



**CARNE DE  
CONEJO**  
**¿CÓMO  
LO HACES  
HOY?**

*¡Uy... será por recetas!*



## Nueva campaña con “tu abuela” como protagonista



**Cunicultores europeos  
defienden el actual  
sistema productivo**



**PARA ESTAR AL DÍA VISITA:  
[www.carnedeconejo.es](http://www.carnedeconejo.es)**

# La receta de la nueva campaña de **Carne de Conejo**: humor y “tu abuela”

INTERCUN lanza la campaña “Carne de conejo ¿Cómo lo haces hoy?”: Una iniciativa protagonizada por una entrañable abuela puesta en marcha para promover la presencia de “un producto indispensable en nuestra cesta de la compra”. La campaña recalca que se trata de una carne equilibrada, versátil, fácil de preparar, accesible y de alta calidad, pilar de la Dieta Mediterránea que es piedra angular de nuestra gastronomía.



El sector de la carne de conejo, a través de su Interprofesional, INTERCUN, ha puesto en marcha una nueva campaña para fomentar el consumo de una carne ex-

cepcional por sus propiedades y características organolépticas. Tras haber puesto de acuerdo a nutricionistas y expertos sobre sus bondades, la carne de conejo tiene

todo lo necesario para ocupar un lugar preferente en nuestra cesta de la compra, una costumbre que ha permitido que, durante generaciones, se forje un amplio y rico



**La carne de conejo tiene todo lo necesario para ocupar un lugar preferente en nuestra cesta de la compra**





## **INTERCUN hace un importante esfuerzo para que esta campaña llegue a todos los colectivos**

recetario de platos tan saludables como sabrosos.

La Organización Interprofesional para impulsar el Sector Cunicula hace un importante esfuerzo para poner en marcha una campaña de promoción para que este mensaje llegue a todos los colectivos, y en especial a los jóvenes consumidores. Por su bajo aporte graso, con tan sólo 131 kcal por cada 100 gramos, por ser fuente de proteínas y vitaminas B3, B6 y B12, por aportar minerales como el potasio, el selenio, el fósforo, el hierro, zinc o magnesio, por ser baja en sodio... hay muchas razones por las que la carne de conejo tiene que estar en nuestro día a día alimentario. Sin embargo el acercamiento al consumo habitual del producto aún está lejos de estar en los niveles deseados.

## **Atraer a los consumidores jóvenes**



**La Interprofesional presenta una campaña notoria en la que tratará de llamar la atención de esa gente que “nunca cae” en comprar ni en cocinar conejo (jóvenes, foodies, parejas con hijos...) y rescatar la tradición de cocinar carne de conejo. El objetivo de la campaña es situar la carne de conejo en la mente del público a la hora de la compra y recordar a los consumi-**

**dores habituales su importancia a la vez que trataremos de rejuvenecer su consumo.**

**Una nueva estrategia y posicionamiento, protagonizada por una divertida abuela, que nos dará mucho juego explicando lo fácil y sencillo que resulta incorporar esta carne a en nuestro día a día, en spots de 30 y de 10 segundos que se podrán ver en cine y televisión.**

## **Video-recetas**

**A los spots televisivos se suma una serie de 8 video recetas grabadas a tiempo acelerado con la técnica de la cámara cenital, técnica de moda a la hora de presentar recetas en redes sociales de modo rápido y llamativo. Entre las recetas propuestas, conejo guisado con sanfaina, conejo relleno de hierbas o conejo al chocolate.**



# Interprofesionales y asociaciones cunícolas europeas defienden en bloque el actual sistema productivo

En una carta dirigida a los miembros del Parlamento Europeo (PE) las interprofesiones europeas y organizaciones representativas de los principales países productores de conejo en Europa hacen un llamamiento para rechazar el informe de iniciativa del eurodiputado Stefan Eck « normas mínimas de protección de los conejos de granja » en sesión plenaria del PE.



