



Noticias boletín Octubre 2020

LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO MANTIENE HASTA AGOSTO

La producción de carne de conejo en los primeros siete meses del año ascendió a 31.219 toneladas, según los datos de la encuesta de sacrificio en mataderos que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Este volumen se obtuvo tras sacrificar un total de 24.278.000 animales.

Si se compara con el mismo período del año 2019, los datos de los primeros siete meses del año reflejan una caída de tan solo el 0,5%. Hay que recordar que a mediados del mes de marzo se decretó el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID.

Según los datos del MAPA, la producción mensual de carne de conejo en estos primeros siete meses del año fue de 4.460 toneladas de media, cuando en el año precedente la media mensual fue de 4.481 toneladas.

La encuesta del MAPA no proporciona datos específicos de los sacrificios en mataderos de conejos de todas las regiones, sino que engloba en el grupo de "otras comunidades" la producción de algunas de las principales productoras de carne de conejo como es el caso de Castilla y León. En este grupo ("otras comunidades") el balance de los siete primeros meses del año fue positivo, ya que la producción aumentó un 6% con relación al mismo período del año 2019.

Al mismo tiempo, la producción de carne en la Comunidad Valenciana aumentó un 3,6% hasta alcanzar las 2.192 toneladas en los siete primeros meses del año.

Por el contrario, en Cataluña se registró una caída de producción del 11,2% (el MAPA cifró en 6.704 toneladas la producción catalana en los primeros siete meses del año). Asimismo, en este período la producción de carne descendió en Aragón (19,3% hasta las 1.071 toneladas), Castilla-La Mancha (2,2% hasta 2,264 toneladas), Murcia (49% hasta 124 toneladas), Andalucía y Canarias.

Más información

<https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/ganaderia/encuestas-sacrificio-ganado/default.aspx>

INTERCUN RECUERDA QUE LA CARNE DE CONEJO ES UN SUPERALIMENTO PARA LOS DEPORTISTAS

EUROCARNE 6-10 -2020

La inclusión de la carne de conejo en la dieta del deportista es una buena alternativa en su alimentación desde el punto de vista funcional por su adecuado perfil nutricional, sobre todo como fuente de vitaminas del grupo B, y por su aporte de proteínas y minerales.

Así lo señala **INTERCUN**, la Organización Interprofesional para impulsar el Sector Cunicola, a través de su gerente, **Mari Luz Santos**: "la carne de conejo tiene un perfil nutricional que

encaja a la perfección con grupos de consumidores como los deportistas y quienes se preocupan de comer alimentos con pocas grasas, bajo aporte calórico y reducido contenido en colesterol y, en suma, por una opción ideal para el buen funcionamiento del sistema cardiovascular y el control del peso corporal, enmarcada en la Dieta Mediterránea".

El estudio de intervención con carne de conejo en deportistas de élite que realizó la doctora Nieves Palacios (Jefe del Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte del Consejo Superior de Deportes) en 2016 concluyó que "La carne de conejo es magra, aporta pocas calorías por ración, es rica en proteínas, con un alto contenido en minerales y vitaminas, sobre todo vitamina B12, y sustancias antioxidantes".



En este sentido, la carne de conejo resultaría una alternativa recomendable para los deportistas, dentro de una alimentación equilibrada, teniendo en cuenta los requerimientos individuales. Las carnes magras, como la carne de conejo, son adecuadas para todas aquellas personas que realizan ejercicio físico intenso o practican algún deporte, según el ensayo.

Conviene recordar que la carne de conejo es fuente de potasio, que contribuye al adecuado funcionamiento de los músculos, y fuente de selenio, que ayuda a proteger a las células frente al daño oxidativo. Además, tiene un alto contenido de fósforo, que contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales, y es rica en vitaminas B3, B6 y B12, que ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.

Además, desde **INTERCUN** recuerdan que la carne de conejo se adapta perfectamente a un plato rápido y sabroso a la plancha, a un día de barbacoa o a la bolsa de comida para la oficina. Sin olvidar lo fácil que es prepararla como su gran sabor. Además, ofrece un amplio abanico de posibilidades culinarias a través de nuevos formatos como un medio, ternuras o hamburguesas y elaboraciones al wok, a la plancha o en ensalada.

<https://eurocarne.com/noticias/codigo/47803/kw/Intercun+recuerda+que+la+carne+de+conejo+es+un+superalimento%26nbsp%3Bpara+los+deportistas>

LOS ESPECTADORES CRITICARON A 'MASTERCHEF CELEBRITY 5' POR LO QUE SE VIO EN LA PRUEBA DE EXTERIORES.

EL TELEVISERO, 30 DE SEPTIEMBRE 2020

ROBERTO Jiménez. No es la primera vez y seguramente no será la última. Una vez más, ['Masterchef Celebrity'](#) mostraba este martes durante su prueba en exteriores como los concursantes tenían que despellejar conejos y desplumar patos.

Y como ha ocurrido en otras ocasiones, en las que incluso el defensor del espectador de RTVE mostraba su [disconformidad](#) con que se emitan esas imágenes; las redes se han echado encima del programa producido por Shine Iberia.

En dicha prueba, los concursantes acamparon en plena naturaleza, en el imponente pantano de El Burguillo, en el Valle de Iruelas (Ávila). Allí tuvieron que elaborar un picnic compuesto por dos platos salados y uno dulce cada uno de los equipos. Y para liderar ambos equipos, el programa invitó a Albert y Vega de 'MasterChef Junior 7'. En dicha prueba, el equipo rojo tenía que desplumar unos patos mientras que el equipo azul hacía lo propio al despellejar unos conejos. En el equipo rojo se pudo ver a Celia Villalobos y Perico Delgado encargándose de la tarea más difícil; mientras que en el azul fue Josie el que se puso a trabajar con los conejos.

Así, muchos espectadores destacaban la hipocresía del programa al querer hacer un homenaje a la naturaleza mientras minutos antes se había visto a los concursantes despellejar conejos y desplumar a los patos.



LAS REDES ARREMETEN CONTRA RTVE POR ESTE ÚLTIMO DETALLE EN 'MASTERCHEF CELEBRITY'

COPE 30 de septiembre 2020

El programa de los martes de TVE, ['Masterchef'](#), ha vuelto esta semana con una nueva entrega que ha generado mucha polémica en redes sociales. Los habituales jueces no han sido benevolentes con los concursantes de esta nueva entrega y que tiene como concursantes a las personas de la alta clase de la sociedad, donde se encuentran diversos actores, actrices, políticos y cantantes.

La más destacada de toda es sin duda [Celia Villalobos](#). La expresidenta del Congreso y miembro del PP no ha habido programa en el que no la haya liado, aunque como se suele decir, de los errores se aprende. Lo cierto es que Villalobos siempre ha estado en el equipo ganador, y ha demostrado dar la talla como concursante en las cocinas.

