacto de la resistencia a los antibióticos”.



“Los resultados de un estudio económico confirman que el ya asombroso coste humano de la resistencia a los antimicrobianos (RAM) se verá agravado por un golpe catastrófico a la economía mundial a menos que se tomen medidas más audaces y urgentes”, según han alertado desde el GLG.

Tal y como han advertido, la resistencia a los antibióticos es ya una de las principales causas de muerte en el mundo, responsable directa de 1,27 millones de fallecimientos anuales, uno de cada cinco de los cuales se produce en niños menores de

cinco años, principalmente en países de renta baja y media.

“Se prevé que la RAM no controlada reduzca la esperanza de vida y provoque gastos sanitarios y pérdidas económicas sin precedentes”, han remarcado.

Además, el estudio económico ha desvelado que “sin una respuesta más contundente” se produciría una pérdida media de 1,8 años de esperanza de vida en todo el mundo de aquí a 2035. Asimismo, el estudio también calcula que la RAM costaría al mundo 412.000 millones de dólares al año en costes sanitarios adicionales y 443.000 millones en pérdida de productividad laboral.

Eso sí, destacan que si se aplica en todo el mundo un paquete de intervenciones intersectoriales contra la resistencia a los antimicrobianos costaría una media de 46.000 millones de dólares al año, pero reportaría un rendimiento de hasta 13 dólares por cada dólar gastado de aquí a 2050.

“Tenemos las herramientas para mitigar la crisis de la RAM y estos datos apuntan a un futuro devastador si no tomamos medidas más audaces ahora. Por ello, el Grupo de Líderes Mundiales formula recomendaciones y propone objetivos para impulsar una respuesta mundial contundente a la RAM y salvar millones de vidas”, ha afirmado la presidenta del GLG sobre la RAM y primera ministra de Barbados, Mia Amor Mottley.

### EL GLG PIDE ACTUAR CON VALENTÍA CONTRA LA RESISTENCIA A LOS ANTIBIÓTICOS

En un nuevo informe publicado este 4 de abril, el GLG reclama a los líderes políticos que asuman compromisos concretos en la reunión de alto nivel sobre la RAM que se celebrará en la Asamblea General de las Naciones Unidas el 26 de septiembre.

El informe del GLG, 'Hacia compromisos y medidas específicas en la respuesta a la resistencia a los antimicrobianos', insta a los Estados miembros de la ONU a garantizar una financiación adecuada, predecible y sostenible, procedente de fuentes nacionales y externas, para hacer frente a la resistencia a los antimicrobianos, incluida la investigación y el desarrollo de nuevos antibióticos.

Por otro lado, consideran necesario que los instrumentos de financiación existentes amplíen su ámbito de aplicación para incluir la resistencia a los antibióticos y aumenten las inversiones para apoyar la aplicación de planes de acción nacionales multisectoriales, especialmente en los países de ingresos bajos y medios.

El informe señala que una gobernanza multisectorial responsable, eficaz y funcional es fundamental para coordinar una respuesta mundial a la RAM y aplicar con éxito las intervenciones. Para lograrlo, el GLG propone la creación de un panel independiente que supervise e informe sobre la ciencia y las pruebas relacionadas con la RAM para informar sobre la promoción y la acción, y la formalización de la Secretaría Conjunta Cuatripartita para facilitar la acción colaborativa y coordinada contra la RAM.

El GLG subraya la necesidad de mejorar la calidad de los datos sobre la resistencia a los antimicrobianos y su uso a través de la vigilancia y el seguimiento, y recomienda que los países refuercen los recursos humanos y la capacidad de infraestructura crucial. "El informe subraya la necesidad de contar con sistemas de vigilancia sostenibles, sectoriales e integrados y de utilizar los datos para la acción", recalcan.

"Dado que la prevención es la piedra angular de la respuesta a la RAM, el GLG recomienda que los países apliquen estrategias para prevenir las infecciones en la salud humana y animal y en los ecosistemas alimentario, vegetal y medioambiental, con el fin de reducir la necesidad de antimicrobianos", reclaman.

#### OBJETIVOS GLOBALES PARA IMPULSAR NUEVAS MEDIDAS FRENTE A LAS RESISTENCIAS

A este respecto, desde el Grupo han enfatizado que "se necesitan objetivos globales para impulsar nuevas medidas contra la RAM".

De esta forma, para impulsar la acción mundial y nacional contra la RAM, el informe del GLG propone varios objetivos orientados a los resultados para acelerar el progreso. En primer lugar, para 2030, reducir en un 10% las muertes humanas debidas a la RAM en todo el mundo.

Los siguientes objetivos, también para 2030, serían que los antibióticos del grupo clasificados como de acceso representen al menos el 80% del consumo humano total de antibióticos y reducir la cantidad de antimicrobianos utilizados en el sistema agroalimentario mundial en al menos un 30-50% con respecto al nivel actual.

Asimismo, otro objetivo, siempre para 2030, es eliminar el uso de antimicrobianos de importancia médica para la medicina humana en animales con fines médicos no veterinarios, o en la producción de cultivos y sistemas agroalimentarios con fines no fitosanitarios.

"El GLG hace un llamamiento a los Estados miembros de la ONU para que consideren urgentemente estas recomendaciones. Los líderes mundiales tienen una oportunidad única en la Reunión de Alto Nivel sobre la RAM del 26 de septiembre de 2024 para salvar vidas, medios de subsistencia y economías tomando medidas para abordar la RAM en todos los sectores", concluyen.

## **CATORCE ORGANIZACIONES GANADERAS SE UNEN PARA PEDIR AL MINISTRO DE AGRICULTURA QUE ESPAÑA RECHACE EL NUEVO REGLAMENTO EUROPEO RELATIVO AL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES**

AVIANZA.ORG 10-04-2024

Anice, Anrogapor, Apromar, Asaja, Aseprhu, Asoprovac, Avianza, Cesfac, COAG, Cooperativas Agro-alimentarias de España, Federovo, Intercun, UPA y Veteindustria se han dirigido al ministro Luis Planas para mostrar su preocupación ante los nuevos reglamentos europeos en materia de Bienestar Animal y se han unido para exigir al Gobierno de España que tome medidas al respecto.

Estas organizaciones declaran que el Reglamento Europeo sobre la protección de los animales durante el transporte no defiende el Modelo Europeo de Producción, no contempla ni se basa en los problemas reales de Bienestar Animal de España y tendrá graves consecuencias para la producción ganadera española.

Madrid, 10 de abril de 2024. El sector ganadero cárnico español vuelve a mostrar su preocupación ante los nuevos reglamentos europeos en materia de Bienestar Animal. Catorce de las organizaciones ganaderas, agroalimentarias y veterinarias más destacadas de nuestro país (Anice, Anrogapor, Apromar, Asaja, Aseprhu, Asoprovac, Avianza, Cesfac, COAG, Cooperativas Agro-alimentarias de España, Federovo, Intercun, UPA y Veteindustria) se han unido y han enviado un comunicado conjunto dirigido directamente al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, para que desde España se rechace el nuevo Reglamento Europeo relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1255/97 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo.



Estas organizaciones insisten en que el nuevo reglamento no tiene suficiente base científica y no asegura una mejora en el bienestar de los animales durante el transporte respecto de la situación actual. Se evidencia que la propuesta no ha sido lo suficientemente trabajada y que su impacto social, económico y medioambiental no ha sido adecuadamente estimado. Asimismo, sostienen que la solución debe ser trabajar para mejorar la implementación del actual marco legislativo, el más exigente del mundo, lo que permitiría seguir aumentando el bienestar de los animales.

Las exigentes medidas del nuevo reglamento arriesgarían la sostenibilidad económica de muchas áreas rurales en territorios más desfavorecidos y despoblados, reducirían la diversidad cultural y beneficiarían los intereses de países que ocupan una posición privilegiada para el comercio de animales, mientras se

condenaría a los países periféricos (y a los territorios insulares) a una grave desventaja competitiva, que soportarían costes desproporcionados.

“Por todo esto, pedimos enérgicamente que la posición de España ante el Consejo sea la de rechazar la propuesta y exigir su retirada, oponiéndose frontalmente a la misma, por los graves daños que ocasionaría a la producción ganadera española, a la cadena de valor de los alimentos de origen animal, a los ciudadanos (sean productores o consumidores), a la economía y al desarrollo rural de nuestro país, a su cultura gastronómica y al modelo productivo español. Todo el sector estamos unidos ante esta propuesta incoherente” aseguran conjuntamente los portavoces de estas organizaciones.

Las graves consecuencias para España

España es uno de los principales países productores de la UE y cumplir esta nueva normativa implicaría la disminución de la capacidad productiva y de la competitividad de la producción ganadera y de alimentos de origen animal de nuestro país.