de nuevos modelos de alojamiento. Sobre esta base, afirman que las soluciones propuestas por el europarlamentario Stefan Eck en su informe de iniciativa "Normas mínimas de protección de los conejos de granja" incluyen una gran subjetividad y son insatisfactorias tanto para los animales como para los criadores. "Infundado científicamente, el texto votado por la Comisión de la Agricultura el 25 de enero está salpicado de imprecisiones y da una imagen completamente equivocada de las prácticas cunícolas actuales. Es por eso que les llamamos a que rechacen el informe del señor Eck en la votación en sesión plenaria que tendrá lugar durante la semana del 13 de marzo", destacan.

## Varios argumentos que apoyan esta posición conjunta

En la carta, los firmantes enumeran los siguientes motivos por los que rechazar dicho informe, y lo hacen en estos términos:

**- Afirmamos que el sistema de cría en parques colectivos promovido**

La misiva está firmada por José Firmino De Sousa, presidente de ASPOC (Asociación Portuguesa de Cunicultura), Guy Airiau, presidente del CLIPP (Interprofesional Cunícola Francesa), Mattia Giannasi, Presidente de ACI (Asociación del Conejo Italiano) y Javier Gómez, presidente de INTERCUN. Preocupados por el bienestar y la salud de sus animales, los criado-

res franceses, italianos, españoles y portugueses de conejos se muestran "orgullosos de los avances realizados los últimos años" y del trabajo llevado sobre estos dos esenciales asuntos. Confirman además su voluntad de mejorar el sistema existente de cría, teniendo en cuenta los conocimientos científicos y las experiencias llevadas a cabo por los criadores en términos

por el informe Eck no constituye, hoy, la solución perfecta defendida por su autor. De hecho, esta técnica no permite combinar el bienestar animal con mejores condiciones sanitarias y mejores condiciones de trabajo para los criadores y no favorece la sostenibilidad de las explotaciones. Si el parque estimula los desplazamientos de los animales, puede generar adicionalmente agresividad (heridas) y acelerar la difusión de las enfermedades, lo que aumentaría el uso de medicamentos. Además, desde el punto de vista comercial, el nicho de mercado de la carne obtenida de animales criados en parques es poco significativo y no crece porque el cliente debe aceptar el costo adicional del modo de producción.

- Hacemos hincapié en que el sistema de jaulas está respaldado por estudios científicos (Lambertini y al. 2001 y Dal Bosco 2002) (Morrisa y al. 1999). En colaboración con los científicos, se trabajó en el enriquecimiento de las jaulas. Por ejemplo, se ha revisitado su malla para adaptarlo a los animales y se ha añadido reposa-patas. Hay también que hacer hincapié en la recomendación emitida por el Ministerio de la Salud italiano en 2014, basado en el informe de la Autoridad Alimentaria Europea de Seguridad Alimentaria de 2005, que aboga por el uso de las jaulas adaptadas.

- Aunque el sector del conejo europeo no está concernido con una regulación vertical, al contrario que las gallinas ponedoras y los terneros, se le aplica todo el corpus normativo europeo relativo al ganado. Más concretamente, los criadores respetan no sólo la Directiva 98/58/CE relativa a la protección de los animales de granja (citada en el informe de iniciativa del Sr. Eck), sino también el Reglamento (CE) nº 1099/2009 sobre la matanza y el Reglamento (CE) nº 1/2005 sobre el transporte. Los dos últimos reglamentos no se mencionan en el informe Eck, que su-



giere que la cunicultura se desarrolla casi fuera de todo marco legal, lo que es totalmente erróneo.

- Nos oponemos a la armonización de las reglas nacionales existentes.

Al citar nominalmente a Austria y Bélgica como ejemplos de países que han prohibido la jaula, no se añade que la producción austriaca era casi inexistente y que acabó por desaparecer a causa de esta exigencia. En Bélgica, la reglamentación que tiene como objetivo el uso de los parques en 2025 desanima a los criadores que siguen en el mercado: 25 crianzas en total por 15 000 conejas en producción contra 1200 criadores en Francia y 600 000 en producción, 2.300 criadores en España y 1 millón de conejas en producción, 1 400 criadores en Italia y 800 000 conejas en producción.