Pero este martes el programa ha sido protagonista de una de sus habituales polémicas: los platos que cocinan los concursantes. En la prueba por equipos los concursantes de uno y otro grupo han tenido que elaborar un menú completo adecuado para un picnic, pero en esta ocasión la carne no ha estado troceada como habitualmente la vemos en la carnicería.

La imagen que ha sido objeto de polémica

Han sido ellos, los concursantes, quienes han tenido que ponerse 'manos a la obra' y despellejar todos los animales que posteriormente han tenido que cocinar. En este caso, el animal que ha generado polémica en redes sociales ha sido el conejo. El otro equipo ha tenido que hacer lo suyo, pero en este caso lo ha hecho con los pato, y esto es lo que ha sido objeto de polémica en redes, ya que se ha visto todo al detalle.

https://www.cope.es/actualidad/television/noticias/las-redes-arremeten-contra-rtve-por-este-ultimo-detalle-masterchef-celebrity-20200930_919101

CHULETITAS DE CONEJO ASADAS

Última Hora, 2 de octubre de 2020

Plato: Chuletitas de conejo asadas (4 personas)**Ingredientes:**

- el lomo y costillar de un conejo
- 3 dientes de ajo
- 1 limón
- mostaza tipo Dijon
- salsa de rábano
- sal
- pimienta negra
- aceite de oliva virgen

Receta:

Cortar el lomo y costillar del conejo en **chuletitas** y salpimentar. Pelar tres ajos y majar en el mortero, añadir dos cucharadas de mostaza de Dijon o americana –la que utilizamos para hamburguesas y perritos – y algo más de media cucharada de salsa de rábano. Muy utilizada en Alemania, la salsa de rábano tiene un sabor peculiar y picante, por lo que conviene probar hasta conseguir el gusto deseado. Podemos encontrarla en cualquier supermercado.



Añadir zumo de limón, un buen chorrito de un buen aceite de oliva virgen y mezclar bien. Reservar. Poner una sartén grande o una paellera con aceite al fuego y cuando esté bien caliente colocar las chuletitas una al lado de otra. Cuando estén bien **doraditas** de un lado, darles la vuelta. Una vez hechas, regar con la mezcla del mortero y remover para que la carne coja el sabor de la salsa. Servir enseguida acompañado de una ensalada, cuscús o quinoa.

<https://www.ultimahora.es/xaloc/gastronomia/2020/10/02/1199659/recetas-mallorca-chuletitas-conejo-asadas.html>

CÓMO HACER CONEJO AL AJILLO

PERIODISTA DIGITAL- 3 DE OCTUBRE 2020

Elena Bellver

La receta de conejo al ajillo lo tiene todo: es saludable, fácil, barata y además está muy rica. El kilo de conejo está sobre los 5.67 euros, y con un kilo puedes preparar una receta para 4 personas.

¿Qué nutrientes tiene la carne de conejo?

El conejo es uno de los mamíferos más comunes en caza menor, se reproduce en libertad y también en granjas.

Este mamífero se cree es originario de África desde donde llegó a España y posteriormente a Francia. Los conejos se reproducen con facilidad, **están extendidos en toda la Península.**

La carne de conejo está compuesta fundamentalmente por agua y proteínas, su color es rosado, y está dentro de lo **que se consideran carnes blancas, como el pollo.**

Su contenido en grasas es pobre para ser una carne, tiene 4.46 g por ración, **(el pollo tiene más del doble, 9.7 g de grasa).**

Las calorías de la carne de conejo son moderadas tiene 133 calorías por ración de 100 g. Si piensas en el pollo como una carne ligera, el conejo aún lo es más. **El pollo tiene 167 calorías frente a 133.**

Entre **las vitaminas que aporta la carne de conejo:**

- Vitamina B1, (0.1 mg), vitamina B2, (0.19 mg), vitamina B3, (12.5 mg), vitamina B5 (0.5 mg), Vitamina B9, (5 mg), vitamina E, (0.13 mg).
- Otros nutrientes; hidratos de carbono, (3), proteínas, (23 g), superando al pollo que aporta 20 g. Minerales como el fósforo, (220 mg), potasio, (360 mg), calcio, (22 mg), sodio, (67 mg), magnesio, (25 mg)



Receta de Conejo al ajillo

Ingredientes

- Conejo troceado – 850 g
- Ajos- 1 cabeza
- Laurel – 1 hoja
- Aceite de oliva virgen extra – 200 ml

BOLETÍN INTERCUN OCTUBRE 2020

- Harina – 150 g
- Vino blanco –200 ml
- Comino en polvo- una pizca
- Romero –½ cucharadita Tomillo –½ cucharadita
- Caldo de pollo – 200 ml
- Sal – al gusto
- Pimienta – una pizca

Preparación

- 1 Comenzamos sazonando la carne de conejo, con sal y pimienta. Para que esté más sabroso pasamos el **conejo por un poco de harina**.
- 2 En una cazuela amplia añadimos el aceite y doramos el conejo por fuera, para sellarlo, unos **4 minutos** por lado.
- 3 Agrega al conejo, el tomillo, romero, y los ajos. **Deja que se doren medio minuto**.
- 4 Añade el caldo de pollo y el vino. Dejar que se cocine a fuego lento durante 15-20 minutos.

Si deseas añadir patatas al guiso

Patatas – 4 unidades

- Esta receta combina bien con las patatas y si son de las ‘rojas’ mejor que quedan deliciosas.
- Primero las cueces en el microondas durante 4 minutos o en agua hirviendo. Esto es para que el interior esté tierno, no se hacen de todo en el [microondas](#).
- Luego las frías con el conejo en el paso 2º durante unos minutos, (pero ten en cuenta que absorberá más aceite que sólo conejo). Tendrás que añadir más aceite.
- A continuación añades el caldo de pollo y el vino y dejas que se cocinen durante 15-20 minutos. También lo puedes acompañar de arroz, [pasta](#) u otras verduras.

RECETA DE ARROZ CON CONEJO, JUDÍAS VERDES Y CALABACÍN

La Vanguardia- 10/09/2020



Elaboración:

1. Lava los pimientos y quítales el pedúnculo. Pela la cebolla y los ajos. Lava la zanahoria y el calabacín. **Pica todas las verduras finamente**.
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dora los trozos de conejo. **Salpimenta y reserva**.
3. Prepara el sofrito en la misma sartén: añade un poco más de aceite y, cuando esté caliente, incorpora las verduras picadas (excepto el calabacín). **Cocina unos 15 o 20 minutos, hasta que empiecen a dorarse ligeramente. Añade el tomate triturado y deja unos minutos**

más.