Estas son las principales razones por las que no es viable este Reglamento :

1. Impide el comercio justo y equilibrado entre los países miembros de la Unión Europea. Por efecto de la limitación de las horas de viaje y de las temperaturas permitidas para el transporte, los ganaderos españoles no podrían recibir animales para su cría de países donde se compran actualmente, ni tampoco exportar genética de alto valor al resto del mundo.
2. Carga administrativa sin precedentes. Las obligaciones recogidas en la propuesta de norma conllevan un coste administrativo, burocrático y de personal muy alto y muchas granjas no cuentan con medios para llevarlo a cabo y los más pequeños serán los más afectados.
3. El sector de producción animal español sufre una clara discriminación por su situación geográfica y condicionantes naturales. En la propuesta de norma, las temperaturas y la diversidad geográfica de nuestro país nos condicionan y esta propuesta supone un agravio comparativo respecto a otras regiones europeas dadas las temperaturas medias de España.
4. Trabajo nocturno. Las dificultades para transportar animales durante el día en períodos largos del año obligará a los trabajadores del sector ganadero y actividades conexas a trabajar más horas durante la noche. Esto implicaría que la producción animal tendría un coste mayor, más riesgos laborales, mayores dificultades para conciliar y un mayor riesgo para la seguridad vial, entre otros.
5. Disminución de las exportaciones. Si esta propuesta progresa, la capacidad exportadora de España se vería gravemente reducida. El impacto no afectaría únicamente a los ganaderos, sino también a la cadena alimentaria que depende de los productos de origen animal (industrias de transformación y despiece, principalmente, pero también a las fábricas de piensos y de insumos necesarios para la producción animal y de sus productos transformados, y a los transportistas de animales y sus productos).
6. Inflación y disminución de los ingresos del Estado Si se aprobara el texto, el consumidor pagaría los incrementos de coste de producción de los productos de la cesta básica. Sería más caro consumir carne, huevos o pescado, especialmente para las personas con rentas más bajas de la población.

## QUÉ ES MEAT XPERIENCE

MEATXPERIENCE.COM

Meat Xperience se llevará a cabo en el moderno centro Lafarga de l'Hospitalet, en Barcelona, los días 27 y 28 de octubre de 2024 (domingo y lunes).

Esta ubicación ofrece una infraestructura de calidad y servicios destacados, asegurando un entorno ideal para la feria. El centro Lafarga se distingue por sus instalaciones versátiles, que facilitan la exhibición de productos y la interacción entre visitantes y expositores.



- Más de 5.000 m2. Instalación moderna y funcional;
- Auditorio para 200 personas;
- Salas polivalentes para ponencias;
- Parking en el mismo edificio;
- Excelentes conexiones con transporte público.

Meat Xperience es una feria especializada dedicada al sector cárnico, diseñada para carniceros, charcuteros y tiendas gourmet de productos cárnicos.

Durante este evento de dos días, los visitantes tienen la oportunidad de sumergirse en un ambiente donde se exhiben los mejores

productos y servicios de la industria, con el objetivo de impulsar el desarrollo de sus negocios. Además, Meat Xperience constituye una plataforma de formación de nuevas técnicas de elaboración de alimentos cárnicos, en el que se potenciará el conocimiento compartido de profesionales que marcan tendencia en este ámbito. A través de cursos y demostraciones en vivo los visitantes a Meat Xperience podrán explorar nuevas propuestas de elaborados alineadas con las tendencias de consumo actual.

Meat Xperience es un evento impulsado por la Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters-Cansaladers; Carnissers Xarcuters Catalunya; i sus entidades integradas.

## MANUEL PIMENTEL: “NOS HEMOS OLVIDADO DE QUE SOMOS LA DESPENSA DE LOS EUROPEOS Y ESO ES LA BASE DE UN SUICIDIO ALIMENTARIO NACIONAL”

CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 23-04-2024

Aprovechando el Día del Libro que se celebra hoy, 23 de abril, recordamos la entrevista, publicada en el número 247 de la Revista Cárnica, a Manuel Pimentel, exministro de Trabajo y Asuntos Sociales y autor del libro ‘La venganza del campo’, con el que se ha convertido en una de las principales voces defensoras de la situación de los ganaderos y agricultores españoles de cara a la sociedad.



De forma sencilla y clara, Pimentel explica el origen de este malestar y nos da las claves de hacia dónde deberían dirigirse tanto los esfuerzos de los profesionales como las leyes regulatorias.

**Pregunta.** Desde tu punto de vista, ¿corre peligro España de convertirse en el campo de paseo de los europeos? ¿La industria cárnica podría acabar desapareciendo?

**Respuesta.** Hay un sentir inconsciente de parte de la sociedad europea y española de que el campo es un sitio

para pasear. En el caso español, el campo está muy volcado con el turismo y parece que solo sirva de lugar de recreo para los turistas. Nos hemos olvidado de que somos la despensa de los europeos y, claramente, eso es la base de un suicidio alimentario nacional. Tenemos que apostar por producir de manera inteligente, clara y sostenible los alimentos y la proteína que necesitamos. “Nos hemos olvidado de que somos la despensa de Europa”

**P. Se ha criticado que los productores españoles no iniciaron sus movilizaciones hasta que Francia empezó a “atacar” al producto español. ¿Por qué cuesta tanto movilizarse?**

**R.** Veníamos de un contexto en el que antes de la pandemia hubo algunas tractoradas, por que está situación no es nueva, las quejas vienen desde hace años. Lo que ocurre es que en esos momentos la alimentación todavía no era un problema para la sociedad. Las movilizaciones producidas a principios de años, sin embargo, han sido a nivel europeo, muy sonadas y gracias a ellas la sociedad ha recibido un gran toque de atención.

Yo las valoro de forma muy positiva y estoy convencido de que las tractoradas van a tener repercusiones, tanto en la conciencia general, como a nivel legislativo. En los últimos días hemos notado que algunas normas o se han retrasado, o se están matizando o directamente, van a tener otra orientación.

La movilización en el campo no es fácil, significa que el agricultor y el ganadero dejan su ‘tajo’, tienen que desplazarse y paralizar su actividad y esto ni es sencillo, ni puede hacerse todos los días. Y es que, como todos sabemos, en el campo no hay días libres ni de asuntos propios. “Las tractoradas han supuesto un toque de atención para la sociedad”

**P. ¿Crees que la falta de unión entre los diferentes sindicatos y asociaciones del campo ha hecho que las movilizaciones tengan menos fuerza?**

**R.** Esta circunstancia son temas internos que así se quedan. Para mí lo importante es la mirada de la sociedad, ¿qué ha visto? Cuando ves que es un fenómeno nacional que tiene repercusiones europeas, te das cuenta de que no es político, y que hay algo muy de fondo y muy profundo. Internamente puede haber ciertos desajustes, pero externamente ha calado y ha removido conciencias. Los agricultores y los ganaderos quieren sobrevivir a una muerte impuesta y se precisa de estos ruidos porque si no la despensa se pone en riesgo, y esto es algo que ya empieza a inquietar a los ciudadanos. “Los agricultores y los ganaderos quieren sobrevivir a una muerte impuesta”

**P. ¿Crees que la distribución es la responsable de los males de los productores? ¿Son legítimas las reivindicaciones de dar un mayor valor y precio a sus productos?**

**R.** La cadena de distribución en España es muy eficiente y está sometida a una alta competencia. Es verdad que tiene mucho más poder de negociación que los productores. Se le puede achacar que ha puesto muchas veces la bota sobre el cuello de los ganaderos para apretar hasta bajar precios a nivel de ruina.

Lo que no se le puede achacar es la responsabilidad de la subida de los precios de los alimentos. La distribución es deflacionaria, no es inflacionaria y tiene una gran competencia. A día de hoy, si una cadena de supermercados sube los precios, inmediatamente los consumidores nos vamos a la cadena vecina que los ha mantenido bajos.

Una vez dicho esto, no cabe duda que los ganaderos deban reivindicar que su producto tenga el valor que se merece. Y creo que la nueva situación va a equilibrar la fuerza de negociación, porque hay desajustes europeos y hay que garantizar el suministro. Soy de la opinión de que poco a poco, los productores van a ir teniendo una mayor fuerza de negociación ante la nueva situación. “No se le puede achacar a la distribución la subida de los precios de los alimentos”

**P. Entonces, ¿Qué opinión le merece la ley de la cadena?**

**R.** Es una ley intencionada, pero soy escéptico en algunos casos. ¿Qué significa que no se pueda vender por debajo del precio de producción? Cada país, empresa y zona tiene un coste distinto... esto ya la escuela de Salamanca dictó sentencia sobre el concepto “precio justo” y es algo directo al mercado.

La ley de la cadena está bien intencionada pero a efectos prácticos es muy difícil debido a las diferentes características socioeconómicas de los países.

**P. El sistema agroalimentario está edificado de una manera en la que desde que se produce el alimento hasta que el consumidor lo recibe, pasa por una gran cantidad de intermediarios. ¿Podría cambiar el modelo? ¿De qué depende?**

**R.** Cualquier modelo es susceptible de mejora, pero el modelo español no es distinto al occidental, europeo o norteamericano. De hecho, hay productores que cada vez están apostando más por la integración vertical. Pero es muy importante tener claro, que la subida de precios no es responsabilidad de los intermediarios.

Esto es un error, los intermediarios se van a llevar lo mismo ahora que hace 2 años, cuando el precio del carro de la compra estaba a 125 euros, aunque ahora sea 250 euros.

