



MATADERO INDUSTRIAL DE CONEJOS «EL PUBILL, S.L.»

El Maestrazgo es una región histórica situada al noreste de la Comunidad Valenciana, que comprende las comarcas del Alto Maestrazgo, Bajo Maestrazgo, una parte de la Plana Alta y el Alcatén. Mantiene una orografía característica, constituida por un conjunto de formaciones calcáreas cretáceas - materiales mesozoicos- con una serie de repliegues orográficos marcados por la erosión fluvial de las torrenteras.

El Alto Maestrazgo es una comarca elevada de la provincia de Castellón de la Plana, pero cercana a la desembocadura del Ebro. Su relieve es abrupto, con valles profundos que contribuyen a dar una carácter agreste a la zona. Destacan sus agua minero-medicinales (Avellà en Catí y Font d'en Segura en Benassal) y la ganadería en general.

La población de Catí, está situada en una zona montañosa, cerca del acceso a los puertos de Morella, junto las sierras del Maestrazgo - Vallivana, Nevera y Barbuda-. La ciudad cuenta con 960 habitantes y es de origen islámico; conserva un



Fachada principal del matadero, en el que está adosado el muelle de carga de las canales de conejo en los transportes frigoríficos.

importante conjunto histórico artístico y construcciones góticas. En su iglesia, reconstruida en el siglo XV se puede admirar un retablo - año 1460- de S. Lorenzo y S. Pedro de Verona... y en la calle Ultramuros, s.n. un moderno matadero de conejos.

Breve historia del Pubill.-

«El Pubill», era el antiguo apodo del Sr. Zacarías Segura, un activo y conocido recovero de la comarca, que desde hacía años pasaba incansablemente por las ca-



Detalle del canal de matanza y desangrado de los conejos. La instalación tiene una capacidad para 1.200 gazapos hora.



El Sr. Hermenegildo Pitarch es el Director Gerente del matadero "El Pubill, S.L." y lleva 25 años de experiencia en el sector de la comercialización.

sas de campo comprando huevos, pollos y conejos para llevarlos al mercado. Esta actividad había popularizado al «El Pubill» durante muchos años. Como los tiempos cambian, junto con su yerno D. Hermenegildo Pitarch fundaron hace 25 años un matadero de co-



La matanza está situada junto al arca de descanso y muelle de recepción del ganado. En este punto se inicia el trabajo en cadena.



La sangre es recogida en un tanque adecuado, vaciándose por bombeo.

nejos, dada la importancia de esta actividad ganadera en la región y las relaciones del Sr. Zacarías Segura con los productores.

El primitivo matadero se modernizó en 1976 adaptándose a la estructura industrial. En 1994 se introdujeron importantes cambios y máxima mecanización de las operaciones, adaptándolo totalmente a las normas de homologación de la U.E.

El matadero de conejos «El Pubill, S.L.» es actualmente una moderna planta industrial homologada, capaz de sacrificar de 900 a 1.200 conejos por hora con una plantilla de 22 personas.

En estos momentos el matadero recoge unos 5.000 conejos diarios en granjas situadas preferentemente en las provincias de Castellón, Tarragona y Teruel, para lo cual cuenta con 5 camiones de recogida. Así pues, con una producción que gira en torno a los 20.000 - 25.000 canales semanales, con una ligera fluctuación según meses del año, la empresa tiene consolidada una posición dentro del abastecimiento cárnico de conejo.

Proceso de transformación del conejo en carne.-

El matadero dispone de amplias instalaciones y un moderno edificio

de dos plantas.

Los camiones de «El Pubill S.L.» descargan los conejos desde primeras horas de la mañana en un amplio hangar sombreado, que actúa a su vez como área de reposo. Las cajas de conejos construidas en plástico, se apilan sobre unas carretillas que facilitan ulteriormente su traslado, pasándose una vez vacías a un almacén en donde se someterán posteriormente a su lavado automático antes de ser re-utilizadas.

Las labores de matanza suelen comenzar cada día a las 10 de la

mañana y finalizan a las 5 de la tarde, por lo que la recepción de animales suele finalizar a las 3 de la tarde.

Desde las cajas de recepción se va abasteciendo la cadena de sacrificio.

El matadero, siguiendo las normas sanitarias más estrictas, prevé la separación de los animales y sus subproductos -sangre, piel y vísceras- de la carne. Todas las operaciones de la cadena se efectúan en cuatro áreas separadas y especializadas.

