

Sol y Sombra

El primer semestre de 2012 se cierra bien, bastante bien para algunos, con una media de 0,10 € más que en el primer semestre de 2011. En la gráfica que presentamos todas las semana en www.asescu.com, se puede ver que el precio del primer semestre ha sido mucho más alto que en 2010 y algo superior a 2011. Este buen precio ha sido posible sobre todo al margen comercial que la piel de la piel, que ha dado a los mataderos margen de maniobra para poder atender las exigencias de la distribución. El precio medio de salida del matadero fue de 3,34 €/kg, mientras que el precio medio PVP fue de 5,62 €/kg, lo que supuso que el 59% del precio de las piezas fue para el sector. Hasta aquí la sombra.

Pero este año viene de extremos y el segundo semestre se prevé con mucho sol. En la misma gráfica ya se observa que el comienzo del verano ha sido malo y el precio ha bajado en vez de subir, como correspondía, esto ha sido debido, principalmente al desplome del precio de la piel, que ha vuelto a tener un valor residual, por lo que el sector ha pedido esa capacidad de negociación y se ha tenido de repercutir la bajada de la piel en la bajada del vivo y es está tratando de subir el coste de las canales. pero esta parte es algo más complicada de conseguir, ya que la sociedad española no está para la subida de los precios de la alimentación. Tampoco va a ayudar a pasar el otoño la subida de los costes de los piensos, que llevan tiempo anunciando los fabricantes, desgraciadamente el dinero de los especuladores se está dirigiendo a los bienes de primera necesidad. Y si a esto sumamos la epizootia de EVH, que a la explotación que le afecta la deja muy afectada. Este otoño va a ser como una travesía por un desierto, sin ninguna sombra.

Desde el sector se van a desarrollar campaña de promoción con el objetivo de tratar de que el consumo no se desplome en los meses de septiembre y octubre y de este modo ver si se puede amortiguar los efectos de la subida del pienso y bajada del precio de la piel.

Semana		Bellpuig-Reus		Lonja Ibérica		Zaragoza		Madrid		Silleda		Media España		Variación 100 valor 2011	Precio Origen*	Precio Destino*
		2011	2012	2011	2012	2011	2012	2011	2012	2011	2012	2011	2012			
22	28-05-12	1,8	1,9	1,7	1,8	1,63	1,75	1,6	1,72	1,57	1,69	1,665	1,765	6%	3,31	5,64
23	04-06-12	1,8	1,9	1,7	1,8	1,83	1,75	1,8	1,72	1,77	1,69	1,665	1,765	6%	3,31	5,52
24	11-06-12	1,8	1,9	1,7	1,8	1,83	1,75	1,8	1,72	1,77	1,69	1,665	1,765	6%	3,31	5,51
25	18-06-12	1,8	1,9	1,7	1,8	1,83	1,75	1,8	1,72	1,77	1,69	1,665	1,765	6%	3,31	5,51
26	25-06-12	1,9	1,9	1,8	1,8	1,83	1,75	1,8	1,72	1,77	1,69	1,765	1,765	0%	3,31	5,52
27	02-07-12	1,9	1,9	1,8	1,8	1,83	1,75	1,8	1,72	1,77	1,69	1,765	1,765	0%	3,28	5,5
28	09-07-12	1,90	1,9	1,8	1,8	1,83	1,75	1,8	1,72	1,77	1,69	1,765	1,765	0%	3,26	5,49
29	16-07-12	1,90	1,8	1,8	1,7	1,93	1,65	1,9	1,62	1,87	1,59	1,765	1,665	-6%	3,12	5,49
30	23-07-12	1,9	1,8	1,8	1,7	2,03	1,65	2	1,62	1,97	1,59	1,765	1,665	-6%		
31	30-07-12	2	1,8	2	1,7	2,03	1,65	2	1,62	1,97	1,59	1,94	1,665	-14%		
32	06-08-12	2,1	1,8	2	1,7	2,13	1,65	2,1	1,62	2,07	1,59	1,965	1,665	-15%		
33	13-08-12	2,1	1,8	2	1,7	2,13	1,65	2,1	1,62	2,07	1,59	1,965	1,665	-15%		

Valores en euros

*Ministerio de Industria, Turismo y Comercio

Premios “Cunicultores de España”

Durante la celebración del congreso de cunicultura de ASESCU se celebró la entrega de los cuartos premios “Cunicultores de España” que la base de datos del sector cunícola español bdcuni organiza cada año. El objetivo de éstos es otorgar un reconocimiento a aquellas explotaciones que, utilizando activamente bdcuni como herramienta de gestión, hayan obtenido los mejores parámetros productivos en el año 2011. En la categoría Productividad al Nacimiento fueron nominadas tres explotaciones pertenecientes a las comunidades autónomas de Galicia, Castilla y León y Murcia.