4. Incorpora las judías verdes cortadas por la mitad y el calabacín. **Sofríe un par de minutos.**

5. Agrega el arroz al sofrito y da un par de vueltas. **Incorpora de nuevo el conejo.**

6. Vierte el caldo y deja cocer a fuego suave 18 minutos, removiendo de vez en cuando.

Rectifica de sal, si es necesario antes de servir.

<https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20200909/33220/receta-arroz-conejo-judias-verdes-calabacin.html>

CONEJO A LA MOSTAZA: UN GUISO RÁPIDO Y SALUDABLE PARA TODOS LOS DÍAS

EL ESPAÑOL. 14 septiembre, 2020 13:04

Cocinar conejo es más fácil de lo que se cree, este conejo a la mostaza es sencillo, queda muy jugoso y en 30 minutos arregla cualquier comida.

Aunque hasta no hace mucho en España el conejo era una carne de día de fiesta, su precio asequible y sus características nutricionales hacen que sea una carne idónea para el día a día. Existen infinitas maneras de cocinar conejo, a pesar de que mucha gente se muestra bastante aprehensiva para degustarlo porque puede que haya tenido una mascota como tal en algún momento de su vida. Pero lo cierto es que la carne del conejo es magra y sabrosa y permite cocinarla de forma sencilla y rápida en casa, abriéndose a casi infinitas posibilidades de combinación de ingredientes.

El único riesgo con el conejo es que quede seco ya que al ser una carne con poquísima grasa es el hándicap que tiene y por eso mismo el secreto será marcarlo a fuego fuerte para que se contengan los jugos dentro lo mejor posible y luego cocinarlo con el fuego muy bajo, para que quede tierno sin secarse. Por supuesto también podríamos hacerlo en una olla de cocción lenta o al vacío, obteniendo muy buenos resultados.

Características nutricionales del conejo



Según la Fundación Española de la Nutrición "La carne de conejo tiene un considerable valor nutricional. Su componente mayoritario es el agua y le sigue la proteína de gran importancia, tanto desde el punto de vista de su cantidad —superior al de la media del grupo de carnes— como de su calidad, reflejada en un elevado valor biológico. El conejo se puede

considerar una carne magra ya que el porcentaje de lípidos de su composición es inferior al 5%. En la grasa del animal están presentes ácidos grasos insaturados, especialmente monoinsaturados, y un porcentaje algo menor de ácidos grasos saturados.

Aunque el músculo del animal vivo contiene una pequeña cantidad de hidratos de carbono en forma de glucógeno, éste se destruye en los procesos postmórtem, de forma que la carne de liebre no contiene hidratos de carbono.

El conejo es fuente de vitaminas hidrosolubles del grupo B (niacina y B12) y minerales como fósforo y selenio.

Una ración de conejo aporta el 94% de las ingestas diarias recomendadas de niacina para un hombre de 20 a 39 años que practica actividad física de forma moderada.

Las actuales recomendaciones nutricionales, aconsejan el consumo de 3 raciones a la semana de carnes magras, alternando el consumo entre distintos tipos, entre los que está, sin duda, el conejo.

Existen infinitas maneras de cocinar conejo, a pesar de que mucha gente se muestra bastante aprehensiva para degustarlo porque puede que haya tenido una mascota como tal en algún momento de su vida. Pero lo cierto es que la carne del conejo es magra y sabrosa y permite cocinarla de forma sencilla y rápida en casa, abriéndose a casi infinitas posibilidades de combinación de ingredientes.

https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/carne/20200914/conejo-mostaza/520727927_3.html

CONEJO ESTOFADO AL ESTILO DE ISQUIA: RECETA ITALIANA PARA IR PREPARANDO EL OTOÑO

Directo al Paladar. [Liliana Fuchs](#) 17 Septiembre 2020

Italia no es solo pasta, pizza y risotto. Su gastronomía mediterránea también nos ofrece platos en sintonía con nuestra propia tradición culinaria, especialmente en las regiones más del sur e islas como el archipiélago napolitano. Inspirado en la **cocina de Isquia** (*Ischia* en italiano), este **estofado de conejo** es un plato perfecto para ir recibiendo los días más frescos del otoño, sin dejar ese alma fresca del Mediterráneo. Reconfortante y con mucho sabor, es uno de esos guisos que pedirán mojar mucho pan, y que tiene un puntito picante que podemos omitir si somos muy sensibles a la comida picajosa. Es una [receta adaptada](#) del italiano **Andrea Migliaccio**, chef de [L'Olivo](#), restaurante con dos estrellas Michelin de Capri.

Salpimentar el conejo troceado y, si se desea, enharinar muy ligeramente. Calentar un fondo de aceite de oliva en una cazuela y cocinar la carne a fuego fuerte hasta que esté **bien dorada por todas partes**. Retirar, reservar y desechar el exceso de aceite y grasa.

Pelar una cabeza de ajos y cortar por la mitad, reservando una media para otra preparación. Cortar en juliana fina o picar bien la chalota. Añadir un poco más de **aceite limpio a la cazuela**, si hiciera falta, y cocinar estos ingredientes y la cayena durante unos minutos, hasta que la reincorporar el conejo y regar con el vino para desglasar, rascando el fondo. Pasados cinco minutos, añadir el tomate y el caldo. Bajar el fuego y dejar unos 20 minutos cocinando suavemente. Pasado ese tiempo, agregar las hierbas (se pueden usar secas, en menor cantidad), remover y continuar la cocción unos 20-30 minutos más, hasta que reduzca. Servir caliente con más albahaca picada.

Con qué acompañar el conejo estofado

Como recomienda el chef Migliaccio, este sabroso guiso de conejo se puede servir con una guarnición de verduras a la plancha y patatas de temporada. Le irán muy bien tanto asadas como al vapor, si son de la variedad más pequeña, y también fritas, mejor si las cortamos en cubos. La succulenta salsa del estofado de conejo también pide un buen pan de hogaza para mojar y dejar limpio el plato.



<https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/conejo-estofado-al-estilo-isquia-receta-italiana-para-ir-preparando-otono>

SECTOR CÁRNICO

EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL CONTRIBUYE A LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA CON UN DECÁLOGO DE COMPROMISOS PIONERO

El Diario.

Madrid, 1 oct (EFEAGRO).- El sector cárnico español (producción e industria) ha sido pionero en elaborar un decálogo de compromisos, basados en el desarrollo de prácticas más sostenibles y digitales que ayuden a la reconstrucción del país tras la pandemia de la covid-19, al ser un actor esencial en el panorama económico nacional e internacional.

El decálogo se recoge en un extenso dossier de 56 páginas, a las que ha tenido acceso Efeagro en exclusiva, y es el primero de iniciativa privada creado para ayudar a las políticas de reconstrucción que tendrá que potenciar la Unión Europea y el Gobierno central.