**P. De esa diferencia no se beneficia la distribución, es cuestión de que la oferta está más cara y la venganza del campo está empezando. A día de hoy, el producto que importamos ha aumentado, se encarece, debido al desmantelamiento que Europa ha hecho del sector agroalimentario. ¿Cuál es la moraleja? Al mercado llega menos y más caro.**

**R.** Por eso reitero, los precios no se encarecen por la distribución, se encarecen por la oferta y por el tratamiento de castigo al que se ha sometido a los productores durante décadas. “Los precios se encarecen por la oferta y el castigo a los productores”

**P. Llegados a este punto, definamos qué es la venganza del campo...**

**R.** Es un término alegórico con connotación bíblica que engloba una realidad. La sociedad europea eminentemente urbana lleva décadas despreciando y persiguiendo a productores y ganaderos a los que considera enemigos del medio ambiente y maltratadores animales. Por eso, ha ido aprobando una serie de normas que limitan, restringen y encarecen la producción agraria. Ante esta situación, el campo ha respondido con la misma respuesta que en tiempos bíblicos: menos oferta y oferta más cara. De hecho, ese canon que ahora está a 250 euros, si seguimos así va a llegar a 500 euros. Este es el foco que hay que mirar. Pero que nadie quiere hacerlo, porque si se hace, algunos tópicos se caen.

**P. ¿Cómo se puede hacer frente a los ataques y castigos hacia la industria cárnica? En definitiva, ¿cómo se puede defender el campo?**

**R.** Es un tema muy complejo y variado y muy importante. La primera idea que tenemos que recordar y repetir es que comer carne no es pecado, ni tiene un efecto moral, sino que es sano y una necesidad del ser humano para no enfermar. Es más, en esta película de buenos y malos, los productores cárnicos son los buenos, moralmente, porque nos proporcionan la proteína animal, que la sociedad precisa.

Es verdad que legítimamente hay personas que entienden que los animales son seres sintientes y prefieren optar por el consumo vegetal, pero la libertad debe primar hacia los dos lados. Me parece perfecto que haya alternativas de origen vegetal pero que en el mercado no se engañe a nadie y se indiquen los ingredientes y se les aplique, en el caso de las granjas de insectos, por ejemplo, la misma legislación que con los pollos y los cerdos.

El tema más delicado va a ser con las carnes sintéticas que tienen su origen en las células madre, donde sus promotores, respaldados con grandes capitales, están promoviendo que es más sostenible y moralmente más aceptable. Y aquí es donde hay que ganar la batalla, si usted quiere hacer carne sintética, hágala, pero dígale a la gente su origen, como decía antes. Aunque, a día de hoy el mercado está dictando sentencia de manera clamorosa en países donde está aceptado el consumo es insignificante y es carísimo. Tenemos que defender la libertad y la igualdad moral para todos. “Si usted quiere hacer carne sintética, hágala, pero dígale a la gente su origen”

**P. ¿No crees que el consumidor está comprando la idea de que la industria cárnica contamina y es menos sostenible?**

**R.** La industria cárnica lleva mucho tiempo soportando fuertes campañas en su contra, se ha instalado esta idea en el imaginario colectivo y por eso cada vez es más difícil instalar una granja. Hay que trabajar en ello, desde el respeto a todas las posiciones, explicando el por qué el consumo de carne es necesario para la salud. Pero, sin embargo, el consumidor sigue apostando por la proteína animal, es verdad que se está deslizándose también con la subida de precios a proteína más barata como el huevo, pero la sociedad es sabia y tiene que entender que para producirla, no se puede prescindir de los ganaderos.

**P. Mencionas en tu libro que “Los agricultores, ganaderos y pescadores no son parte del problema, son parte de la solución”, pero hay también los que los critican por no invertir el dinero de las subvenciones en lo que deberían...**

**R.** Es un tema muy profundo e importante. En mi libro explico que no hay ni buenos ni malos. Entonces, ¿cómo hemos llegado aquí? Por la globalización. Las cadenas de distribución que se concentraron a partir de los 80, apretaron mucho los precios e hicieron un euro fuerte, haciendo que la alimentación fuera la más barata de toda la historia de Europa.

Aparecieron las encuestas de los problemas que preocupaban a los ciudadanos europeos y se encontraban: el paro, la vivienda, el ocio... y la alimentación no, había desaparecido. Si tu no valoras la alimentación, no valoras a los que la producen. Por tanto, el mundo rural se volvió invisible. Y, sin embargo, empezó a ser

prioridad para la sociedad urbana de los 2000, la sostenibilidad y el medio ambiente, así que las leyes empezaron a enfocarse en estos términos.

Cuando el carro de la compra vuelva a estar a unos precios más altos y la sociedad se vuelva a preocupar por ello, entonces se empezará a interesar a aquellos a los que se les proporciona. La granja, el invernadero y el regadío dejarán de ser tan malos.

**P. ¿Puede darse la vuelta a esta situación? Que vuelva la rentabilidad de las explotaciones y los jóvenes quieran trabajar en el campo...**

R. Esto pasa en todo el sector primario. Para que vuelva a ser atractivo tienen que darse tres circunstancias: la primera que sea rentable, la segunda que tenga prestigio social y la tercera, un cambio en la forma de producción. El campo tendrá que seguir trabajando en su mecanización, invertir en nuevas tecnologías, apostar por el uso de los datos...Tendrá que mecanizar, aplicar nuevas tecnologías, intercambio de datos, inteligencia artificial... Si que se va a tener un problema a la hora de encontrar operarios de primera línea, no hay jóvenes y ni siquiera con la inmigración se van a poder cubrir los huecos.

**P. ¿Cómo se recupera la rentabilidad y el prestigio social?**

R. Las explotaciones van a ser rentables cuando la sociedad pague más por esos productos. Y va a pagar más, por oferta y demanda y por el equilibrio entre la fuerza desproporcionada que han tenido las cadenas de supermercados frente a los productores. Creo que está por venir una fase de mejores precios agrarios que los que hemos tenido desde el año 2000.

La cesta media va a hacer que los productos en general suban. El prestigio se recupera cuando la gente valore la alimentación, ¿cómo la valorará? Cuando le cueste. "Las explotaciones van a ser rentables cuando la sociedad pague más por esos productos"

**P. Tras la pandemia, la crisis energética y demás... Se ha hecho un llamamiento desde algunas Consejerías de agricultura hacia la autosuficiencia... ¿es el camino?**

R. Yo soy partidario de fronteras abiertas, España es un país exportador y nos pegaremos un tiro en el pie si quisiéramos cerrar fronteras...

**P. Pero se hablaba por ejemplo de la falta o el encarecimiento del pienso causada por el conflicto en Ucrania...**

R. Yo ahí no comparto la opinión. Si con las fronteras abiertas la cesta aumenta de precio, si las cerramos, va a ser un despropósito. Una cosa es abrir fronteras donde los españoles ganamos porque somos buenos y somos exportadores netos y otra cosa distinta es que las reglas de juego sean diferentes entre países, esa es la clave. Si conseguimos que a todos los países les pongan nuestros cánones de calidad, arrasáramos en los mercados y venderíamos más y a mejor precio. Pero actualmente hay muchos países que están enviando sus productos a la Unión Europea sin control.

**P. Parece una situación muy utópica... De todos es sabido que hay países terceros que juegan con otras condiciones... ¿Se dará en algún momento?**

R. Tendríamos que conseguirlo y ser inflexibles. Se puede conseguir y es una lucha que tenemos que pelear todos juntos.

**P. ¿Podrías destacar algún consejo o frase de su libro que anime al sector a seguir peleando de cara a la sociedad?**

R. El sector cárnico cumple un papel social muy importante. Provee a la sociedad de una proteína cárnica muy necesaria y sin ella no podemos vivir. Moralmente milita en un bando noble y necesario, ha sido atacado y por tanto cumpliendo las normas, por mi parte, no me queda más que darle mucho ánimo y pedirles que estén convencidos de que su tarea va a acabar siendo reconocida.



## SECTOR CÁRNICO - MAYO

# ASAJA, COAG Y COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS ELEVAN LOS PROBLEMAS DE LA GANADERÍA A UNA “CUESTIÓN DE ESTADO” Y NO DESCARTAN MOVILIZACIONES

CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 07-05-24

ASAJA, COAG y Cooperativas Agro-alimentarias han presentado esta mañana el documento ‘Agricultura, una cuestión de Estado’, en una rueda de prensa convocada de forma conjunta.



“El documento es constructivo y contiene 12 soluciones concretas y enfocadas en diferentes ámbitos como la PAC, el Comercio Internacional, la Reforma Laboral o la ganadería”, así lo han descrito las organizaciones agrarias firmantes.

En concreto, las tres organizaciones agrarias han sido unánimes y han elevado los retos y problemas de la ganadería “a una cuestión de Estado”.

Y han informado de que van a esperar al Foro convocado por el MAPA los próximos 16 y 17 de mayo en Toledo, pero que de no ver medidas

acordes a las demandas, “se convocarán movilizaciones”, así de tajante ha sido Pedro Barato, Presidente de ASAJA, el primero que ha tomado la palabra en la rueda de prensa.