El premio fue para Dña. Juana Martínez Carrasco (la Costera de Alhama, Murcia)

En la categoría Productividad al Destete fueron nominadas tres explotaciones situadas en las comunidades autónomas de Galicia, Castilla y León y Murcia, y el premio fue para D. Eduardo Pazos Acuña (Beariz, Ourense), de la Sociedad Cooperativa COGAL. Finalmente, en la categoría Productividad Final las nominadas fueron tres explotaciones, situadas en las comunidades autónomas de Castilla y León y Galicia. Siendo galardonado D. Rubén Muñoz Quintana (Navalmanzano, Segovia), de la Cooperativa MESEÑOR.

Presentación de una **nueva vacuna** contra Mixo y EVH

MSD AH reunió a más de 40 veterinarios del sector cunícola en una jornada organizada en colaboración con Asescu con motivo de la presentación de su nueva vacuna Nobivac Myxo-RHD, vacuna recombinante bivalente contra Mixomatosis y Enfermedad Hemorrágica que contiene el virus mixoma vivo vectorizado con RHD, siendo por tanto bivalente y confiriendo una protección de 1 año postvacunación con una sola dosis.

La vacunación se recomienda a partir de 5 semanas, estableciéndose la inmunidad 3 semanas después, confiriendo una probada protección por vía

subcutánea con efectos mínimos tras la vacunación.

La jornada tuvo lugar en la Facultad de Veterinaria de Madrid y en ella colaboraron como ponentes Ignacio Badiola (Cresa), Joan Rosell (Cunivet), Enrique Tabanera y Manuel Pizarro (Facultad de Veterinaria de Madrid) y Norman Spibey, investigador de MSD AH que ha desarrollado dicha vacuna.

Los asistentes además tuvieron una puesta al día sobre la enfermedad de Mixomatosis y RHD, toma de muestras para diagnóstico en cunicultura y una sesión práctica de necropsias. La vacuna se podrá a la venta a lo largo del mes de septiembre.

Proyecto para desarrollar una **vacuna contra V-EVH**

En estos momentos en España se está desarrollando una epizootia de una nueva variante de la EVH. Este nuevo virus cursa con un cuadro diferente a virus tradicional y afecta a animales más jóvenes.

Desde INTERCUN se están estableciendo las bases para el desarrollo de una nueva herramienta que permite el control de esta enfermedad. Para esto la Interprofesional, gracias a los fondos derivados de la Extensión de Norma, está estableciendo convenios de colaboración con el Ministerio de Agricultura para el desarrollo de varias pruebas necesarias para el registro de una nueva vacuna.

INTERCUN también ha contactado con la Agencia Española del Medicamento expresando su preocupación por la situación de desprotección en la que se encuentran conejos ante este nuevo virus y esta Agencia ha prometido que dará todas las



facilidades necesarias para hacer el registro del modo más rápido posible.

INTERCUN ha contactado con tres laboratorios integrados en FOCCON, Hipra, Ovejero y Pfizer, todos ellos con vacuna para el virus clásico de la EVH, con el fin de ver la posibilidad de hacer un desarrollo conjunto de esta nueva vacuna.



El congreso contó con la participación de cerca de 200 profesionales procedentes de toda España, Portugal, Francia, Italia, Egipto y Sudamérica.



El programa contó con temas de actualidad como la reforma de la PAC o la situación legislativa en la que se encuentra el Bienestar de los conejo, impartida por Victorio Collado, técnico de Cooperativas Agrolimentarias.



La 37ª edición del congreso de cunicultura de ASESCU se celebró en Barbastro en colaboración con ACUNIOSCA, el acto inaugural contó con la presencia del Presidente de ACUNIOSCA, el de la Diputación de Huesca y el de ASESCU



Se acercaron a Barbastro diversos grupos de productores. Prácticamente todos los cunicultores de INCO, de Valderobres asistieron al evento.



La Gestión Técnico Económica fue parte importante del congreso, con los charlas y la entrega de los premios bdcuni 2011.



Durante la Asamblea anual de ADESCU se celebraron elecciones para la renovación de cargos. El nuevo Presidente es D. Javier García Alonso, de la Universidad Politécnica de Madrid, en sustitución de D. Ignacio Badiola.



Al concluir la sesión de trabajo del jueves se celebró una cata de carne de conejo que al final se convirtió en una cena con todos sus complementos. La reunión fue presidida por ACUNIOSCA



Durante las pausas para los cafés los congresista pudieron ver el material expuesto por Gómez y Crepo y Copele. Además de los pósteres presentados por los equipos de investigación expuestos en la misma sala de muestras.



Durante la degustación de carne de conejo el presidente saliente departió con el nuevo presidente.



El premio a la Productividad Final Rubén Muñoz (Navalmanzano, Segovia).



