



BOLETÍN INTERCUN

ÍNDICE

Aprobadas las extensiones de norma para los sectores **cunícola** y de ovino-caprino
Fijadas las aportaciones de los productores de ovino-caprino y **conejos** a las interprofesionales.

El BOE publica las extensiones de norma para los sectores del ovino-caprino, lácteo y **cunícola**.

Carne de conejo, saludable para deportistas y rica en vitamina b3.

SECTOR CÁRNICO

El gasto en carne de los hogares españoles crece un 13,6% en los primeros 9 meses del año.

¿Cuál es la carne que menos engorda?

El consumo de carne en Europa se reducirá durante la próxima década.

La producción de carne aumenta un 4,2% hasta octubre.

La carne de cultivo llega a los restaurantes, ¿qué nos depara el futuro?

¿Cuáles son los riesgos de comer carne cruda?

¿Qué carnes debes comer para perder peso, según los expertos?

El mercado mundial de carne crecerá en 2021, según Rabobank.

Aumenta el consumo de carne en Asturias por los confinamientos y la caída en el precio.

OTRAS INFORMACIONES DE INTERÉS

Profundizan en el cerebro de los **conejos** para entender la domesticación animal.

Luis Planas: los presupuestos del MAPA impulsarán la competitividad, sostenibilidad y rentabilidad del sector agroalimentario.

La PAC y la Ley de la cadena alimentaria abanderan los compromisos cumplidos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 2020.

GASTRONOMÍA

Conejo con alcachofas y chorizo.

Conejo relleno de pasas y ciruelas.

Cómo hacer un **conejo** al ajillo fácil y en 20 minutos.

APROBADAS LAS EXTENSIONES DE NORMA PARA LOS SECTORES CUNÍCOLA Y DE OVINO-CAPRINO

Gobierno de España. MAPA. 03/12/2020

Ayer se celebró la reunión plenaria del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, dónde se han sometido a informe las solicitudes de extensión de norma de la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola (INTERCUN), la Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (INTEROVIC) y la Organización Interprofesional Láctea (INLAC). En este último caso, modificación de la existente.

Todas ellas han sido informadas favorablemente, por lo que próximamente serán publicadas mediante una orden ministerial en el Boletín Oficial del Estado y resultarán de obligado cumplimiento para todos los integrantes del sector correspondiente, pertenezcan o no a la interprofesional del mismo.

Carne de conejo

La propuesta de Intercun tiene como objetivo la realización de distintas actividades de comunicación y promoción de la carne de conejo y otras para mejorar el conocimiento y la imagen de este sector entre el público, apoyar la internacionalización, potenciar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad sectoriales.

La mayor parte de la recaudación prevista (entre el 75 % y el 80 %), y a la que contribuirá la totalidad del sector, se destinará para actividades de comunicación y promoción y la mejora del conocimiento y de la imagen sectorial. En torno al 10 % se dedicará a la internacionalización mediante la investigación de mercados exteriores y distintas acciones de apoyo a la implantación exterior de los productores. Y alrededor del 15 por ciento servirá para impulsar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad del sector.

Ovino y caprino

Otra extensión de norma con aportación económica obligatoria es la presentada por INTEROVIC. En este caso se orienta a la investigación, desarrollo e innovación tecnológica (I+D+i), la promoción de la carne de ovino y caprino y la mejora del conocimiento sobre las producciones y los mercados durante un período de cinco años. La principal línea de trabajo, la promoción, ocupará el 80 % del presupuesto, mientras que las otras dos contarán cada una con un 5 % de la recaudación.

FIJADAS LAS APORTACIONES DE LOS PRODUCTORES DE OVINO-CAPRINO Y CONEJOS A LAS INTERPROFESIONALES

- **La mayor parte de la recaudación prevista, entre el 75% y el 80%, se destinará para actividades de comunicación y promoción**

ABC SEVILA. 18 diciembre 2020

El Boletín Oficial del Estado ha publicado la orden ministerial que aprueba las extensiones de norma para los sectores cunícola y de ovino-caprino tras las solicitudes de la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola (Intercun), la Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (Interovic) y la Organización Interprofesional Láctea (Inlac).

De esta forma, Intercun propuso esta medida que tiene como objetivo la realización de distintas actividades de comunicación y promoción de la carne de conejo y otras para mejorar el conocimiento y la imagen de este sector entre el público, apoyar la internacionalización, potenciar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad sectoriales, señala el MAPA en un comunicado.