DIEZ COMPROMISOS

BOLETÍN INTERCUN OCTUBRE 2020

Los 10 compromisos se han plasmado sobre el papel gracias al trabajo desarrollado durante dos meses por las organizaciones interprofesionales cárnicas del cerdo ibérico (Asici), porcino blanco (Interporc), ovino/caprino (Interovic), vacuno (Provacuno) y **cunícola (Intercun)**, bajo la coordinación del consultor de Llorente y Cuenca (LL&C) Fernando Moraleda, y tienen un plazo de ejecución de tres años, hasta 2023.

SOSTENIBILIDAD

Una de las grandes patas sobre las que descansarán estas acciones es la sostenibilidad y por eso, aparte de adherirse al Pacto Verde Europeo, los promotores se comprometen a reducir en un 25 % los plásticos de un sólo uso y a potenciar el suministro de energía procedente de fuentes renovables hasta alcanzar el 70 % en tres años.

La lucha contra el cambio climático es otro de los fines de esta iniciativa y para reducir su huella de carbono se propone disminuir las emisiones en un 15 % para el sector ganadero y en un 30 % para la industria cárnica.

Recuerda el texto en este punto que la ganadería es responsable del 7,89 % del total de emisiones producidas en España, una cifra que "se aleja" de la "impresión social que atribuye al sector unas tasas muy superiores a la realidad".

Hay compromisos con prácticas de economía circular que serán auditadas externamente y en las que cobran especial importancia el uso de renovables, biofertilizantes o la utilización de biodigestores.

DIGITALIZACIÓN E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

La digitalización también es protagonista ya que tanto los ganaderos como la industria asociada plantean implantar la tecnología del "Blockchain" hasta alcanzar el 50 % de las exportaciones y que el 10 % de las empresas tenga desarrollado un canal de venta online así como un impulso a la robotización.

El dossier no olvida acciones relativas a la igualdad de oportunidades para alcanzar, en todos los sectores de la cadena, el 50 % de empleo femenino; también otras referentes al bienestar animal para extender "a todo el sector ganadero" durante 2021 la implantación del certificado Compromiso Bienestar Animal.

Incluye por otro lado el deseo de "acrecentar" los compromisos con la España Despoblada, dado que son agentes económicos principales en ese entorno; el objetivo de "intensificar" su presencia en los mercados internacionales y, finalmente, incluye un rechazo explícito, "por carentes de rigor científico", a las afirmaciones que relacionan el consumo de carne roja con problemas en la salud.

Se trata de una "ambición de cambio" propuesta desde el ámbito privado cárnico pero "necesita del apoyo público" para poder llevarla a cabo de tal forma que un modelo de colaboración "público-privada" es el instrumento "más eficaz" para obtener los "mejores resultados" bajo una "adecuada gobernanza y la identificación de objetivos concretos y evaluables", según el informe.

APUESTA POR "ESFUERZOS ADICIONALES"

En declaraciones a Efeagro, Moraleda incide en la "idea" de acceder a una parte de los fondos públicos concedidos por la UE a España para la reconstrucción del país tras la covid-19 que faciliten la ejecución del decálogo.

De momento, el texto ya ha sido enviado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y se hará lo mismo con otros ministerios, con el Gobierno central, el Parlamento español e incluso a nivel regional y local.

El consultor pone el foco en que, con todo esto, el sector cárnico apuesta por "esfuerzos adicionales" adaptados a "la nueva realidad" con una visión "conjunta" de tal forma que se obtenga una "nueva cadena cárnico-ganadera más sostenible, más tecnológica, más igualitaria y con mayor presencia en el mundo rural".

"Sobre la base" de haber sido esencial durante el inicio de la pandemia y el confinamiento, lo que la ganadería y la industria quieren ahora es "contribuir a la reconstrucción nacional", subraya.

Y para ello, el sector cárnico ha lanzado estas acciones con las que "quiere adelantarse a lo que, en su momento, pueden ser obligaciones normativas europeas".

Los ganaderos y sus industrias asociadas quieren así seguir aportando soporte económico a un país que los necesita ya que actualmente la ganadería genera un valor de 15.172,6 millones de euros y la industria de 26.822 millones.

https://www.eldiario.es/sociedad/el-sector-carnico-espanol-contribuye-a-la-reactivacion-economica-con-un-decalogo-de-compromisos-pionero_1_6259880.html

LA INDUSTRIA CÁRNICA SE COMPROMETE A CONTRIBUIR A LA RECONSTRUCCIÓN ECONÓMICA DE ESPAÑA

La cadena cárnica es el principal actor económico alimentario de España con una aportación de 42.000 millones y 672.000 empleos directos

MADRID, 1 Oct. (EUROPA PRESS) -

La cadena cárnico-ganadera española, representada por las organizaciones de ganaderos, industria y comercio cárnico agrupadas en cinco organizaciones interprofesionales, ha mostrado su compromiso para contribuir a la reconstrucción económica de España tras la crisis del coronavirus

En concreto, han comenzado una ronda de reuniones con los grupos parlamentarios y el Gobierno en las que están trasladando los compromisos del sector para responder de forma conjunta y responsable a los retos económicos y sociales actuales, que se han ampliado y ganado en urgencia por la incidencia de la pandemia del coronavirus.

Los actores del sector pretenden dar respuesta a estos retos con la formulación de los Compromisos 2023, unas obligaciones autoexigidas con las que se facilite afrontar la reconstrucción económica sobre unas bases asentadas en la sostenibilidad, la digitalización, la igualdad de género y la cohesión territorial, cuatro puntos claves en las prioridades y estrategias establecidas por las instituciones europeas y el Gobierno español.

El objetivo de las organizaciones del sector es poner a disposición de la población carnes producidas de forma ética, responsable, sostenible y saludable, y seguir trabajando junto a la comunidad científica para promover las ventajas de una alimentación variada y equilibrada y un estilo de vida activo y saludable en el marco de la Dieta Mediterránea.

Los esfuerzos del sector también se centrarán en intensificar su contribución a la vertebración de España, tanto en lo que concierne a la integración de la mujer como en la dinamización de la España Despoblada.

Así, se comprometen a crear igualdad de oportunidades y alcanzar el 50% de empleo femenino en todos los actores de la cadena. En lo que respecta al problema demográfico, la tarea se centrará en continuar revitalizando estas zonas del país en las que la presencia de la ganadería y su industria asociada supone ya una dinamización económica y social que sirve como anclaje para la población.

El conjunto de los actores cárnicos aporta cerca de 42.000 millones de euros al PIB nacional. Este importe se divide entre los 15.172 millones de euros la ganadería y los 26.822 millones de euros que supone la industria cárnica.

La actividad cárnica genera 672.000 empleos directos, concentrados principalmente en la ganadería (500.000), en la industria (97.000) y el comercio minorista (75.000).

Además, el sector moviliza dos millones de empleos asociados que se encuadran en una variada selección de actividades como la producción agrícola destinada a la alimentación del ganado y a los profesionales de los sectores veterinarios, de piensos, sanidad animal, logística y transporte e industrias auxiliares.