“Se está jugando en exceso con los ganaderos”, ha denunciado Barato en repetidas ocasiones. “La ganadería es la gran ausente en las medidas que presentó el Ministerio y desde las asociaciones agrarias decimos basta ya al abandono desde las Administraciones de cuestiones como el saneamiento o la sanidad animal”, y ha continuado “lo único que se hace es enredar para hacerle la vida imposible al ganadero”. Y ha sentenciado, “esperaremos al Foro de la semana que viene, si las medidas no son de acordes, convocaremos movilizaciones a nivel nacional”.

Además, dentro de las reivindicaciones, han pedido “flexibilidad hasta 2027 de la PAC y que no se ponga en riesgo a la ganadería y la agricultura de España”. La preocupación que han manifestado de forma conjunta es que “se hayan paralizado las medidas de cara a las elecciones europeas y en cuánto se celebren, volveremos a tener el mismo problema”.

Desde COAG, su Secretario General, Miguel Padilla, ha explicado la razón de la no firma de las 45 medidas presentadas por el MAPA, dejando constancia de que aunque no se haya firmado, las medidas se van a aplicar. “No entendimos la premura de la firma, en el documento había avances pero no los suficientes y, además, no entendemos que haya organizaciones que no estuvieron en la Mesa de Trabajo y que ahora, sin embargo, forman parte del Comité de seguimiento” y ha explicado que “las medidas que presentamos hoy, complementan a las que ya se habían propuesto, que, a nuestro entender, no se habían terminado”. Y ha recordado la preocupación por el relevo generacional del campo: “Dentro de 10 años, 6 de cada 10 profesionales agrarios se van a jubilar”. Y para cambiar esta situación, entienden desde COAG que, “no se le pone facilidad a un joven para que se incorpore, hay que buscar presupuesto también para su estabilidad”. Y pide al MAPA que “no se añadan más leyes a las que ya se obligan desde la Unión Europea y se supriman legislaciones como la referida al veterinario por explotación y no solo se aplacen”.

Miguel Padilla, Secretario General de COAG: Desde Cooperativas Agro-alimentarias de España han recordado que “el sector necesita soluciones”, ha explicado Ángel Villafranca presidente de Cooperativas Agro-alimentarias. “No solo pedimos más fondos, sino la creación de herramientas e infraestructuras para los próximos 20 años y asegurar la continuidad de la actividad agraria”.

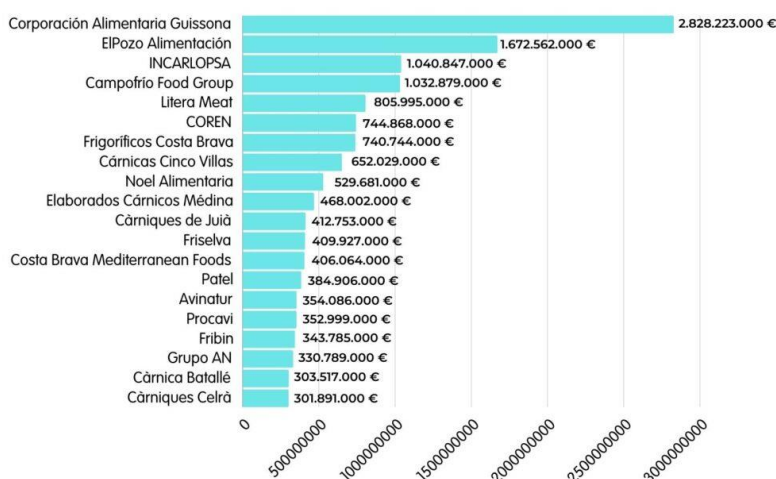
Respecto a la Ley de la Cadena, denuncian que “tenía el objetivo en 2020 de garantizar la rentabilidad de los productores y esto no se está cumpliendo, porque no es suficiente”. Además, han pedido a Luis Planas que cuente con ellos para la negociación de las medidas que se apliquen, ya que hasta el momento, no ha sido así. Al final del evento se ha procedido a la firma del documento por parte de las tres organizaciones agrarias que según han informado “se hará llegar al Ministerio”.

## (RANKING) ESTAS SON LAS 20 EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL QUE MÁS FACTURAN

CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 08-05-24

El sector cárnico español tiene un gran peso dentro de nuestra industria alimentaria. En 2023, el sector volvió a ocupar el primer puesto en el cómputo global de la industria de alimentación y bebidas, con una cifra de negocio que superó los 33.000 millones de euros, un 7,04 % más que en 2022, representando el 2,72 % del PIB español, el 27,30 % del PIB de la industria alimentaria y el 4,53 % de la facturación total de la industria española.

Actualmente, según los últimos datos que constan en el registro mercantil, en España existen algo más de 4.000 empresas dedicadas al procesado y a la conservación de carne y elaboración de productos cárnicos. De entre ellas, las 20 primeras suman más de 14.000 millones de euros de facturación.



### Aquí se encuentran las empresas cárnicas que más facturan

De estas 20 empresas, el 45 % se concentra en Cataluña. En concreto, seis de ellas en la provincia de Girona, dos en la de Barcelona y una en Lleida.

Otro 15 % se ubica en Aragón; concretamente dos empresas se localizan en la provincia de Huesca, y una en la de Zaragoza. Un 10 % de estas empresas están en la provincia de Sevilla, en Andalucía. El resto, se reparten entre la Comunidad Foral de Navarra, la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana, Castilla-La Mancha; Comunidad de Madrid, y Galicia.



### Las empresas cárnicas que más facturan

Así, las 20 empresas del sector que más facturan, teniendo en cuenta los últimos datos disponibles en el registro mercantil correspondientes en su mayoría a 2022 son:

EMPRESA	LOCALIDAD	COMUNIDAD AUTÓNOMA	FACTURACIÓN (millones de euros)
1. Corporación Alimentaria Guissona	Guissona	Cataluña	2.828,2
2. ElPozo Alimentación	Alhama de Murcia	Región de Murcia	1.672,6
3. Industrias Cárnicas Loriente Piqueras	Tarancón	Aragón	1.040,8
4. Campofrío Food Group	Alcobendas	Comunidad de Madrid	1.032,9
5. Litera Meat	Binéfar	Aragón	806
6. Coop. Ourensanas S.Coop. Galega	Ourense	Galicia	744,9
7. Frigoríficos Costa Brava	Riudellots de la Selva	Cataluña	740,7
8. Cárnicas Cinco Villas	Ejea de los Caballeros	Aragón	652
9. Noel Alimentaria	Sant Joan Les Fonts	Cataluña	529,7
10. Elaborados Cárnicos Medina	Buñol	Comunidad Valenciana	468 *
11. Cárnicos de Juià	Juià	Cataluña	412,8
12. Friselva	Riudellots de la Selva	Cataluña	409,9
13. Costa Brava Mediterranean Foods	Vic	Cataluña	406,1
14. Patel	L'esquirol	Cataluña	384,9
15. Avinatur Producciones Avícolas	El Visor del Alcor	Andalucía	354,1
16. Procavi	Marchena	Andalucía	353
17. Fribin Foods	Binéfar	Aragón	343,8
18. AN Avícola Mérida	Mérida	Comunidad Foral de Navarra	330,8 **
19. Cárnica Batalle	Riudarenes	Cataluña	303,5
20. Cárnicos Celrà	Celrà	Cataluña	301,9
<b>TOTAL</b>			<b>14.116,6</b>

\* Datos de 2021 | \*\* Datos de 2023

## EN CUATRO AÑOS EL CONSUMO PER CÁPITA DE CARNE EN LA UE HA BAJADO 4,5 KG

EUROCARNE.COM 09-05-2024

**El consumo per cápita de carne en la UE se ha reducido en 4,5 kg por persona a lo largo de los últimos 4 años.**



Si en 2019 había una tendencia al alza, ahora está bajando debido, sobre todo al valor económico que ha alcanzado el producto.

Según Agramarkt, el precio de la carne en las tiendas ha aumentado considerablemente en los últimos años y, por tanto, la gente compra un poco menos.

El año pasado, el consumo de carne en Europa cayó un 1,6 % en comparación con 2022.

En los Países Bajos, el consumo de carne ya cayó ligeramente en 2022, mientras que en Alemania, por el contrario, el año pasado se registró un ligero aumento. Además del precio, los investigadores también indican que la causa puede encontrarse en el cambio de hábitos alimentarios, una mayor concienciación sobre la salud y el medio ambiente y todas las alternativas cárnicas de origen vegetal que salen al mercado.

Pero, en promedio, los europeos comen 870 gramos de análogos cárnicos y, tras el crecimiento de años anteriores, el interés disminuye. El descenso no se debe tanto a motivos de salud, sino que la mayoría de la población percibe la carne como saludable. Por otro lado, además del aumento del precio, el medio ambiente y el clima también podrían influir en la caída.

Los investigadores esperan que la caída en el consumo de carne continúe durante un tiempo debido al aumento de los precios. La Comisión Europea también respalda esta tendencia. Las previsiones agrícolas anuales describen una disminución del número de cabezas de ganado debido al endurecimiento de las normas medioambientales y climáticas. Debido a la reducción de la oferta y al aumento de los costos de producción, se espera que los precios de la carne se mantengan altos.