Aportaciones

El BOE señala que las aportaciones económicas obligatorias tendrán «carácter paritario para la rama de la producción, por una parte, y para la de transformación y comercialización, por otra».

Así, las aportaciones económicas a la interprofesional por parte de los productores serán de 0,01 euros por cada kilogramo de conejo vivo joven, producido en España, entregado al matadero o a la entidad intermediaria entre productor y empresa de transformación.

Los mataderos o las entidades intermediarias bajo cualquier tipo de personalidad jurídica aportarán 0,01 euros por cada kilo real de conejo vivo joven sacrificado o comercializado. Si bien, en caso de que Intercun considere que un matadero o comercializador no aporta la cantidad que le corresponde según el sacrificio real, será ésta la que fijará la cuota.

«La mayor parte de la recaudación prevista, entre el 75% y el 80%, y a la que contribuirá la totalidad del sector, se destinará para actividades de comunicación y promoción y la mejora del conocimiento y de la imagen sectorial», ha explicado el MAPA.

En concreto, detalla, «cerca del 10% se dedicará a la internacionalización mediante la investigación de mercados exteriores y distintas acciones de apoyo a la implantación exterior de los productores, mientras que otro 15% servirá para impulsar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad del sector».

EL BOE PUBLICA LAS EXTENSIONES DE NORMA PARA LOS SECTORES DEL OVINO-CAPRINO, LÁCTEO Y CUNÍCOLA

MADRID, 18 Dic. (EUROPA PRESS) -

El Boletín Oficial del Estado ha publicado este viernes la orden ministerial que aprueba las extensiones de norma para los sectores cunícola y de ovino-caprino tras las solicitudes de la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola (Intercun), la Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (Interovic) y la Organización Interprofesional Láctea (Inlac).

De esta forma, Intercun propuso esta medida que tiene como objetivo la realización de distintas actividades de comunicación y promoción de la carne de conejo y otras para mejorar el conocimiento y la imagen de este sector entre el público, apoyar la internacionalización, potenciar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad sectoriales.

El BOE señala que las aportaciones económicas obligatorias tendrán "carácter paritario para la rama de la producción, por una parte, y para la de transformación y comercialización, por otra".

Así, las aportaciones económicas a la interprofesional por parte de los productores serán de 0,01 euros por cada kilogramo de conejo vivo joven, producido en España, entregado al matadero o a la entidad intermediaria entre productor y empresa de transformación.

Los mataderos o las entidades intermediarias bajo cualquier tipo de personalidad jurídica aportarán 0,01 euros por cada kilo real de conejo vivo joven sacrificado o comercializado. En caso de que Intercun considere que un matadero o comercializador no aporta la cantidad que le corresponde según el sacrificio real, será ésta la que fijará la cuota.

La mayor parte de la recaudación prevista, entre el 75% y el 80%, y a la que contribuirá la totalidad del sector, se destinará para actividades de comunicación y promoción y la mejora del conocimiento y de la imagen sectorial.

En torno al 10% se dedicará a la internacionalización mediante la investigación de mercados exteriores y distintas acciones de apoyo a la implantación exterior de los productores, mientras que otro 15% servirá para impulsar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad del sector

CARNE DE CONEJO, SALUDABLE PARA DEPORTISTAS Y RICA EN VITAMINA B3

- **Una ración de carne de conejo aporta más del 100% de la cantidad necesaria que requiere el ser humano de vitamina B3 de forma diaria**

Alejandro Perdigones. TODOISCA 8/12/2020

La vitamina B3 es una de las vitaminas más importantes para la salud dentro del complejo de la vitamina B. También recibe el nombre de niacina y destaca su papel en la transformación de los alimentos en energías. Además, es un micronutriente con gran valor para aumentar las cantidades de colesterol bueno (HDL) en el organismo.

Desde la década de los años 50, la vitamina B3 ha sido incorporada dentro de los tratamientos encaminados a reducir la hipercolesterolemia, al ser un inhibidor de síntesis de lipoproteínas.



¿Qué provoca el déficit de vitamina B3?

Mantener unos niveles adecuados de vitamina B3 es fundamental para la salud. Así, el déficit de este micronutriente en el organismo puede provocar la aparición de diversas afecciones como piel áspera que se vuelve roja o marrón en el sol, lengua roja brillante, vómito, estreñimiento, diarrea, depresión, dolor de cabeza, cansancio extremo; comportamiento agresivo, actitud paranoica, alucinaciones, apatía o pérdida de memoria.