Como ya es habitual durante la cena se entregaron los premios bdcuni 2011, este año los ganadores fueron :Productividad al Destete Eduardo Pazos (Beariz, Orense), Productividad al Nacimiento Juana Martínez (La Costera de Alhama, Murcia)



Dentro del programa científico, también de gran interés, se presentaron 18 trabajos en modalidad comunicación oral o póster. Desde aquí queremos agradecer el esfuerzo realizado por los equipos de Investigación para el desarrollo de estos trabajos.



Kevin Dalton, del equipo de investigación del Profesor Parra, presentó los resultados de las investigaciones sobre Mixomatosis y Enfermedad Vírica Hemorrágica que están sufragados por el sector a través de la Extensión de Norma.



Pachi Arbos, presidente de Acuniosca fue entrevistado por los medios locales, como muestra del interés que este sector tiene en la comarca del Somontano.



La enfermedad vírica hemorrágica fue uno de los puntos calientes del congreso, José Ramón Grasa presentó un revisión de los primeros casos que se presentaron en nuestro país.



Alrededor del congreso se celebró un curso de formación sobre ventilación, patrocinado por EXAFAN, además de una reunión de la CTI para tratar sobre el Bienestar de los conejos o una charla sobre las bondades de la carne de conejo que contó con la asistencia de 300 amas de casa.



En el acto de clausura de agradeció a Acuniosca y ASAJA su colaboración en el desarrollo del congreso y se invitó a los asistentes a participar en 2013 en el congreso que se celebrará en ZAMORA

37 Symposium de cunicultura de ADESCU Barbastro

24 y 25 de
mayo de 2012



Entidades Patrocinadoras



Empresas Patrocinadoras



Empresas Colaboradoras



La Referencia
en Prevención
para Salud Animal



instalaciones ganaderas



Desde aquí ADESCU y ACUNIOSCA quieren agradecer a todas las entidades y empresas su apoyo para la organización del Symposium de cunicultura

¡UNA BUENA IDEA PASO A PASO!

Carne de Conejo Sana y Sabrosa

CONEJO MACERADO EN AJO CON PURÉ DE CALABAZA

Tiempo de elaboración: 1h + macerado

Dificultad: Fácil

Raciones: 4

ELABORACIÓN



Trocear el conejo y ponerlo a macerar, preferiblemente el día anterior, con los dientes de ajo majados en el mortero, una cucharada de aceite, el curry y el tomillo.



Colocar el conejo en una fuente, añadir el vino blanco e introducirlo en el horno, durante 45 min a 180° C, dando la vuelta cada 15 min aproximadamente.



Colocar, en una bandeja de horno, la calabaza cortada en dados y añadir sal, pimienta, aceite de oliva y la ramita de romero. Introducirla en el horno, durante 30-40 min aproximadamente. Una vez que la calabaza está cocida, pasarla por un pasapurés junto con una nuez de mantequilla, rectificar de sal y reservar. Subir la temperatura del horno, a 200° y dejar que se dore un poco el conejo. Servir el conejo junto con el puré de calabaza.

INGREDIENTES

1 conejo mediano

Para la maceración

4 dientes de ajo

1 cucharada de curry

1 ramita de tomillo

Sal y pimienta

200 ml de vino blanco

Aceite de oliva

Para el puré de calabaza:

400 g de calabaza

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Una nuez de mantequilla

Una ramita de romero

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La calabaza es la protagonista de este plato. En su composición destaca un 90% de agua, mucha fibra y multitud de vitaminas y minerales. Es rica en betacaroteno, un precursor de la vitamina A con acción antioxidante esencial para la visión, el buen estado de la piel, tejidos y del sistema inmunitario. Además la calabaza, al ser rica en potasio y pobre en sodio, tiene un efecto diurético. También está muy recomendada en las personas con problemas digestivos. Por su parte la carne de conejo al ser una carne magra aporta solo 164 Kcal por ración, es rica en vitaminas del grupo B y tiene un alto contenido en fósforo y es fuente de selenio y potasio. Esta combinación de carne magra con puré de calabaza resulta ideal en las dietas de control de peso.

TRUCOS Y CONSEJOS

Podemos completar este plato e incrementar su aporte nutricional si a la vez que introducimos la calabaza en el horno incluimos aproximadamente dos patatas cortadas en trozos con un poco de mantequilla por encima, lo cual aportará un mayor sabor al plato.

Aporte nutricional por ración

Energía: 279 Kcal

Hidratos de carbono: 8 g

Proteínas: 22 g

Grasa: 18 g

Come ok, carne de conejo

INTERCUN



Organización
interprofesional
Centros

www.intercun.org

EX Extensión
de norma

CENTRO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

902 995 681

centrodeinformacionnutricional@intercun.org