De todas las carnes, el pollo puede ser la excepción a la regla. Puede beneficiarse de una imagen relativamente saludable y un precio más económico. Por tanto, el comité no descarta que el sector avícola siga creciendo de aquí a 2035, aunque mucho menos rápido que en los últimos años.

Comer menos carne no significa que menos personas coman carne. En el caso de Países Bajos, las cifras de la Oficina Central de Estadísticas (CBS) muestran que el 95 % de los holandeses comen carne y el 5 % no. Esos números se mantienen constantes. La investigación de WUR muestra que el 40 % de los vegetarianos comen carne ocasionalmente.

Sin embargo, en cuanto al consumo mundial de carne, la cifra sigue aumentando, en parte debido al crecimiento de la población mundial y a la creciente prosperidad. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el consumo mundial de carne aumentará un 2,5 % en los próximos diez años. Por tanto, el consumo medio de carne será de 29,5 kilogramos al año en 2032.

# MAÑUECO SEÑALA EL POTENCIAL DEL SECTOR CÁRNICO EN CASTILLA Y LEÓN

THEOBJECTIVE.COM 13-05-24

**El presidente de la Junta destaca la generación de empleo, riqueza y fijación de población en el medio rural**



El presidente de la Junta de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco, ha participado en la localidad salmantina de Peralejos de Abajo, en la I Jornada de Promoción del Vacuno de Carne, donde ha destacado la calidad de los productos cárnicos de Salamanca y del resto de la Comunidad, líder en producción nacional.

Además, según hemos podido conocer en THE OBJECTIVE, ha agradecido el trabajo de los ganaderos, debido a que contribuyen al mantenimiento del medio ambiente, y constituyen uno de los principales motores de dinamización, generando empleo y riqueza y contribuyendo a fijar población.

Asimismo, Fernández Mañueco ha reiterado el compromiso del Ejecutivo autonómico con el medio rural y el sector: agilizando los trámites de la PAC, de hecho Castilla y León es la más ágil en la gestión; invirtiendo 145 millones de ayudas de fondos propios para la sequía, la mayor aportación de todas las comunidades en el territorio nacional.

## Sector cárnico

En Castilla y León, el sector cárnico genera más de 11.000 puestos de trabajo y factura 2.700 millones de euros en sus más de 800 industrias. El volumen de producción cárnica de la CCAA supone más del 12% del total del país y es el motor del sector agroalimentario de Castilla y León.

La fortaleza del sector cárnico en el territorio castellano y leonés es muy potente, pese a que hay varios factores que limitan a las empresas, como los costes reglamentarios, así como el aumento de costes de aprovisionamiento y la debilidad en la demanda que se produjo a raíz de la subida de precios por la elevada inflación.



Como señaló el presidente de la Junta, cabe resaltar que «la mayoría de las instalaciones industriales se encuentran en zonas rurales, lo que contribuye significativamente a la generación de empleo y ayuda a frenar el proceso de despoblamiento que estos municipios están experimentando».

## Políticas de apoyo

Desde la Junta de Castilla y León se han destinado este año más de 67 millones de euros para fomentar la incorporación de jóvenes al campo y la modernización de explotaciones; aumentando el presupuesto para los seguros agrarios; reforzando la investigación, las nuevas tecnologías, la marca 'Tierra de Sabor' y las figuras de calidad; e impulsando nuevos protocolos de sanidad animal por la EHE, entre otras medidas.

Finalmente, ha destacado la necesidad de centralizar la comercialización del vacuno de carne en beneficio de todos los productores y ha avanzado que se espera la recepción en los próximos días de 400.000 vacunas para combatir la lengua azul, que se sumarán a las 300.000 ya distribuidas en la provincia de Salamanca.

## EL SECTOR CÁRNICO Y LA DISTRIBUCIÓN QUIEREN QUE VUELVAS A DISFRUTAR COMIENDO CARNE

20MINUTOS.ES 13-05-24

Ya lo dijo en una ocasión el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, contestando a unas polémicas declaraciones del exministro de Consumo, Alberto Garzón: "A mí, donde me pongan un chuletón al punto, eso es imbatible". Pues bien, esta forma de disfrutar con la ingesta de carne es lo que quiere promover el Foro Ganadero - Cárnico (que agrupa a 6 las interprofesionales del sector: Intercun, Interovic, Interporc, ASICI, Avianza y Provacuno) y el Comité de Carnes de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC).



El sector cárnico y la distribución quieren que vuelvas a disfrutar comiendo carne

Europa Press

Para ello, han puesto en marcha 'El Sentido de la Carne', una iniciativa con la que quieren "transmitir a la sociedad que la carne y los productos cárnicos forman parte de nuestra cultura gastronómica". Además, añaden, "consumirla de acuerdo a las pautas recomendadas, contribuye a una dieta variada y equilibrada". Ya se han sumado 115 empresas y organizaciones de todos los ámbitos y logrado reunir a toda la cadena de valor, desde los ganaderos, la industria cárnica a los grandes supermercados. Lo que contrasta con la división que

atraviesa estos días el campo español.

Productores, industria y distribución se unen para mostrar el sentido más lúdico de la carneEl sector cárnico y la distribución quieren que vuelvas a disfrutar comiendo carneEuropa Press

Ya lo dijo en una ocasión el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, contestando a unas polémicas declaraciones del exministro de Consumo, Alberto Garzón: "A mí, donde me pongan un chuletón al punto, eso es imbatible". Pues bien, esta forma de disfrutar con la ingesta de carne es lo que quiere promover el Foro Ganadero - Cárnico (que agrupa a 6 las interprofesionales del sector: Intercun, Interovic, Interporc, ASICI, Avianza y Provacuno) y el Comité de Carnes de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC).

Para ello, han puesto en marcha 'El Sentido de la Carne', una iniciativa con la que quieren "transmitir a la sociedad que la carne y los productos cárnicos forman parte de nuestra cultura gastronómica". Además, añaden, "consumirla de acuerdo a las pautas recomendadas, contribuye a una dieta variada y equilibrada". Ya se han sumado 115 empresas y organizaciones de todos los ámbitos y logrado reunir a toda la cadena de valor, desde los ganaderos, la industria cárnica a los grandes supermercados. Lo que contrasta con la división que atraviesa estos días el campo español.

Todo lo anterior, comentan desde el Foro Ganadero- Cárnico a preguntas de 'La Información', a través de "una imagen y mensajes muy cuidados" enfocados a diferentes públicos presentes en los puntos de venta de las principales cadenas de distribución y el comercio especializado. Además de en el packaging de los propios productos, en revistas y folletos comerciales; así como en las tiendas online y las principales redes sociales. Incluso han abierto su propia página web ([www.elsentidodelacarne.com](http://www.elsentidodelacarne.com)) en la que no solo se centran en la capacidad de los productos cárnicos para hacernos disfrutar en la mesa sino que, como destacan sus impulsores, "la iniciativa también habla de las bondades de la carne dentro de la alimentación y la importancia que tiene su producción para el desarrollo rural en nuestro país". Una propuesta a la que, aseguran, se siguen adhiriendo empresas y entidades.

Desde la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE), que agrupa a más de 600 empresas del sector cárnico (industrias elaboradoras, mataderos, salas de despiece...) lamentan que su actividad se vea "en entredicho" y "envueltos en un debate ideológico, donde se nos ha asignado el papel de los 'malos de la película'" de lo que culpan a "ciertos grupos y lobbies animalistas y anticarne". Por este motivo, desde esta patronal, han visto con muy buenos ojos esta iniciativa sobre la que subrayan que es "una iniciativa conjunta de toda la cadena de valor" para explicar "con serenidad y sin estruendos" los beneficios de consumir carne y su "idoneidad" para una dieta completa y equilibrada.

En este sentido, recuerdan que esta campaña estará presente al menos hasta el próximo 7 de junio tanto en la gran distribución como en el pequeño comercio y en internet. Además, en esta patronal piden el apoyo de la clase política para que se reconozca "el valor estratégico del sector" e impulsar campañas similares.

Menor consumo de carne y ¿peor imagen?

En lo que sí está de acuerdo una parte relevante del sector cárnico, especialmente la industria, es en el cierto deterioro de imagen que padece este tipo de productos. En concreto, en Anice creen que es hora de ir "todos a una como en Fuenteovejuna" en referencia a toda la cadena de valor y apuestan por "estrategias coordinadas y eficientes a medio plazo y largo plazo" y "campañas que nos permitan levantar pasiones y reconectar con el consumidor". En este sentido, recuerdan que son "un sector estratégico" que crea riqueza y empleo ayudando a "vertebrar" la España rural. Desde el Foro Ganadero - Cárnico también apuestan por el trabajo conjunto de todo el sector "aportando y coordinando todo lo que nos une en la puesta en valor de la actividad ganadera y cárnica". En este sentido, esperan que esta iniciativa sea solo el primer paso "de una colaboración cada vez más intensa y coordinada".

En los últimos 15 años ha habido un descenso continuo en el consumo de carne, aunque en los 2 años más recientes se ha estabilizado, incluso ha subido", Joan Riera (Kantar World Panel).