<https://www.europapress.es/economia/noticia-industria-carnica-compromete-contribuir-reconstruccion-economica-espana-20201001135129.html>

LA CADENA CÁRNICA PRESENTA SUS COMPROMISOS PARA AYUDAR A LA RECONSTRUCCIÓN ECONÓMICA DEL PAÍS DE CARA A 2023

Eurocarne Digital 1 de octubre de 2020

La cadena cárnico-ganadera española, representada por las organizaciones de ganaderos, industria y comercio cárnico agrupadas en Interporc, Provacuno, Interovic, Asici e **INTERCUN**, han comenzado una ronda de reuniones con los grupos parlamentarios y el Gobierno en las que están trasladando los compromisos que el sector ha adquirido para contribuir a la reconstrucción económica del país. Esta es la primera iniciativa en la que aúnan esfuerzos todos los actores relacionados con la producción, el procesamiento y la distribución de los productos de las principales especies: porcino de capa blanca e ibérico, ovino y caprino, vacuno y cunícula. Este hecho, sin precedentes, se debe a la intención del sector de responder de forma conjunta y responsable a unos retos económicos y sociales que ya estaban presentes en el país tiempo atrás, pero que han sido ampliados y han ganado en urgencia por la incidencia de la pandemia del coronavirus.

Los actores de la economía cárnica pretenden dar respuesta a estos retos con la formulación de los Compromisos 2023, unas obligaciones autoexigidas con las que se facilite afrontar la reconstrucción económica sobre unas bases asentadas en la sostenibilidad, la digitalización, la igualdad de género y la cohesión territorial, cuatro puntos claves en las prioridades y estrategias establecidas por las instituciones europeas y el gobierno español. El objetivo de las organizaciones del sector es poner a disposición de la población carnes producidas de forma ética, responsable, sostenible y saludable, y seguir trabajando junto a la comunidad científica para promover las ventajas de una alimentación variada y equilibrada y un estilo de vida activo y saludable en el marco de nuestra Dieta Mediterránea.

En este proceso de modernización, los actores económicos relacionados con la carne se han comprometido a que sus productos mejoren sus perfiles nutricionales y a apoyar proyectos de I+D+i vinculados a la seguridad alimentaria y la digitalización. Entre ellos destaca la incorporación del Blockchain, una tecnología que permite seguir la trazabilidad de la carne desde el nacimiento del animal hasta que llega a la mesa del consumidor, para certificar así su calidad y seguridad. Según las organizaciones del sector, la confianza que aportará este sistema de control y garantía contribuirá a mantener, e incluso aumentar, el prestigio de un producto tan importante para la imagen de la marca España Global como es la carne y que sostiene una parte importante de las exportaciones del país. La sostenibilidad y el bienestar animal son otros de los aspectos clave de los Compromisos 2023. Concretamente, los representantes del sector han anunciado que en ese periodo temporal, reducirán en un 25% los plásticos de un solo uso, y aseguraron que la energía procedente de fuentes renovables represente el 70% del total. Además su objetivo en disminución de emisiones GEI será del 15% en el sector ganadero y del 30% en la industria, junto a un 5% adicional por el incremento de un 20% del carbono retenido en el suelo. Además, intensificarán su contribución a la economía circular y sus tres R (reducir, reutilizar y reciclar) para hacer más fuerte su lucha contra el cambio climático, mediante iniciativas en las que destaca la valorización de los subproductos de la industria cárnica hasta alcanzar el 80% de aprovechamiento y la aplicación de estrategias de ecodiseño y mejora en el uso de recursos hasta alcanzar el 80% de las empresas. Igualmente, impulsarán la expansión en todo el sector del certificado "Compromiso Bienestar Animal", una iniciativa que es pionera a nivel mundial, estará implantada en todos los sectores durante 2021 y que recoge exigencias superiores a las establecidas en la actual normativa europea y nacional en esta materia, controladas mediante auditorías y un comité científico independiente.

Por último, los esfuerzos del sector se centrarán en intensificar su contribución a la vertebración de España, tanto en lo que concierne a la integración de la mujer como en la dinamización de la España Despoblada. En el primer caso, las organizaciones cárnicas se comprometen a crear igualdad de oportunidades y alcanzar el 50% de empleo femenino en todos los actores de la cadena. En lo que respecta al problema demográfico, la tarea se centrará en continuar revitalizando estas zonas del país en las que la presencia de la ganadería y su industria asociada supone ya una dinamización económica y social que sirve como anclaje para la población, desarrollando su actividad como uno de los principales motores económicos del mundo rural español, con el firme propósito de acercar la España Despoblada al objetivo de la España Desarrollada. Todos los compromisos y las aportaciones del sector han sido recogidos de forma más amplia en un documento que será presentado durante las próximas semanas a representantes de los ministerios de Agricultura, Transición Ecológica, Economía y Consumo, a los grupos parlamentarios y a los responsables autonómicos de las regiones donde el sector ganadero tiene más importancia. A través de estas reuniones la cadena cárnica pretende trasladar su hoja de ruta y, sobre todo, mostrar su predisposición para colaborar y aprovechar la oportunidad que suponen los fondos de reconstrucción europeos para crear unos empleos más verdes y tecnológicos.

LA CADENA CÁRNICO-GANADERA ESPAÑOLA RESPONDE UNIDA ANTE LOS RETOS ECONÓMICOS Y SOCIALES DE ESPAÑA

Cárnica de Comunicación. 1 de Octubre 2020

INTERCUN, ASICI, PROVACUNO, INTEROVIC e INTERPORC han aunado esfuerzos para iniciar una ronda de reuniones con los grupos parlamentarios y el Gobierno con el objetivo de trasladarles los compromisos que el sector ha adquirido para contribuir a la reconstrucción económica del país de aquí a 2023.



Se trata de la primera iniciativa en la que todos los actores relacionados con la producción, el procesamiento y la distribución de los productos de las principales especies (porcino de capa blanca e ibérico, ovino y caprino, vacuno y cunícula) trabajan unidos para “responder de forma conjunta y responsable a unos retos económicos y sociales que ya estaban presentes en el país tiempo atrás, pero que han sido ampliados y han ganado en urgencia por la incidencia de la pandemia del coronavirus”.

Con ello, las organizaciones de ganaderos, industria y comercio cárnico pretenden dar respuesta a estos retos con la formulación de los 'Compromisos 2023', “unas obligaciones autoexigidas con las que se facilite afrontar la reconstrucción económica sobre unas bases asentadas en la sostenibilidad, la digitalización, la igualdad de género y la cohesión territorial, cuatro puntos claves en las prioridades y estrategias establecidas por las instituciones europeas y el gobierno español”.