El área inicial ejecuta las opera-



Vista de la zona de acceso de los gazapos y del tanque digestor al que se vierten sangre y vísceras abdominales. El matadero dispone de una flota de cinco camiones.

ciones de matanza y preparación de los animales: aturdimiento eléctrico, degüello y desangrado por la yugular, escurrido, corte de manos y corte de patas. La sangre se recoge en un tanque colector TECMAT que a presión la traslada a un tanque digestor.

La segunda área está destinada básicamente al despellejado de los animales, para lo cual dispone de un equipo de tracción instalado por TECMAT. Las pieles actualmente se colocan en contenedores para pasar al secadero, preveándose instalar próximamente una cinta transportadora mecanizada para retirar las pieles de forma inmediata y con mayor eficiencia.

La tercera área recibe los conejos despellejados, procediéndose al eviscerado manual, repelado mecánico de las patas, refinado y clasificación de las canales. Las vísceras pasan a una canal que las traslada a un tanque digestor situado en el exterior. Al finalizar estas operaciones, el conejo pasa a ser carne cambiándose de la cadena inicial a otra, momento en el que se fija el marchamo sanitario. La nueva cadena introduce inmediatamente las canales en el túnel de refrigeración y oreo. Antes del cambio de cadena las canales son



Tras la evisceración se efectúa el repelado mecánico de las patas y clasificación de los animales.



Máquina de despellejar conejos en plena faena. Equipo de reciente instalación que se complementará con una cinta transportadora de pieles.



Después del desollado, se procede a la evisceración de los conejos, operación que se efectúa en un área especial.

revisadas por el Dr. Iñaki Palomar, Inspector Veterinario de la Comunidad Valenciana, quien no sólo es responsable de la sanidad del producto, sino que también presta atención a la calidad y salubridad de las canales.

La cuarta área corresponde a la maduración, preparación del embalaje y almacenamiento de la carne. Esta zona está totalmente separada de las dependencias de faenado cumpliendo las más estrictas medidas sanitarias.

El embalaje de los conejos se realiza en cajas de plástico o de cartón con 10 canales, sirviéndose cajas con dos pesos: de 10,5 a 12 Kg (los más pesados) y de 9,0 a 10,5 Kg (los más ligeros), y con 6 canales los animales adultos.

El matadero cuenta con amplios almacenes frigoríficos, distribuyéndose al detall en Castellón, Valencia y Barcelona y al mayor en Tarragona, Alicante y Madrid.

El piso superior de la planta está destinado al desecado de las pieles, operación a la que se dedica algún tiempo al finalizar la jornada laboral. Las pieles secas son preparadas, comprimidas y empacadas.

Control sanitario total.-

El producto cárnico debe responder a las más estrictas normas de calidad, lo que garantiza la inspección veterinaria, la cual realiza decomisos que suelen situarse alrededor del 1 % de las entradas. El servicio de inspección no sólo cuida de los aspectos sanitarios, sino que a raíz de los hallazgos patológicos advierte a los cunicultores que suministran los conejos sobre posibles problemas en sus granjas. Entre las lesiones que causan más descualificaciones figuran los abscesos de diverso tipo y lesiones por larvas migratorias de cisticercos en hígado. Debido a que la procedencia mayoritaria de los conejos es de granjas industriales, la presencia de lesiones de coccidiosis hepática es prácticamente nula.



Una vez finalizada la limpieza de patas, las canales se cambian de cadena, paso previo a la entrada al túnel de oreo.



Saliendo del túnel de oreo, las canales refrigeradas son seleccionadas por su tamaño y peso.



Vista del interior del túnel de oreo, en el cual las canales son refrigeradas y acondicionadas.

Entrevista con el Sr. Hermenegildo Pitarch.-

Tuvimos una amplia conversación con el Director Gerente del matadero D. Hermenegildo Pitarch, quien ha vivido la actividad de esta firma desde su comienzo, cuando inició el negocio con su suegro.

Desde los buenos márgenes de antaño a las dificultades actuales, con márgenes mínimos media muchísimo.