Pero, ¿de verdad se ha enfriado en los últimos años la atracción por los productos cárnicos? Desde Kantar World Panel, su director de alimentación Joan Riera apunta en conversación con este medio que "en los últimos 15 años ha habido un descenso continuo en el consumo de carne, aunque en los 2 años más recientes se ha estabilizado, incluso ha subido". En concreto, explica, el consumo de carne fresca ha subido un 5% en lo que llevamos de 2024 respecto al año pasado aunque mermó en un 10% en 2019. Este experto lo atribuye a varias razones como "las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) sobre una dieta más equilibrada", "el auge de los productos de proteínas vegetales", e incluso, a la demografía por un menor número de niño "lo que afecta también a otras categorías más infantiles".

Preguntado por la influencia que ha podido tener la reciente ola inflacionaria, todavía en marzo de este año los alimentos subieron un 4,4% mientras que dependiendo del tipo de carne los precios crecieron entre un 8% (ovino y caprino) y un 1,3% (ave), Riera observa algunos cambios en el 'modus operandi' de los consumidores como el apostar por carnes más baratas como el pollo "cuyo consumo ha crecido este año un 8% respecto a 2023", así como por "marcas en promoción o más baratas" y, sobre todo, de la distribución.

## **PLANAS FIRMA UN CONVENIO PARA PROMOCIONAR EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL EN EL MERCADO INTERNACIONAL**

**EUROPAPRESS.ES 14-05-24**

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha firmado este martes un convenio con las organizaciones interprofesionales de ovino y caprino de carne (Interovic), de porcino de capa blanca (Interpoc) y de vacuno de carne (Provacuno), para promocionar los productos cárnicos españoles en los mercados internacionales.

Concretamente, este acuerdo da continuidad a los firmados desde el año 2018 para apoyar al sector ganadero.

Así, el titular del ramo ha aprovechado la ocasión para subrayar el apoyo del Gobierno para promocionar los productos cárnicos españoles, favorecer las negociaciones comerciales con terceros países, así como incrementar la presencia del sector cárnico español en el exterior a través de la participación en ferias y eventos.

### APOYO AL MUNDO RURAL

De esta manera, el ministro ha puesto en valor este convenio, porque no solo contribuye a la promoción exterior, sino que "también es un apoyo al mundo rural, donde se concentra la producción ganadera".

Luis Planas, quien ha reconocido el trabajo de las tres interprofesionales implicadas en la firma del convenio materializado este martes, ha destacado que España es una potencia mundial en producción de carne, con vocación exportadora y un "destacado papel" a nivel comunitario.

El objetivo del convenio rubricado este martes es desarrollar acciones promocionales y contactos comerciales específicas en Asia y en Europa a través de las ferias SIAL Shanghai, Food Taipei, Wofex Filipinas y Sirha Lyon, para lo que contará con un presupuesto total de 624.000 euros para los años 2024 y 2025, de los que el ministerio aportará la mitad y el resto de la cuantía las organizaciones interprofesionales firmantes.



El ministro ha explicado que este convenio "permite continuar en la senda de la sostenibilidad competitiva" del sector ganadero cárnico que responde al momento actual de cambios y transformaciones que se están llevando a cabo en materia de sostenibilidad.

### MEDIDAS DE APOYO AL SECTOR GANADERO

Durante el acto de firma del acuerdo, Luis Planas ha recordado asimismo las medidas extraordinarias que el Gobierno ha puesto en marcha desde 2022 para ayudar a agricultores y ganaderos.

Entre ellas, se ha referido a los casi 1.400 millones de euros en ayudas directas para compensar las consecuencias económicas por el incremento de costes originados como consecuencia de la invasión rusa de Ucrania, así como por la sequía, de los que aproximadamente la mitad se destinó al sector ganadero para apoyar la rentabilidad y mantener el potencial productivo de los productores.

Y es que en el acuerdo de 43 medidas de apoyo al sector agrario español, un total de diez medidas tienen relación directa con el sector ganadero, como la rotación de cultivos o las medidas de cubierta vegetal que permiten el pastoreo y el cultivo de maíz de cara a la producción de pienso; así como las relativas a sanidad animal.

Por último, el titular del Ministerio de Agricultura ha resaltado que esta semana se celebrará en Toledo, durante los días 16 y 17 de mayo, el Foro de Ganadería Extensiva de España.

El sector ganadero español registró en 2023 un valor de producción cercano a los 28.000 millones de euros, un 70% más frente al logrado en 2013, cuando sumó 16.500 millones de euros. De esta manera, la industria cárnica es el cuarto sector industrial de España, con una cifra de negocio de 33.000 millones de euros.



# ELECCIONES EUROPEAS: ANICE TRASLADA A LOS PRINCIPALES PARTIDOS POLÍTICOS LAS PRIORIDADES DEL SECTOR CÁRNICO PARA LA NUEVA LEGISLATURA

CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 21-05-24

ANICE ha puesto a disposición de los principales partidos políticos de nuestro país, que concurren a las elecciones europeas 2024, un documento que recoge las prioridades del sector cárnico para la nueva legislatura 2024-2029, así como medidas de mejora para la gobernanza de la UE.

El documento, que se divide en dos áreas, la primera hace referencia a consideraciones generales dirigidas a la mejora de la gobernanza de la Unión Europea y la segunda recoge las prioridades específicas que necesita el sector para su protección y desarrollo, refleja la necesidad de reforzar y ampliar el apoyo institucional y político a nivel europeo, para que el sector cárnico pueda seguir avanzando con seguridad y en igualdad de oportunidades para hacer frente a los desafíos de futuro, en el que este sector se juega mucho en el escenario nacional, europeo e internacional.

## Medidas de mejora para la gobernanza de la UE



ANICE destaca la importancia de que los futuros europarlamentarios comprendan profundamente la realidad agraria, ganadera y agroindustrial española. Este conocimiento, señalan, es esencial para desempeñarse eficazmente en los Comités de Agricultura (COMAGRI) y de Medio Ambiente (COMENVI) del Parlamento Europeo, áreas críticas para el sector ya que “está en juego la mejor defensa de los intereses de los operadores económicos españoles a los que representan”, subrayan.

Asimismo, desde la asociación cárnica hacen un llamamiento para la creación de una Vicepresidencia Ejecutiva de Política Alimentaria en la Comisión Europea. Esta figura actuaría como contrapeso a la actual Vicepresidencia Ejecutiva del Pacto Verde Europeo. Además, se solicita la realización de informes sobre el impacto económico de las nuevas legislaciones y evaluaciones técnicas no ideológicas antes de la implementación de cualquier normativa.

En el documento ANICE plantea también la necesidad de preservar el Mercado Único. ANICE advierte contra las iniciativas legislativas nacionales que actúan como barreras comerciales, citando como ejemplos el sistema de etiquetado nutricional Nutri-Score y los intentos recientes de imponer etiquetados medioambientales confusos para el consumidor.

## Prioridades específicas del sector cárnico

En el segundo bloque del documento, ANICE detalla medidas específicas para proteger y desarrollar el sector cárnico. La asociación aboga por el reconocimiento del valor estratégico del sector y la promoción de campañas informativas basadas en datos científicos sobre alimentación, nutrición y salud. Estas acciones buscan contrarrestar los ataques de lobbies animalistas y anticarne, restaurando la credibilidad y reputación del sector.

El apoyo a la investigación y la innovación es otra prioridad. ANICE demanda soluciones que incentiven la inversión en innovación y propuestas de financiación, especialmente en el contexto del Pacto Verde Europeo. Esto incluye la utilización de fondos europeos como los de Next Generation para alcanzar los objetivos medioambientales.

Finalmente, ANICE resalta la importancia de impulsar el comercio exterior para mantener el liderazgo de España en el mercado internacional de carnes y derivados cárnicos.

## GASTRONOMÍA

# GAZPACHO MANCHEGO CON TORTAS CENCEÑAS, UN GUISO DE POLLO Y CONEJO

LECTURAS.COM 13-04-2024

Hoy viajamos hasta Castilla-La Mancha para mostrarte el delicioso gazpacho manchego. No tiene nada que ver con el gazpacho andaluz líquido, mira cómo es...

Receta tradicional que tomaban los pastores y cazadores antiguamente para sobrellevar sus trabajos en el campo, el gazpacho manchegose solía preparar con perdices y conejos de campo, pero hoy en día, se elabora con carnes más habituales en las cocinas como el pollo y el conejo de granja.

Este gazpacho manchego se remonta a la época romana, era (y es) un plato caliente hecho en un caldero con un pan de torta similar al que se usa hoy. Solo al cabo de los siglos se denominó gazpacho a la sopa fría con pan de la que deriva el gazpacho andaluz, que conocemos hoy todos.

Uno de los ingredientes más característicos de los gazpachos manchegos son las cenceñas, unas tortas finas de pan ácimo (sin levadura). Para que no se deshagan al mezclarlas con el caldito del guiso, hay que incorporarlas al final de la cocción.

### Ingredientes:

½ conejo

2 muslos de pollo

3 dientes de ajo

½ pimiento rojo

1 pimiento verde italiano

1 cebolla

100 mililitros de vino blanco

1 cucharada de pimentón

4 cucharadas de salsa de tomate

200 gramos de tortas cenceñas

1 ramita de perejil

1 hoja de laurel

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Pimienta



### 1. Dora las carnes

Trocea el conejo y los muslitos de pollo y lávalos. Aplasta 2 ajos. Pon al fuego una olla grande con un hilo de aceite; añade los ajos y las carnes, y rehoga, removiendo, hasta que se doren por todos los lados.