El objetivo de la cadena cárnico-ganadera española es, tal y como explican, “poner a disposición de la población carnes producidas de forma ética, responsable, sostenible y saludable, y seguir trabajando junto a la comunidad científica para promover las ventajas de una alimentación variada y equilibrada y un estilo de vida activo y saludable en el marco de nuestra Dieta Mediterránea”.

Compromisos 2023

En este proceso de modernización, los actores económicos relacionados con la carne se han comprometido a que sus productos mejoren sus perfiles nutricionales y a apoyar proyectos de I+D+i vinculados a la seguridad alimentaria y la digitalización. Entre ellos destaca la incorporación del blockchain, una tecnología que permite seguir la trazabilidad de la carne desde el nacimiento del animal hasta que llega a la mesa del consumidor, para certificar así su calidad y seguridad.

Según las organizaciones del sector, “la confianza que aportará este sistema de control y garantía contribuirá a mantener, e incluso aumentar, el prestigio de un producto tan importante para la imagen de la marca España Global como es la carne y que sostiene una parte importante de las exportaciones del país”.

La sostenibilidad y el bienestar animal son otros de los aspectos clave de los Compromisos 2023. Concretamente, los representantes del sector han anunciado que en ese periodo temporal, reducirán en un 25 % los plásticos de un solo uso, y han asegurado que la energía procedente de fuentes renovables represente el 70 % del total. Además su objetivo en disminución de emisiones GEI será del 15 % en el sector ganadero y del 30 % en la industria, junto a un 5 % adicional por el incremento de un 20 % del carbono retenido en el suelo. Además, intensificarán su contribución a la economía circular y sus tres R (reducir, reutilizar y reciclar) para hacer más fuerte su lucha contra el cambio climático, mediante iniciativas en las

que destaca la valorización de los subproductos de la industria cárnica hasta alcanzar el 80 % de aprovechamiento y la aplicación de estrategias de ecodiseño y mejora en el uso de recursos hasta alcanzar el 80 % de las empresas.

Igualmente, impulsarán la expansión en todo el sector del certificado 'Compromiso Bienestar Animal', una iniciativa, pionera a nivel mundial, y que estará implantada en todos los sectores durante 2021, y que recoge exigencias superiores a las establecidas en la actual normativa europea y nacional en esta materia, controladas mediante auditorías y un comité científico independiente.

Por último, los esfuerzos del sector se centrarán en intensificar su contribución a la vertebración de España, tanto en lo que concierne a la integración de la mujer como en la dinamización de la España Despoblada.

En el primer caso, las organizaciones cárnicas se comprometen a crear igualdad de oportunidades y alcanzar el 50 % de empleo femenino en todos los actores de la cadena.

En lo que respecta al problema demográfico, la tarea se centrará en continuar revitalizando estas zonas del país en las que la presencia de la ganadería y su industria asociada supone ya una dinamización económica y social que sirve como anclaje para la población, desarrollando su actividad como uno de los principales motores económicos del mundo rural español, con el firme propósito de acercar la España Despoblada al objetivo de la España Desarrollada.

Un sector estratégico

El esfuerzo que el sector debe realizar para cumplir con estos compromisos se sustenta en su fortaleza económica y el arraigo social que atesora en una gran variedad de zonas de la geografía española. Las capacidades del sector para mantener su actividad e incluso mejorarla han sido demostradas durante la fase más dura de la pandemia, momentos en los que se ha asegurado el suministro de alimentación a las familias, por un lado, y la contribución a la economía del país, especialmente a mantener el saldo positivo de su balanza de pagos. Tanto es así, que el sector cárnico ha sido el único sector junto a las actividades financieras y los seguros que ha mantenido su crecimiento económico durante los últimos meses.

El conjunto de los actores cárnicos aportan cerca de 42.000 millones de euros al PIB nacional que se dividen entre los 15.172 millones de la ganadería y los 26.822 que supone la industria cárnica. En lo que respecta al empleo, la actividad cárnica genera 672.000 empleos directos, concentrados principalmente en la ganadería (500.000), en la industria (97.000) y el comercio minorista (75.000). Además, el sector moviliza dos millones de empleos asociados y que se encuadran en una variada selección de actividades como la producción agrícola destinada a la alimentación del ganado y a los profesionales de los sectores veterinarios, de piensos, sanidad animal, logística y transporte e industrias auxiliares.

También es notable la aportación al patrimonio natural y a la biodiversidad ya que, gracias a la actividad de la ganadería extensiva se conservan y ponen en valor especies como el cerdo ibérico y paisajes como la dehesa, ambos tan característicos de la geografía e imagen española, o la utilización de más de 25 millones de hectáreas improductivas como pasto para el ganado ovino-caprino y vacuno.

<https://carnica.cdecomunicacion.es/noticias/40573/la-cadena-carnico-ganadera-espanola-responde-unida-ante-los-retos-economicos-y-sociales-de-espana>

30 AÑOS COMBATIENDO LA MIXOMATOSIS Y LA ENFERMEDAD HEMORRÁGICA DEL CONEJO

ANIMALS HEALTH Redacción - 23- de septiembre

La mixomatosis se ha convertido en un problema para la conservación de la liebre ibérica, y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) viene siguiendo de cerca la evolución desde que la enfermedad llegó a esta especie en España en 2018. En el último informe explicó la situación actual del brote, informando de los últimos casos confirmados y medidas tomadas.

El MAPA recuerda que esta enfermedad es reciente en liebres, pero que España ya era considerado un país endémico de mixomatosis en conejos, tanto silvestres como domésticos. De hecho, el consenso científico es que esta es la principal enfermedad viral que afecta al conejo doméstico europeo (*Oryctolagus cuniculus*), junto con la enfermedad hemorrágica del conejo (RHD), otro virus que tiene graves efectos sobre la salud y bienestar de estos animales.

Estas enfermedades cursan con una alta mortalidad y tienen consecuencias económicas, ya que pueden llegar a afectar a explotaciones enteras de conejos. Por estas razones, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) incluye la mixomatosis y la RHD en su lista de enfermedades de notificación obligatoria.

Teniendo en cuenta esto, un grupo de investigadores de las facultades de Veterinaria de las universidades de León, Zaragoza y Barcelona, junto al Centro de Investigación en Sanidad Animal IRTA-CReSA y el Instituto Universitario de Biotecnología de Asturias, llevaron a cabo un estudio que analizó la ocurrencia de estas enfermedades en granjas de conejos durante tres décadas, concretamente desde el año 1988 hasta el 2018.

Sus conclusiones fueron que la prevalencia anual de mixomatosis en las granjas de conejos fue del 6,5% a lo largo de los 30 años, siendo más baja en junio (3%) y más alta en septiembre (8,9%). Respecto a la RHD la prevalencia fue del 1,9%, aunque explican que a lo largo de los 30 años se produjeron dos importantes epidemias; primero en el periodo 1988-1989 y después en el de 2011-2013, tras el surgimiento de una nueva cepa. Los autores advierten que estas se produjeron en momentos en los que no se había llevado a cabo una vacunación eficaz.