- Nos alegremos que la enmienda solicitando la adopción de una reglamentación específica para la industria haya sido rechazada por la Comisión de Agricultura. La inclusión de tal disposición significaría imponer un modo de producción, el parque, que de momento no ha demostrado su idoneidad. Más investigación es necesaria para encontrar soluciones a los problemas relacionados a la o las alternativas a la jaula. Además, hasta que estas soluciones no garanticen una sostenibilidad del sector, sería muy perjudicial inscribirse en una

transición hacia un nuevo sistema. En cambio, llamamos a la adopción de directrices al nivel europeo o un código de buenas prácticas basados en criterios objetivos y científicos incluyendo el informe de 2005 de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Por último afirman que el informe de Señor Eck es fuente "de viva preocupación" para los principales países productores de conejos. "Votar a su favor significaría apoyar la desaparición del modo actual de cría, lo que mandaría una señal negativa y destructora para toda la profesión cunícola europea que sería, en tal caso, amenazada", concluyen.



**La misiva está firmada por criadores franceses, italianos, españoles y portugueses, preocupados por el bienestar y la salud de sus animales**

# Carne de conejo: un alimento fácil de cocinar e idóneo para incluir en menús variados para toda la familia

La web CarnedeConejo.es incluye nuevas recetas audiovisuales para poner en valor este producto. Y es que las recomendaciones de consumo de carnes magras, como la carne de conejo, son de 3 a 4 raciones por semana.

Con miel y limón, al ajillo, con chocolate, escabechado, en hamburguesa...hay miles de formas de preparar carne de conejo. Y es que la carne de conejo es un alimento típico de la Dieta Mediterránea cuya versatilidad gastronómica permite incluirla en la comida o en la cena, configurando menús variados adecuados para toda la familia.

Gracias a sus características organolépticas, la carne de conejo se puede cocinar de múltiples formas manteniendo sus excelentes ca-

racterísticas. En este sentido, este alimento se puede encontrar en recetas tradicionales como guisado al ajillo o con arroz, así como en otras más originales como al chocolate o con miel y limón. La carne de conejo se adapta a las exigencias de la nueva cocina y de la vida moderna puesto que siendo riquísima es muy fácil de preparar.

Y es que la carne de conejo resulta un alimento idóneo. Es una de las carnes magras con menor contenido calórico, con tan sólo 131 kcal/100 g. Además, destaca por

su aporte de proteínas, su aporte de vitaminas del grupo B (B3, B6 y B12) y su bajo contenido en sodio.

Dentro de una dieta variada y equilibrada, como la Dieta Mediterránea, la carne de conejo es un referente y no puede faltar en tu lista de compra semanal.

Para más ideas y nuevas formas de cocinar la carne de conejo de forma sencilla, INTERCUN ha creado una nueva sección de en su página web con platos como conejo con miel y limón que os presentamos esta semana.

## Una receta ideal con carne de conejo de granja

### Conejo con miel y limón

#### INGREDIENTES (4 raciones)

1 costillar de conejo, sal, pimienta, mostaza antigua, mostaza de Dijon, ½ l vino blanco, 2 rodajas de calabaza.

#### ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Poner la calabaza en un papel de plata con aceite, sal y pimienta. Cerrar el papillote e introducirlo en el horno. En 20 minutos estará listo.
3. Hacer una pasta con la mitad del vino blanco, sal, las mostazas y la pimienta negra recién molida. Untar bien el costillar con la pasta e introducir en una bandeja apta para el horno con un chorro de vino blanco.
4. Hornear durante 8 ó 10 minutos en la parte medio baja del horno.