### 2. Cuécelas con agua y laurel

Cubre las carnes con agua, añade la hoja de laurel lavada y deja cocer 45 minutos, hasta que estén tiernas. Escurre el pollo y el conejo, desmenuza las carnes y cuela el caldo.

### 3. Corta las verduras

Limpia y lava los pimientos, y pela la cebolla. Pícalos y rehógalos en una cazuela con un poco de aceite, hasta que la cebolla esté casi transparente.

### 4. Prepara un majado

Mientras, prepara un majado machacando en el mortero el ajo restante pelado, el perejil, lavado y picado menudo, y el vino. Añade este majado a la cazuela con las verduras y rehoga hasta que se evapore el alcohol.

5. Agrega el pimentón

Fuera del fuego, agrega el pimentón y la salsa de tomate, y mezcla bien. Vuelve a poner la cazuela al fuego e incorpora las carnes desmenuzadas y el caldo.

6. Agrega las tortas cenceñas

Prosigue la cocción hasta que el caldo se haya reducido a la mitad. Salpimienta ligeramente, agrega las tortas cenceñas y cocina durante un par de minutos más. Sirve el guiso recién hecho para evitar que las tortas pierdan su textura.

## CONEJO A LA MOSTAZA CON PURÉ DE PATATAS: UNA RECETA SUIZA, ADAPTADA POR ARGUÑANO

ANTENA3.COM 19-04-24

Karlos Arguiñano ha elaborado una receta de conejo. A pesar de que en España es un producto que consumimos mucho, esta preparación tiene otra procedencia.

El conejo es un producto que tiene mucha versatilidad en la cocina. Existen un montón de preparaciones, pero esta es muy rica y diferente. En menos de 30 minutos tendrás un plato con el que sorprender. ¿Listo para tomar nota?

**Ingredientes, para 4 personas**

- 16 paletillas de conejo
- 1 cebolla grande
- 4 patatas
- 4 clavos de olor
- 125 ml de vino blanco
- 200 ml de nata líquida para cocinar
- 140 g de mostaza
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Perejil



**Elaboración**

Pon las paletillas en un bol, salpimiéntalas y úntalas con la mostaza.



Calienta 4-5 cucharadas de aceite en una sartén grande. Introduce las paletillas (a tandas) y fríelas hasta que se doren. Pásalas a una tartera (cazuela amplia y baja) y resérvalas.

Vierte un par de cucharadas de aceite a la sartén. Pela la cebolla, córtala en daditos y agrégala. Sazona y rehógala a fuego medio durante 10-15 minutos. Añade los clavos y el vino (dale un hervor). Vierte 300-350 ml de agua, remueve los ingredientes y pasa la mezcla a la tartera donde están las paletillas de conejo. Tapa y cocínalas durante 30

minutos. Vierte la nata y cocina todo durante 5 minutos más.

Calienta abundante agua en una cazuela. Pela las patatas, trocéalas (cascándolas), añádelas y sazónalas. Cuécelas durante 18-20 minutos. Escúrelas y ponlas en un bol. Agrega un poco de perejil picado, una pizca de sal y un par de cucharadas de aceite, y májalas bien.

Sirve 4 paletillas por persona y acompáñalas con el puré de patata. Decora los platos con unas hojas de perejil.



## PAELLA DE CONEJO

BONVIVEUR.ES 25-04-2024

Os traemos una receta de paella de conejo tradicional, con muy pocos ingredientes, pero con un sabor único y delicioso. No hay buen arroz sin hortalizas de la huerta y nosotros le hemos puesto alcachofas, judías verdes y tomate rallado para aumentar el sabor del sofrito.



El arroz con conejo forma parte de los recetarios tradicionales de la Comunidad Valenciana. Se hace con ingredientes típicos de una huerta casera y, por norma general, suelen ser pocos. No deben faltar: una o dos hortalizas, ajo, tomate rallado, un poco de pimentón y un buen caldo.

Hay tantas recetas de este arroz como cocineros y la respuesta a esta gran variedad es sencilla: quien cocine le pondrá su ingrediente favorito, el que tenga a mano o el que esté en temporada: caracoles, pimientos rojos, pimientos verdes, judías garrofón (*Phaseolus lunatus* L), judías tabella, alcachofas, etc.

Solo hay que tener en cuenta que el caldo para esta receta es fundamental, tanto como hacer un buen sofrito y usar un arroz de grano redondo y corto. Si tenéis alguna duda, buscad siempre un arroz con cualquiera de las siguientes denominaciones de origen: Valencia, Delta del Ebro o Calasparra.

En este caso, hemos hecho una paella para 2 personas, pero si queréis aumentar el número de comensales tened en cuenta que: necesitaréis entre 80 y 100 g de arroz crudo por persona y siempre tendréis que cocerlo con 2 a 3 veces el volumen del arroz en caldo. Estas cantidades son orientativas ya que el arroz puede absorber más o menos cantidad de agua.

### Información de la receta

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocinado: 2 horas

Tiempo total: 2 horas y 30 minutos

Raciones: 2

Categoría: plato principal

Tipo de cocina: valenciana

Calorías por ración (kcal): 934

### Ingredientes de la paella de conejo para 2 personas



#### Para el caldo:

- 500 g de conejo y huesos de conejo troceados
- 45 ml de aceite de oliva
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 60 g de nabo
- 1 tomate
- 1 rama de apio
- Romero seco al gusto
- Tomillo seco al gusto
- 2 litros de agua
- Sal al gusto
- Azafrán al gusto

#### Para la paella:

- 300 g de conejo troceado
- 7 dientes de ajo
- 80 ml de aceite de oliva
- 1 alcachofa
- 70 g de judías verdes
- 1 tomate
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera
- 200 g de arroz de grano corto
- 500-600 ml de caldo
- 1 cabeza de ajos entera



### **Cómo hacer paella de conejo**



Para hacer el caldo doramos 500 g de conejo y huesos de conejo troceados en una olla alta con 45 ml de aceite de oliva, añadimos 1 puerro picado, 1 zanahoria en dados pequeños, 60 g de nabo en dados pequeños, 1 tomate rallado, 1 rama de apio partida en cuatro, romero y tomillo seco al gusto y 2 litros de agua.

Dejamos hervir durante 1 hora y media o 2 horas, retiramos del fuego y colamos.

Medimos 600 ml del caldo, le añadimos sal y azafrán al gusto, y reservamos caliente.





Ahora es el momento de ponernos con la paella. Sellamos 300 g de conejo troceado y 5 dientes de ajo sin pelar en la paella con 60 ml de aceite de oliva. Sellamos bien la carne hasta que el conejo esté dorado por todas partes.

Pelamos y limpiamos 1 alcachofa y la partimos por la mitad. Le retiramos los pelillos del corazón con ayuda de una cuchara, la cortamos en tiras y la añadimos inmediatamente a la paella. Si no la vamos a usar inmediatamente la tenemos

que rociar con limón para evitar que se oxide y se ponga negra.

Agregamos 70 g de judías verdes cortadas al bies y 2 dientes de ajos picados finamente, y rehogamos.



Añadimos 1 tomate rallado y 1 cucharadita de pimentón de la Vera dulce, y rehogamos todo hasta que el tomate haya perdido gran parte de sus líquidos.

Añadimos 200 g de arroz de grano corto y lo mezclamos (nacaramos) muy bien con el sofrito.

Vertemos entre 500 y 600 ml de caldo y removemos un poco la paella cogiéndola de las asas. La cantidad de caldo dependerá mucho del arroz a usar, pero por norma general es de 2 a 4 veces el volumen del arroz en crudo.



Colocamos una cabeza de ajos en el centro y rociamos la paella con 20 ml de aceite de oliva. Dejamos hervir durante unos 10 minutos, o hasta que el nivel del caldo alcance el nivel de arroz y se empiecen a formar pequeños agujeros. Bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocer otros 10 minutos aproximadamente. Los tiempos de cocción pueden variar según la variedad de arroz a usar.



Retiramos la paella del fuego, la cubrimos con un pliego grande papel y la dejamos reposar entre 10 y 15 minutos.

Servimos junto con un par de cucharas de madera (culleras de fusta) como

manda la tradición para poder comerla directamente de la paella.



### Resumen fácil de preparación

Para hacer el caldo, sellamos el conejo y añadimos los demás vegetales, las aromáticas y el agua



Dejamos hervir sobre dos horas y colamos

Medimos el caldo necesario, lo condimentamos con sal y azafrán, y reservamos caliente

Para la paella, sellamos, con un poco de aceite, el conejo y cinco dientes de ajo enteros

Limpiamos la alcachofa y la cortamos en tiras

La incorporamos a la paella con las judías cortadas al bies y los demás dientes de ajo picados

Añadimos el tomate rallado y el pimentón

Agregamos el arroz y mezclamos muy bien con el sofrito

Vertemos el caldo y removemos para mezclar

Añadimos la cabeza de ajos en el centro, rociamos con aceite de oliva y cocemos primero a fuego alto y luego al mínimo

Retiramos la paella del fuego y la cubrimos con papel

Servimos





## CUATRO ESPECTACULARES RECETAS MURCIANAS DE CONEJO PARA PREPARAR EN CASA

LAOPINIONDEMURCIA.ES 28-04-2024

Te damos unas cuantas ideas para que aproveches al completo la carne de este animal, que es rica en proteínas



Aunque el consumo de carne de conejo haya descendido considerablemente en la Región de Murcia, la gastronomía de la Comunidad no se ha visto mermada. De hecho, la tradición guarda como un tesoro innumerables elaboraciones acerca de sabroso e intenso ingrediente.

