



Intercun, se presenta en sociedad

Después de más de un año de actividad, la Interprofesional Cunicola, INTERCUN, fue presentada en sociedad en el Ministerio de Agricultura

Tomás M. Rodríguez Serrano
Veterinario
asecu@hotmail.com



El pasado 21 de marzo, en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se llevó a cabo la presentación oficial de la Organización Interprofesional Cunicola, Intercun. El acto fue presidido por el Ilustrísimo Sr. Ministro de Agricultura Miguel Arias Cañete y el Presidente de Intercun, D. Xavier Arriolabengoa, y contó con la asistencia de altos cargos de la Administración, personalidades del Sector Cunicola, es decir, representantes de los productores, de las empresas transformadoras, y de FOCCON AIE. Igualmente estuvieron presentes delegados del sector del consumo. En total asistieron unas 80 personas.

El Sr. Arias Cañete felicitó al sector cunicola por el logro alcanzado de haberse agrupado en una interprofesional, destacando que Intercun es de las 17 interprofesionales que existen en la actualidad, la que más representatividad aglutina. Así mismo, el Ministro expresó su intención de seguir apoyando a Intercun a medida que la Interprofesional vaya desarrollando necesidades. Se destacó que el objetivo final

de la Interprofesional es aumentar el consumo de carne de conejo, que en la actualidad supone un 2,7% del total del consumo cárnico del Estado. Para concluir su intervención, el Ministro expresó su compromiso a presentar un Real Decreto de ordenación del sector cunicola que ayude a que éste se desarrolle de una manera ordenada y sostenible.

El presidente de Intercun, D. Xavier Arriolabengoa, destacó que lo importante es hacer las cosas bien en dos aspectos, por una parte, obteniendo un producto de muy buena calidad, y por otra, divulgando las calidades y cualidades de este producto entre los consumidores con la finalidad de aumentar el consumo; trabajando en estos dos puntos se logrará un sector fuerte capaz de alcanzar grandes metas.

A continuación el D. Javier Piñan, gerente de Intercun, realizó una interesante presentación de la Interprofesional, así como un exhaustivo informe sobre las actividades realizadas por Intercun desde el comienzo de su andadura hace año y medio, y los proyectos futuros.

Sector
cunicola

Durante el año 2000:

Se sacrificaron 122,79 millones de conejos.

Se produjeron 152.427 toneladas de carne.

Se exportaron 4.753 toneladas de carne.

Se importaron 121 toneladas.

Se consumieron:

El 78,73 % en los hogares.

El 19,25% en Hoteles, Restaurantes o Catering.

El 2,02% en Instituciones.



Piñan durante la presentación de Intercun en el Ministerio de Agricultura

Piñan comenzó su intervención con una breve introducción sobre la importancia del conejo en la historia de España desde los fenicios hasta la actualidad en la Europa del Euro, en la que según el Gerente de la Interprofesional, el sector cunícola engloba a 6.500 productores, 125 mataderos, más todos los puestos de trabajo indirectos que se generan, entre proveedores de las granjas, mataderos, sector de la distribución, etc.

Entre los objetivos de Intercun está el de conseguir que el sector se organice en una estructura sólida y operativa que permita un desarrollo ordenado del sector. Por otra parte el hecho de que Intercun agrupe a todos los sectores de la cadena de producción de la carne de conejo hace que esta Organización sea la única interlocutora ante la Administración. Por último, deberá conseguir una imagen reconocible del sector ante los consumidores, promocionando las cualidades dietéticas de la carne de conejo, a fin de aumentar su consumo.

Para alcanzar todos estos objetivos es fundamental tener un completo conocimiento del sector desde la granja

www.intercun.org

hasta la mesa, es decir, saber con exactitud cual es la realidad del sector productivo, número de explotaciones cunícolas activas en toda España, censo de conejas reproductoras existente, etc. Por otra parte, la industria de la transformación también debe ser analizada para conocer su necesidades. Sin olvidarse de conocer los gustos y formas de consumo de carne de conejo. Con ésta información se podrán tomar decisiones que ayuden a mejorar el sector.