Puedes ver más recetas en [carnedeconejo.es/video-recetas-la-abuela](https://carnedeconejo.es/video-recetas-la-abuela)

# La carne en RNE:

## Promoción, nutrición e investigación en cunicultura

La serie radiofónica “El Mundo de la Carne” presentado por César Marcos en RNE5 dedica su séptima entrega al sector cunícola, que invierte una parte de sus recursos económicos en investigación en sanidad y bienestar animal, y cuidado del medio ambiente.



Productores de carne de conejo y el ramo de la transformación y la comercialización aúnan sus esfuerzos en incrementar su consumo mediante de campañas de promoción en puntos de venta, acercando sus propiedades culinarias y nutricionales mediante showcooking; pero también la Interprofesional para impulsar el sector cunícola (INTERCUN), invierte en investigación y desarrollo para que llegue a la mesa una carne de conejo segura, sana, versátil de cocinar y a precios asequibles.

En este espacio participa la anterior gerente de INTERCUN, Rebeca Vázquez, que explica que uno de los principales objetivos de esta organización es la promoción de la carne de conejo al consumidor, “en degustaciones en el punto de venta, en mercados municipales, supermercados

y grandes superficies, y cocinada de múltiples maneras y presentaciones en el plato de la mano de cocineros profesionales”, pero también a través del colectivo médico y nutricionista, “para recordar los beneficios de incluir esta carne en la dieta”.

### Más voces

Marina Mengual, veterinaria y experta de seguridad alimentaria y nutrición, enumera las propiedades nutricionales de la carne de conejo, apta para cualquier tipo de población. “Cien gramos de carne de conejo tendría unos 20 gramos de proteína y unos 5,3 de grasa, que en su mayoría serían ácidos grasos insaturados, además de contener bajo contenido colesterol y sodio”. Otro de los objetivos primordiales del

radio 5  
rne

sector es la investigación y desarrollo de la cunicultura y ha dedicado una parte importante de sus recursos económicos en investigar problemas sanitarios de los conejos de granja, evitando así que afecten al resto de especies animales en el entorno natural. Un ejemplo paradigmático de esta inversión es el descubrimiento de una vacuna para la letal enfermedad hemorrágica del conejo. “INTERCUN ha promovido la cooperación de los investigadores, en este caso de mi laboratorio, de las empresas y la Administración para resolver un problema sanitario emergente en un plazo muy corto, y ha puesto finalmente en el mercado esta vacuna”.

### Exportaciones

INTERCUN también ha tenido presencia en la decimosexta edición de este espacio, dedicado a la exposición cárnica: “El sector cunícola exporta el 12% de su producción a países del entorno como Portugal, Italia y Francia, además de Bélgica y Lituania. Es un volumen de exportación no es nada despreciable y que mejorará con el tiempo”, según afirma Mari Luz Santos, actual coordinadora de INTERCUN.



**DESDE LA  
GRANJA  
HASTA LA  
MESA**

**FOCCON**  
Fomento del consumo de la carne de conejo



**VISITA  
LOS NUEVOS  
CANALES DE  
COMUNICACIÓN  
DE INTERCUN**



**HACIA EL CONSUMIDOR  
Y EL SECTOR**

[intercun.chil.org](http://intercun.chil.org)



**HACIA EL SECTOR**

[www.intercun.org](http://www.intercun.org)

**INFORMACIÓN DE MERCADOS  
902 500 597**

**Extensión de Norma de**  
**INTERCUN**

**En caso de que le surja alguna duda sobre la Extensión de Norma, para solucionarla, deberá ponerse en contacto con la empresa de la transformación a la que vende su producción o con los representantes de las asociaciones de productores más próximos a su explotación.**

**INTERCUN INFORMA**

es una publicación de la Organización Interprofesional Cunicola INTERCUN.

*Para más Información:*

Intercun: C/ Juan XXIII, 16, B, 3

Azpeitia (Guipúzcoa)

Telf.: 943 083 887

[www.intercun.org](http://www.intercun.org) · [admin@intercun.org](mailto:admin@intercun.org)