La vitamina B3 es una molécula que podemos incorporar al cuerpo gracias a multitud de alimentos ricos que la albergan en su composición. Entre los productos más adecuados para obtener vitamina B3 destacan los de origen animal, como pescados, aves de corral, carnes magras, nueces, cereales o legumbres.

Todo ser humano requiere de una dosis diaria concreta de vitamina B3, la cual principalmente añadimos al organismo mediante la nutrición. En este sentido, el Instituto Nacional de Salud de Estados Unidos establece una valiosa tabla donde recoge la cantidad necesaria que las personas necesitan obtener al día, poniendo en valor factores determinantes como la edad y el sexo.

Etapas de la vida	Cantidad recomendada
Del nacimiento a los 6 meses de edad	2 mg
Bebés de 7 a 12 meses de edad	4 mg NE
Niños de 1 a 3 años de edad	6 mg NE
Niños de 4 a 8 años de edad	8 mg NE
Niños de 9 a 13 años de edad	12 mg NE
Adolescentes hombres de 14 a 18 años de edad	16 mg NE
Adolescentes niñas de 14 a 18 años de edad	14 mg NE
Hombres adultos mayores de 19 años de edad	16 mg NE
Mujeres adultas mayores de 19 años de edad	14 mg NE
Mujeres y adolescentes embarazadas	18 mg NE
Mujeres y adolescentes en período de lactancia	17 mg NE

Con todo esto, una ración de carne de conejo proporciona más del 100% de la dosis diaria de vitamina B3 que necesita el ser humano. Igualmente aporta prácticamente el 40% de vitamina B6 suficiente y el triple de la cantidad de vitamina B12 recomendada.

CARNE DE CONEJO, UN PLUS DE VITAMINA B3

Dentro de los diferentes alimentos ricos en vitamina B3 destaca la carne de conejo, que además es un producto muy adecuado para los deportistas y personas acostumbradas a realizar ejercicio físico con asiduidad. Es un alimento capaz de proporcionar proteínas, minerales e importantes vitaminas del complejo B.

Persona joven y deportista

Persona joven y deportista

«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. Es, en suma, por una opción ideal para el buen funcionamiento del sistema cardiovascular y el control del peso corporal, enmarcada en la Dieta Mediterránea», señala Mari Luz de Santos, gerente de Intercun.

Alimento para deportista

Así este alimento es uno de los más recomendados para incorporar a la dieta de deportistas, que debe contar un equilibrio idóneo en el aporte de vitaminas, proteínas y minerales para poder rendir al máximo de sus expectativas.

En cuanto a sus propiedades, la carne de conejo contiene vitamina B3, vitamina B6 y vitamina B12, las cuales favorecen la reducción del cansancio y la fatiga en deportistas. Por otra parte, alberga buenas dosis de fósforo muy adecuado para la salud de los huesos. Además, no hay que olvidar que la carne de conejo es rica en potasio, un elemento fundamental para la correcta actividad de los músculos.

<https://www.tododisca.com/carne-conejo-saludable-deportistas-rica-vitamina-b3/>

EL GASTO EN CARNE DE LOS HOGARES ESPAÑOLES CRECE UN 13,6% EN LOS PRIMEROS 9 MESES DEL AÑO

Eurocarne.com. 1/12/2020

La cantidad comprada creció en un 11% hasta los 1,68 millones de t.

De acuerdo con el Panel Alimentario del Ministerio de Agricultura, de enero a septiembre de este año 2020, el gasto de los hogares españoles en carnes y derivados cárnicos ha crecido en un 13,6% hasta llegar a los 11.587 millones de euros.

En cuanto a la cantidad, esta creció algo menos, un 11%, hasta llegar a los 1,68 millones de toneladas.

Las cifras son positivas, sin duda, pero no ayudan a cubrir la caída de la demanda ocasionada por el cierre o la reducción de los horarios de la restauración y otros sectores como los comedores, servicios de catering, etc.

En la gráfica superior podemos ver cómo durante los meses de primavera es cuando se produjo una mayor diferencia en los gastos en esta categoría que realizaron los hogares españoles con motivo de la primera oleada por la covid-19. Se alcanza a apreciar como en el caso de septiembre, en comparación con la evolución del mes de agosto, la diferencia vuelve a incrementarse.

Por categorías, el mayor incremento en el gasto se produjo en el caso de la compra de carne de cerdo, con una subida de casi el 20%, hasta los 2.341,2 millones de euros, para un total de 372.697 t de carne de cerdo comercializadas, un 15% más, lo que podría indicar una subida del precio medio de venta.