Las razones de esta situación las atribuye a la falta de entendimiento entre los mataderos, que a

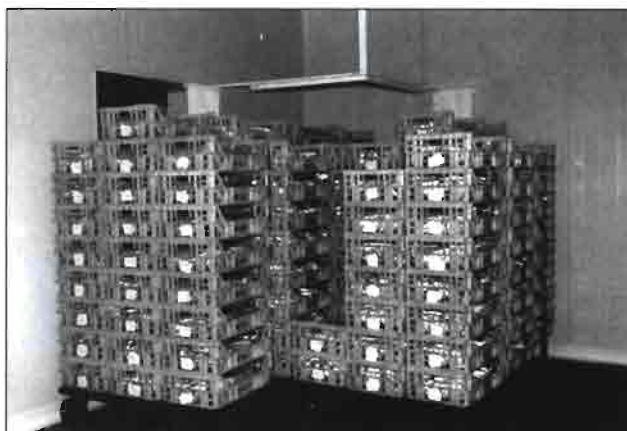
la mínima de cambio, realizan ofertas desestabilizadoras ante las exigencias de los mayoristas al ser ofertados por otros mataderos, baja que repercute luego en los productores.

Influyen considerablemente en este hecho el daño ocasionado por algunos colectivos de productores que apostaron por la comercialización y que luego han terminado en evidentes fracasos, sin olvidar el problema de los impagos que reducen la liquidez de las empresas.

Si a todo ello añadimos el nulo



A la salida del túnel se preparan las cajas de 10 canales, con pesos normales (10,5-12 Kg.) o ligeros (9,0-10,5 Kg.).



Las cajas acondicionadas para la venta se colocan en la cámara frigorífica apiladas sobre carros.

negocio con las pieles, que se regalan cuando son frescas o se llegan a pagar a 5 ptas/unidad secas, es comprensible que el matadero pague el precio de lonja -en su caso Bellpuig-rebajando de 5 a 20 ptas. en función de las ventas (demanda).

El matadero «El Pubill, S.L.» paga los conejos a los suministradores de animales con regularidad y efectúa las recogidas -hora y día- de forma puntual. Exige un rendimiento en canal del 57 %. Cuando la transformación es inferior durante tres ventas consecutivas se avisa o visita al productor y se intenta solucionar el problema procurando desde la mejor información posible. Sólo en casos puntuales y graves, puede ser penalizado el rendimiento, así como los decomisos. Este hecho se produce poco, pues la granja se surte casi exclusivamente de granjas industriales, con lo cual el producto entrado suele ser de buena calidad y no se producen grandes oscilaciones de entrada en los distintos meses del año, dándose un máximo en mayo-junio y quizás una ligera reducción en septiembre-octubre.

En el matadero no se procede nunca a congelar canales, ni tampoco comercializa conejo congelado de terceros. «El Pubill, S.L.» comercializa conejo fresco a un precio de venta que suele ser doble del que se adquiere como Kg vivo, si bien la presión actual de los mayoristas y la competencia con otros

mataderos obliga a descender sobre este precio de referencia, cuando lo lógico y rentable sería añadida la estructura de gastos fijos del establecimiento. Ante esta situación, los cunicultores son conscientes del esfuerzo y preocupación actual de los mataderos, siendo un alivio no tenerlos enfrentados como ocurría en otros tiempos.

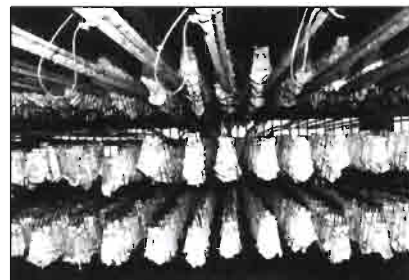
Sobre el futuro, el matadero es consciente de que es preciso ir hacia facilitar el consumo del conejo a colectivos de consumidores que aún apreciando esta carne no tie-

nen tiempo para cocinarla. Se plantea como acciones de futuro el troceado -presentado en bandejitas- y el precocinado, como alternativas para mejorar la viabilidad económica del negocio.

El equipo de redacción del «Boletín de CUNICULTURA» agradece las atenciones recibidas por el equipo directivo del matadero y desea significar que el reportaje no se limitó a la toma de datos y referencias, lo cual muestra la profesionalidad y servicio de «El Pubill, S.L.».



Presentación de 10 canales en bandeja de plástico. También se utilizan cajas de cartón.



Almacén para secado de pieles, situado en la planta superior.



El Sr. Pitarch con su hija, el inspector veterinario Dr. Iñaki Palomar, F. Leonart y Toni Roca del equipo de redacción del «Boletín de Cunicultura».