MEMORIA DE ACTIVIDADES DE INTERCUN

Durante el algo más de un año, desde que se instituyó Intercun, se han desarrollado numerosas actividades.

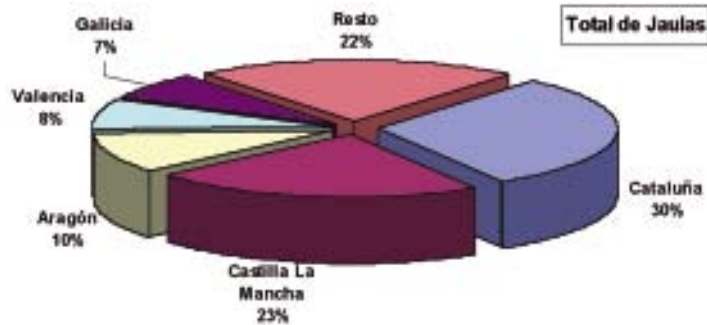
Constitución de grupos de trabajo

La constitución del **grupo de trabajo de estudios de mercado y de producción**, coordinados por el profesor Dr. Antonio Rouco Yáñez, del departamento de Producción Animal de la Universidad de Murcia, ha permitido realizar un extenso estudio del sector en toda España. Uno de los primeros resultados obtenidos ha sido el censo de explotaciones cunícolas, destacando que la Comunidad Autónoma que más jaulas presenta es Cataluña con un 30,3% del total, la mayoría en explotaciones familiares, seguida por Castilla La Mancha, que cuenta con un 22,6% de las jaulas.



Cuniequip
Publicidad
1 página

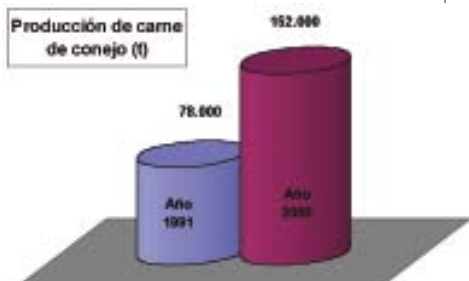
Gráfico 1



Censo en números absolutos y por comunidades de Jaulas de conejos.

Según este mismo estudio, la producción de carne de conejo ha pasado de 78.000 toneladas en 1991 a casi 152.000 en el año 2000, con un incremento medio anual acumulativo del 9,4%, lo que convierte a nuestro sector en uno de los más dinámicos de la ganadería española.

Gráfico 2



Producción de carne de conejo en toneladas, se observa que prácticamente se ha duplicado la producción en nueve años.

Los mataderos son mayoritariamente de propiedad privada, a diferencia de otras producciones cárnicas en que existen gran cantidad de mataderos de titularidad pública. En su distribución por Comunidades Autónomas destaca Cataluña con 47, es decir, el 31,3 por ciento del total, seguida de Valencia y Castilla - León con 15 cada una (10%), Ara-

“Los mataderos son mayoritariamente de propiedad privada.”

Gráfico 3



Distribución de mataderos de Conejos por Comunidades Autónomas, la mayor densidad de mataderos se encuentra en la zona noreste de la península

gón presenta 14 y Murcia y Castilla La Mancha 11.

La empresa Sigma Dos ha realizado una encuesta, de ámbito nacional, para conocer cual es la realidad del consumo de carne de conejo. Según ésta, la zona de mayor consumo se

agrupa en el Noreste de la península, Cataluña y Levante, aunque también en el archipiélago Balear existe un importante consumo de carne de conejo. La Autonomía donde se come menos ésta carne es en Andalucía. El conejo gusta en más de la mitad de los hogares (58,6% de los encuestados), y los aspectos que más influyen en su consumo son la salud y el sabor. Los animales criados en granja presentan mayor aceptación que los de monte,

Los aspectos que más influyen en su consumo son la salud y el sabor. Los animales criados en granja presentan mayor aceptación que los de monte,

La Ley que regula las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias es la 38/1994, de 30 de diciembre, publicada en el BOE número 313 de 1994. Intercun es constituida por Orden Ministerial el 28 de septiembre de 2000 como la Organización Interprofesional para la representación y defensa de los intereses del sector cunícola.