Aunque señalan que ambas enfermedades siguen estando presentes; defienden que gracias a los planes de vacunación adecuados se ha producido una disminución constante de la mixomatosis y las dos cepas de RHD.

Eso sí, defienden que además es necesario el mantenimiento de altos estándares de higiene para continuar y mejorar este control.

LA FALTA DE MEDICAMENTOS PARA ESPECIES MINORITARIAS

El propio MAPA, coincidía con los investigadores, y destacaba en su último informe sobre la mixomatosis en liebres, que, efectivamente, existen vacunas contra la mixomatosis en conejos, que son ampliamente utilizadas tanto en ejemplares domésticos como silvestres.

Se puede concluir por tanto que la vacunación ha sido un importante paso adelante para controlar estas enfermedades. Por desgracia, la falta de medicamentos efectivos es un problema al que se enfrentan algunas especies y enfermedades raras en animales, por falta de recursos destinados a investigación, y esto ocurre tanto con animales de producción como de compañía.

Ante esta situación, la Agencia Europea de Medicamentos (EMA) lanzó el programa de usos menores y especies menores (MUMS) con el objetivo de fomentar la investigación en este campo. No obstante, existen compañías que ya llevan tiempo apostando por la salud y bienestar de estas especies, como MSD Animal Health, que recientemente lanzó una nueva vacuna para combatir estas enfermedades en conejos.

Esta vacuna vectorial es la primera y única que se demuestra efectiva con una sola dosis para proteger a los conejos frente a la mixomatosis y las dos principales cepas de la enfermedad hemorrágica del conejo, RHDV1 y RHDV2, reduciendo la mortalidad y signos clínicos. De hecho, la EMA destacó el lanzamiento de esta vacuna en su último informe anual.

LOS CONEJOS QUE VIVEN EN CASA TAMBIÉN TIENEN QUE VACUNARSE

La vacuna, que protege durante 12 meses, está recomendada para cunicultura, pero también para conejos como animales de compañía, que junto a los pequeños mamíferos están en auge. La Federación Europea de Alimentación para Animales de Compañía (Fediaf) estima, aunque sin concretar por especie, que en España hay 1,49 millones de pequeños mamíferos que se tienen como animal de compañía, entre ellos conejos, por encima de la cifra del año anterior, cuando se contabilizaron 1,16 millones.

En este sentido, hay que recordar que ambas enfermedades se transmiten, además de por contacto directo, a través de otras vías, como objetos contaminados (fómites) o picaduras de artrópodos hematófagos, por lo que es necesario proteger a los conejos que viven en casa, aunque no se relacionen con otros conejos y no salgan a la calle.

<https://www.animalshealth.es/profesionales/30-anos-combatiendo-mixomatosis-enfermedad-hemorragica-conejo>

OTRAS INFORMACIONES

CONVENIO ESTATAL DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS: ALCANZADO UN PREACUERDO

Cárnica.- 7 octubre 2020.

La Comisión Negociadora del Convenio de Mataderos de Aves y Conejos ha llegado a un preacuerdo tras dos años de negociación y muy cerca de la convocatoria de huelga de los días 13 y 14 de octubre. El principio de acuerdo, que deberá ser ratificado en los próximos 15 días por las organizaciones firmantes tras consulta con sus afiliados, incluye estos puntos:

Vigencia.- 1 de enero de 2019 y finalizando el día 31 de diciembre de 2025. No obstante lo anterior, a finales de 2022 las partes podrán sentarse a negociar más materias siempre que no afecte al salario y a la jornada anual.

Reducción de la Jornada laboral.- 4 horas de reducción anual durante la vigencia del convenio.

Distribución irregular de la jornada.- Máximo de un 8 % de la jornada máxima anual y con un tope de 9 horas ordinarias diarias y un mínimo de 6.

Derecho a la desconexión digital.

Obligatoriedad de las empresas de disponer de un registro de la jornada al objeto de evitar que no se paguen las horas extras.

Inclusión del promedio de todos los conceptos ordinarios en la retribución de las vacaciones.

Ampliación de un día más de permiso retribuido (en total 6) en caso de fallecimiento o enfermedad de un familiar hasta segundo grado que necesite desplazamiento fuera de nuestro País.

Uso discontinuo del permiso en caso de hospitalización de un familiar hasta segundo grado, siempre que persista el hecho causante.

Posibilidad de acumular el permiso de lactancia en jornadas completas.

Ampliar al médico especialista las tres horas diarias que hay actualmente para el médico de familia.

Congelación del complemento salarial de antigüedad con efectos de 31-12-2020. Pasando a ser un complemento personal, no absorbible ni compensable por parte de las empresas por otros conceptos o subidas. Además, este importe se revalorizará según los incrementos salariales del convenio, por lo que no perderá poder adquisitivo. Además, se devengará de forma proporcional el bienio, trienio, cuatrienio o quinquenio que estaba en trance de adquisición. Por otra parte, el salario base será incrementado en un 2,6 % durante los años 2021, 2022, 2023, 2024 y 2025. Con el tope lógicamente del importe equivalente que se generaba a los 25 años de antigüedad. Este incremento es adicional al incremento salarial que se pacta. Que se suma al incremento pactado para toda la vigencia del convenio.

El Plus Convenio establecido en el Convenio Colectivo pasará progresivamente a formar parte del salario base a razón de un 25 % de su cuantía a partir de 2.022, completando su integración en enero de 2.025. Esto hará que junto con el 2.6 % de incremento adicional, los pluses o conceptos económicos que tienen como base para su cálculo el Salario Base, aumenten sus cuantías.

Categorías Profesionales.- Se elimina el auxiliar de zona y el ayudante (ambas tenían el mismo salario) y se refundan en una categoría nueva que pasa a llamarse operario de matadero.

Pago del convenio y de los atrasos. Los salarios actualizados se pagarán a partir del mes siguiente a la firma con independencia de cuando se publique en el BOE y los atrasos a los dos meses siguientes a la firma. Así pues, con independencia que se retrasara su publicación en el BOE, con este acuerdo, las empresas deben tener actualizados los salarios antes de que acabe el mes de noviembre y el pago de los atrasos de 2019 y 2020, antes de que finalice el mes de diciembre de 2020.

Incrementos salariales.-

019, un incremento fijo del 1,5 % y con atrasos a 1 de enero de dicho año.

2020, un incremento provisional del 0,50 %.

2021, un incremento provisional del 0,50 %.

2022, un incremento provisional del 1,65 %.

2023, un incremento provisional del 1,65 %.

2024, un incremento provisional del 2.30 %.

2025, un incremento provisional del 2.30 %.

Introducción de una cláusula de revisión salarial al alza.