A continuación, te vamos a dar cuatro ideas para que prepares el conejo como si fueras un auténtico profesional de la cocina. Esperemos que les guste:

### Arroz con conejo

¡Y que no falten los caracoles!

Se fríe el conejo, al que se añade el pimiento y luego el tomate. Se pone el arroz y, tras unos minutos, se vierte el agua. Cuando rompa a hervir, se añade el azafrán y los caracoles previamente cocidos. Tras diez minutos de cocción hay que dejarlo reposar cinco minutos.



Ingredientes para cuatro comensales

1 conejo  
400 g de arroz de Calasparra  
1 tomate mediano maduro  
1 vaso grande de aceite  
Perejil, azafrán y sal  
1 pimiento rojo  
Aceite, limón y agua

Modo de elaboración

Paso 1: Preparación de la paellera

En una sartén o paellera, se cubre el fondo con abundante aceite de oliva.

Paso 2: Se fríe el conejo

Se calienta y se fríe a fuego lento el conejo, previamente troceado, sazonado con sal, hasta su cocción.

Paso 3: Añadimos el pimiento y el tomate

Una vez la carne esté dorada, se le añade el pimiento despepitado y cortado en tiras y se deja freír 1 minuto más, con cuidado que no se queme.

A continuación, en la misma sartén, se sofríe el tomate rallado.

Paso 4: Añadir el arroz

Después se le añade el arroz y se sofríe ligeramente, agregando el agua a continuación (3 de agua por 1 de arroz).

Paso 5: Añadir el resto ingredientes

Cuando rompe a hervir se le añade azafrán, perejil y sal, manteniendo el fuego vivo durante 10 minutos, para posteriormente ir bajando por etapas hasta apagarlo pasados unos 10 minutos.

Paso 6: Dejar reposar

Una vez apagado, se deja reposar cubierto unos 5 minutos.

Presentación en mesa y acompañamiento

Antes de servir el arroz, se aliña todo con limón y se deja reposar 5 minutos. Se ha de presentar en la misma paellera, adornada con unos trozos de limón y acompañada de una buena ensalada mediterránea y un vino tinto.

Variantes gastronómicas

Existen múltiples variantes a la hora de preparar el arroz. En el municipio de Calasparra, además del conejo, también es utilizado el pollo como carne que acompaña al arroz.

**Conejo al ajo cabañil con sus patatas bien doradas**

Un kilo de conejo, otro de patatas y una cabeza de ajos. Cuando las patatas estén doradas, se apartan. Se fríe el conejo sin arrebatarlo. Tras eso, se junta y se añade la clave: un vaso con vinagre y los ajos que previamente se han picado. Un punto de calor para evaporar ¡y a comer!

Ingredientes para 4 o 6 personas

Un conejo de 1 kg aproximadamente  
1 kg de patatas  
Una cabeza de ajos  
Un vasito de vinagre  
Aceite de oliva  
Sal.

Elaboración



Los entendidos en esta materia coinciden en que lo más importante en este plato es que el conejo sea de matadero, algo muy difícil de encontrar por los fuertes controles sanitarios que tiene la carne. El motivo es "la sangre del conejo", según dicen, es lo que da sabor a esta particular carne (muy baja en calorías, por cierto). Si podemos conseguir alguien de confianza que los críe y los mate, estupendo, si no es así, lo compramos en una tienda de confianza.

Primer paso: cortamos las patatas y las freímos

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas gruesas para evitar que se nos rompan al juntarlas con el conejo. Sazonamos y las freímos en abundante aceite de oliva (hay quien prefiere freír las patatas en aceite de girasol para que quede más ligero) hasta que las tengamos doradas. Las sacamos y reservamos.

Segundo paso: cortamos el conejo y lo freímos

Ahora cortamos el conejo en trozos no muy pequeños, aunque también podemos comprarlo cortado a nuestro gusto, sazónamos.

En la misma sartén donde hemos frito las patatas vertemos el conejo y lo freímos hasta que nos quede crujiente, doradito, pero sin arrebatarlo.

Tercer paso: preparamos el majao

Este es otro paso importante de la receta, elaborar un "majao" sustancioso y con su sabor característico.

Para ello ponemos en un mortero la cabeza de ajos y la picamos, ayudándonos con una pizca de sal para evitar que salten. Una vez picaditos los ajos añadimos el vaso de vinagre y mezclamos.

Cuarto paso: mezclamos

Solo nos falta mezclar todos los ingredientes que tenemos preparados. Lo haremos en la sartén donde tenemos el conejo, le echamos el majao y mezclamos bien. Finalmente, incorporamos las patatas y les damos una última vuelta, con cuidado de no romperlas.

Apartamos y listo para comer.

#### Presentación en mesa y acompañamiento

Hoy vamos a saborear un plato sorprendente pese a su sencillez, pero en nuestra Región nos encanta salir un domingo a un restaurante en medio del campo y comer este conejo al ajo cabañil, porque es un sabor que añoramos.

Con lo único que lo acompañaría es con un plato de embutido de la zona y unas buenas rebanadas de pan de pueblo para sopar ese sobrante de aceite de oliva que amablemente nos cede el manjar... todo regado con el caldo de Murcia.

Una vez que lo servimos en la mesa debemos comerlo porque lo mejor es tomarlo caliente.

#### **Conejo frito**

Con una gran base de tomate

Un plato con tres ingredientes: conejo, tomate y pimientos. Se preparan por separado. Por un lado, se rehoga el pimiento y se añade la salsa de tomate con tomates maduros pelados y cortados. Por otro lado, se fríe el conejo y, posteriormente, se junta todo para el último toque.

#### Ingredientes

Conejo  
Tomates maduros  
Pimientos verdes

#### Preparación

Debemos preparar separadamente el frito de tomate y el conejo. Para el frito primero rehogaremos el pimiento verde, cortado al gusto. En el



mismo aceite prepararemos la salsa de tomate, tomates bien maduros pelados y cortados, a un fuego moderado hasta que la salsa esté bien hecha, añadiendo sal y un poco de azúcar para dejarlo en su sazón y acidez justos.

El conejo, limpio y cortado, se freirá en una sartén con aceite, y ya frito se incorporará a la salsa de tomate, junto al pimiento. Se dejará calentar todo junto y ya estará listo para comer, acompañado de un buen pan será un plato para disfrutar.

### **Gaspacho jumillano**

Con su conejo y sus caracoles

Plato típico de la ciudad del Altiplano que se realiza con carne de liebre, de ave, además de pimientos, champiñones y caracoles. Sin olvidar las tortas de gazpachos. Primero se fríe el pimiento y la carne, después se añaden el resto de ingredientes y se finaliza con la cocción.



#### Ingredientes para 4 comensales

Tortas de harina de trigo desmenuzadas  
2 kg. de Carne de caza  
1 cebolla  
2 docenas de caracoles serranos  
2 tomates naturales  
1 pimiento  
Aceite  
Agua y sal

#### Modo de elaboración

Paso 1: Lavar los caracoles

El proceso de preparación de este plato empieza por introducir los caracoles

serranos con abundante agua y sal con el fin de lavarlos y limpiarlos para que saquen la molla (carne), al menos un par de días antes.

Paso 2: Guisar las carnes

Una vez hecho esto, se debe sofreír la carne de caza, bien liebre, conejo o perdiz, acompañada de unas rodajas de cebolla.

Una vez que tenemos el sofrito, el siguiente paso consiste en echar la carne a una olla con agua, junto a los caracoles, acompañado todo de unas rodajas de pimiento y tomate rallado, dejándolo hervir durante una hora.

Paso 3: Añadir la torta troceada

Pasado ese tiempo se le añade, dentro de la olla, la torta de harina troceada en pedacitos pequeños y se deja cocer entre 15 y 20 minutos.

Paso 4: Servir sobre la torta entera

Todo ello se sirve sobre otra torta entera de mayor tamaño a modo de plato.

Presentación en mesa y acompañamiento

A la hora de presentar en la mesa el gazpacho jumillano, cuando se trata de comidas individuales, éste se sirve en el centro de una torta de harina, la cual se encuentra a su vez sobre un plato.

En el caso de comidas para varias personas, el gazpacho se sirve sobre tortas más grandes, pero sin plato, y en su borde se colocan un poco de tomillo y romero. La torta que sirve de base al gazpacho se suele comer posteriormente enrollada con miel o anchoas.

El gazpacho jumillano debe ir acompañado de un recio vino de la tierra, D.O. Jumilla o Yecla, con olivas y guindillas.