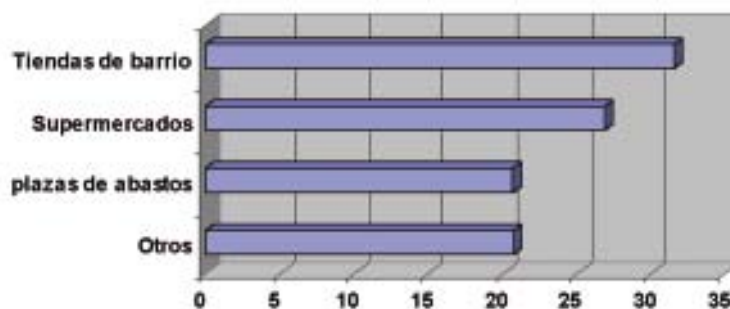
los primeros pasos para el control de problemas sanitarios y el desarrollo de los Protocolos de Certificación y/o trazabilidad a instaurar en el sector. Este grupo de trabajo cuenta con la participación de las facultades de veterinaria, técnicos de importantes empresas privadas, representantes de instituciones y organismos oficiales.

El **grupo de trabajo de Farmacología y Toxicología** canalizará la información obtenida de los estudios epidemiológicos hacia las empresas productoras de zoosanitarios con el objetivo facilitar la investigación privada y así aumentar la disponibilidad de moléculas con disponibilidad de uso en cunicultura.

Gráfico 4

Lugares de compra de la carne de conejo. Se observa que la carne de conejo se adquiere en tiendas detallistas, ya que algo más de la mitad del consumo se produce en tiendas de barrio y plazas de abastos, donde existe una mayor relación con los responsables de los establecimientos.

Lugares de compra de carne de conejo(%)



ya que ofrecen mayores garantías sanitarias al comprador. El conejo guisado es la receta más frecuente a la hora de prepararlo, pero también se cocina al ajillo, con arroz o en paella. La carne de conejo suele comprarse principalmente en las tiendas minoristas, de barrio, supermercados y plazas de abastos.

Los nuevos hábitos de consumo también se afectan en esta carne, porque un 42% de los consumidores entrevistados adquieren el conejo de una manera distinta a la pieza entera, es decir, despiezado, elaborado, etc; y un 31% lo consumen en varios días o lo congelan.

El **grupo de trabajo de patología** esta coordinado por el profesor Dr. Ignacio Badiola, investigador del CRESA de Cataluña, pretende servir de referencia a los técnicos de campo para el establecimiento de Planes Sanitarios, así como servir de referencia a la Industria Farmacéutica para el registro de productos específicos para cunicultura. Por otra parte se están dando

PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE LA CARNE DE CONEJO

Dentro de las actividades desarrolladas por Intercun para dar a conocer la carne de conejo entre los consumidores, esta la campaña: *"El conejo, la carne de la dieta mediterránea. Descubre una carne sana"*. Con ésta se pretende, mediante la distribución de unos trípticos informativos en los puntos de venta, informar al consumidor del valor nutricional de la carne de conejo, a la vez que se le ofrecen un par de recetas para que disfrute al máximo de la carne adquirida. También se le presenta la posibilidad de adquirir, de una manera totalmente gratuita, el libro "Carne sana... ¡carne de CONEJO!", que presenta 38 deliciosas recetas preparadas por Karlos Arguiñano, y editado por Intercun. En una pequeña introducción hace una breve revisión del sector cunícola, con la finalidad de informar al consumidor sobre el origen este producto.



Autor:MAPA

El ministro Arias Cañete durante la presentación en el MAPA

¿Quiénes integran INTERCUN?