Si la suma de los IPC reales de los años 2020 y 2021 superase el 0,50 % procederá una revisión en el exceso que generará atrasos a partir del 1 de enero de 2021 y quedará consolidado en las tablas definitivas de 2022.

Si la suma de los IPC reales de los años 2022 y 2023 superase el 1,65 %, procederá una revisión en el exceso que generará atrasos a partir del 1 de enero de 2023 y quedará consolidado en las tablas definitivas de 2024.

Si la suma de los IPC reales de 2024 y 2025 superase el 2,30 % procederá una revisión en el exceso que generará atrasos a partir del 01 de enero de 2025 y quedará consolidado en las tablas definitivas de 2026.

Se crea una Comisión Paritaria de Clasificación Profesional al objeto de adaptar el sistema a la realidad industrial actual.

Se crea una Comisión Paritaria para la Igualdad de Oportunidades y la no discriminación. Con funciones concretas y con el compromiso de difundir el protocolo de acoso laboral y sexual que se firma con el presente preacuerdo. Así como, la realización de estudios sobre la posible brecha salarial existente.

Hemos pactado la posibilidad de que las patronales de este sector se adhieran al Observatorio Industrial existente en la Industria Cárnica, firmado por ambos sindicatos.

Con la firma del preacuerdo se desconvoca la huelga prevista para los días 13 y 14 de este mes que habíamos convocado los dos sindicatos.

LA PRODUCCIÓN DE PIENSO EN ESPAÑA CRECE UN 1,2% INTERANUAL

Agrodigital 22/09/2020

La producción total de piensos en España durante 2019 totalizó 37.415.629 toneladas, lo que supone un incremento del 1,2% sobre el dato obtenido en 2018 (36.988.316 t), según los últimos datos publicados por el MAPA. Esta cantidad es la suma de producción por parte de todos los fabricantes de pienso, es decir, todos aquellos que cuenten con el código de actividad C, E, F en el registro de establecimientos (fabricantes de piensos compuestos propiamente dichos, con o sin aditivos, y explotaciones ganaderas que fabrican pienso para autoconsumo), según señala la Asociación Catalana de Fabricantes de Piensos (ASFAC).

La producción de piensos destinados a animales de consumo alcanzó los 36.382.687 toneladas suponiendo un 97,2% del total de pienso fabricado. Se habría producido, por tanto, un incremento del 2,4% en el pienso fabricado (2018 = 36.081.934 t, que supuso el 97,5% del total de pienso fabricado).

Para otras especies (animales de compañía y animales de peletería), habrían declarado 1.032.942 toneladas fabricadas, lo que supone un aumento del 12,2% respecto al dato declarado en 2018 (906.382 toneladas).

Desciende la producción de piensos para porcino

En comparación con el 2018, habría disminuido la producción de piensos para porcino (-1,8%), conejos (-15%), equino (-6,9%) y animales de peletería (-11,5%), mientras que habría aumentado la producción de piensos para vacuno (+ 2%), avicultura (+ 5,3%), animales de compañía (+ 14,4%) y peces (+ 4,4%).

Cataluña produce el 20,3% de pienso para animales de consumo fabricado en España

En cuanto a la producción de piensos para regiones, Cataluña se mantiene como primera productora de piensos para animales de consumo en España con el 20,3% del total, seguida por Castilla y León con un 15,6% y Aragón con un 14,7%. A continuación se encuentran Andalucía (9,6%), Galicia (8,5%) y Castilla la Mancha (7,1%), que pasa por delante de Murcia.

Cataluña reduce su producción en 2019

En la mayoría de comunidades debería fabricado más pienso que el 2018, a pesar del descenso en Cataluña (7,7 Mt y -3,6% interanual), Murcia (2,4 Mt y -16,3%), País Vasco (398.207 toneladas y -4,1%) y la Comunidad de Madrid (377.800 toneladas y -11,7%).



Análisis específico de la situación en Cataluña

Durante el año pasado, las fábricas de pienso localizadas en Cataluña produjeron más de 7,38 Mt destinadas a animales de consumo distribuidos de la siguiente manera:

- 4,45 Mt de piensos para cerdos (5 Mt 2018)
- 1,58 Mt de pienso para aves (1,35 Mt 2018)
- 1,01 Mt de pienso para alimentar bovinos (1 Mt 2018)
- 162.781 toneladas de pienso multiespècie y otros (157.845 toneladas al 2018),
- 75.840 toneladas de pienso para ovino y conejos (81.573 toneladas al 2018)
- 75.612 toneladas de pienso para conejos (82.571 toneladas al 2018)
- 16.225 toneladas pienso para caballos (16.097 toneladas al 2018).

El total, pero de pienso fabricado en Cataluña en 2019, alcanzó los 7,7 Mt, lo que supondría el 20,6% del total estatal.

Cataluña reduce un 14,3% la producción de pienso medicamentoso

En Cataluña se habrían producido un total de 752.067 toneladas de pienso medicado 2019, suponiendo una disminución del 14,3% respecto al año 2018 (877.148 toneladas). Esta cifra representaría el 24% del total de pienso medicado fabricado en España el año pasado, sólo superado por Aragón con un 28,6% del total (897.057 toneladas).

De todos modos, en España se habría reducido la producción de pienso medicamentoso un 16,9% en comparación con los datos de 2018, mientras que el total nacional de pienso medicamentoso sería el 8,4%, según los datos publicados por el MAPA.

<https://www.agrodigital.com/2020/09/22/la-produccion-de-pienso-en-espana-crece-un-12-interanual/>

BRUSELAS ACEPTA LA INICIATIVA CIUDADANA EUROPEA PARA PROHIBIR LAS JAULAS

Agrodigital 05/10/2020

La Comisión Europea ha aceptado la Iniciativa Ciudadana Europea para la terminar con la jaulas para los animales de granja. La Iniciativa Ciudadana Europea se lanzó en Septiembre del 2018 y durante ese tiempo se recogieron 1.397.113 de firmas (el 6% en España). La Iniciativa fue coordinada por la asociación Compassion in World Farming y secundada por otras 170 asociaciones entre las que participó ANDA.

Ahora, la Comisión procederá al examen de la iniciativa ciudadana. Se invitará a los organizadores a reunirse con representantes de la Comisión para explicar las cuestiones planteadas por la iniciativa ciudadana. También tendrán la oportunidad de presentar la iniciativa durante una audiencia pública en el Parlamento Europeo.

La Comisión tendrá un plazo de 6 meses para presentar en una Comunicación sus conclusiones jurídicas y políticas sobre la iniciativa ciudadana, en la que podría proponer legislación, tomar otras medidas no legislativas o no tomar ninguna medida.

<https://www.agrodigital.com/2020/10/05/bruselas-acepta-la-iniciativa-ciudadana-europea-para-prohibir-las-jaulas/>