Intercun está integrada, por una parte, por el sector productor, representado por la Confederación Nacional de Cunicultores (Conacun) y las tres asociaciones agrarias mayoritarias; y por el sector de la transformación - comercialización, por medio de Madecun y el Gremi catalán. La Confederación de Cooperativas Agrarias está representada en ambas partes, pues las cooperativas cunícolas producen y comercializan.



RELACIONES INSTITUCIONALES

Las actividades con los consumidores han sido una de las prioridades de la Interprofesional, con el fin de conocer de primera mano las necesidades que tienen los éstos sobre la carne de conejo. También se han tenido contactos con las principales empresas de distribución, Carrefour, Auchan o Mercadona, para incentivar campañas de consumo conjuntas.



En constantes reuniones con diversas empresas privadas e instituciones publicas la Interprofesional ha estado en contacto

con la realidad del sector por lo que se han llegado a diversos acuerdos y proyectos de futuro.

Planes de futuro.

En la actualidad se está trabajando en organizar diversos grupos de trabajo, como son el de **Reproducción**, el de **Bienestar Animal**, con la finalidad de asesorar a las Instituciones Europeas a la hora de legislar sobre el bienestar de los conejos, o el de **Dietética y Nutrición**, que trabajará en tres líneas, la alimentación del propio conejo, el conejo como alimento y una investigación gastronómica que ayude divulgar las distintas mane-

Agribands
Publicidad
1 página

¿Qué es FOCCON AIE?

"Fomento Consumo Conejo, Agrupación de Interés Económico", es una agrupación de carácter mercantil formada por CONACUN y un grupo de fabricantes de pienso para conejos, constituida en diciembre de 1996 con la finalidad de fomentar el consumo de carne de conejo; para ello, los productores se comprometieron a pagar 0,10 pts/kg de pienso a dichos fabricantes, quienes actuarían como recaudadores de ese capital, para desarrollar campañas de fomento de consumo de conejo.

Actualmente FOCCON AIE sigue funcionando, ha sido promotor de la Interprofesional Cunícola, y en este momento, se supedita a los dictados de la misma.

¿Quién integra FOCCON AIE en la actualidad?

Fabricantes de Piensos Compuestos:

Agribbrands - Asa - Cunicarn - Guco - Mesenor - Miba - Nanta - Nutega - Saprogal

Fabricantes de Jaulas y material de granja:

Copele - Extrona - Gaun - Gómez y Crespo

Laboratorios:

Elanco

Otras entidades:

Real Escuela de Avicultura - Weber Shandwick Ibérica

ras de preparar los platos de elaborados a base de carne de conejo.

La presentación concluyó con una soberbia degustación de diversos platos realizados con carne de conejo como base principal.



"Carne sana... ¡carne de CONEJO!, 38 deliciosas recetas presentadas por Intercun

En una apuesta por promocionar la carne de conejo entre los consumidores, Intercun ha editado esta publicación. El objetivo de este libro es ofrecer una amplia variedad de recetas que Karlos Arguiñano ha ido elaborando a lo largo de su carrera profesional, aunque lo que más interesa es que se aportan ideas para elaborar otros platos de conejo, sin olvidar que el conejo bien cocinado es rico, rico.

"Habilidad, imaginación, fantasía y mucho amor. Con estos ingredientes no habrá conejo que se os resista. ¡A darle al conejo!" Karlos Arguiñano.

Conejo con aceitunas

Ingredientes (4p.): 1 cebolla · 1 tomate · 1 pimiento verde · ½ kg de conejo troceado · 1 hoja de laurel · 300 g de aceitunas negras y verdes · aceite · 1 trozo de guindilla · 1 vaso de vino · sal · pimienta · perejil.

Preparación.

Pon en poco de aceite en una cazuela y añade la cebolla, el tomate el pimiento verde, la guindilla y el laurel previamente picados.

Deja pochar y añade el conejo salpimentado. Rehógalo unos minutos y vierte el vino blanco. Cuando se haya evaporado casi todo cúbrela con agua o caldo y añade las aceitunas.

Déjalo cocer durante 35 minutos y vigila el punto de sal.

Una vez en la mesa añádele el perejil picado.