Siguió en importancia la subida de la venta de carne de pollo con un 12,1% más en valor hasta los 2.059 millones de euros para un total de 472.705 t, un 11% más que en el mismo periodo de enero a septiembre de 2019.

En vacuno, la subida del valor de lo comercializado fue de un 11,9% hasta los 1.751 millones de euros para un total de 179.302 de carne fresca de vacuno. La subida del ovino-caprino fue del 8,3% con un valor de 476,22 millones de euros para 43.127 t comercializadas, un 4,7% más, mostrando también una ligera subida del precio sobre 2019.

En conejo, el valor de lo comprado por los hogares supone 220 millones de euros, un 6,3% más, para un total de 32.909 t comercializadas, un 3,2% menos, mostrando una bajada de precios.

Respecto a la carne congelada, la subida también ha sido importante, casi un 20%, hasta alcanzar los 189,63 millones de euros para un total de 43.646 t de producto, un 22% más.

Finalmente, en derivados cárnicos, la cantidad comercializada ha crecido un 9,5% hasta los 412.488 t de enero a septiembre, mientras que la subida del valor de las ventas fue superior, un 13,5%, y llegó a los 3.753,94 millones de euros. Específicamente para el último mes registrado, el de septiembre, la subida fue del 7,2% en comparación con 2019 en cuanto al valor de la carne y derivados cárnicos comprados por los hogares, sumando 1.199,8 millones de euros y un total de 173.224 t, un 6,5% más.

¿CUÁL ES LA CARNE QUE MENOS ENGORDA?

Entre la gran gama de carnes que encontramos en el mercado podemos seleccionar aquellas que aportan menos cantidad de calorías

Alejandro Perdigones. TODOISCA. 19-diciembre 2020

La carne es uno de los alimentos más consumidos en España. De media, los españoles consumen al año más de 2 millones de kilos de este producto. Ciertamente, determinados tipos de carne son un manjar y numerosas personas muestran su pasión por este alimento.

No obstante, debemos limitar la ingesta de carne de forma semanal. Ningún alimento consumido en exceso es saludable para la salud. En este sentido, la Organización Mundial de

la Salud recomendando comer unos 500 gramos de forma semanal. Esto viene a ser unas dos o tres veces por semana.

Además, desde la OMS indican que la mayoría que debemos consumir es carne blanca, pues contiene menos grasas que las carnes rojas. Así, lo más aconsejable es consumir este tipo de alimento tres veces a la semana (Dos de ellas blancas y una roja).

Las carnes blancas son más sanas que las rojas, porque contienen menos grasas y por lo general no engordan tanto. En este grupo encontramos la carne de pollo, pavo o conejo. Por su parte, en el grupo de las rojas, preferidas por su sabor, destacan el buey, cordero, cerdo o ternera.

Los tipos de carne más saludables

Muchas personas tienen tendencia a engorar con facilidad y necesitan saber que tipo de carne son más adecuadas para no engordar rápidamente. Evidentemente, existe una gama extensa de este producto y una gran variedad en cuanto a las calorías que aportan cada uno de ellos.

Lacón asado

A continuación, vamos a ofrecer una lista con las carnes que menos engordan, desde la que contiene más calorías a la que menos; por cada 100 gramos de alimento. Hay que tener en cuenta que hablamos de calorías al natural. El modo de cocinado puede generar unas calorías extras. No es lo mismo cocinar una pechuga de pollo a la plancha que empanada; o echar una cucharada de aceite o empapar la sartén para hacer un chuletón de buey:

- Lacón – 361 kcal
- Chuleta de cerdo – 350 kcal
- Churrasco de ternera -255 Kcal
- Chuletón de Buey – 235 Kcal
- Pierna de cordero – 165 kcal
- Codorniz – 162 kcal
- Faisán – 144 kcal
- Hígado de cerdo – 141 kcal
- Cabrito – 127 kcal
- Ciervo – 120 kcal
- Pechuga de pavo – 115 kcal
- Pechuga de pollo – 110 kcal
- Conejo – 102 kcal
- Jabalí – 107 kcal

Generalmente, las carnes que aportan menos calorías son el pollo, pavo, conejo, ciervo y jabalí. La mayoría de nutricionistas en los planes dietéticos, incorporan el consumo de carne unas tres veces por semana y en aquellas que tienen por objetivo adelgazar destacan las carnes blancas.

¿Qué diferencia existen entre las carnes blancas y rojas?

Especialmente, las blancas son más saludables que las rojas y curiosamente las más baratas en el mercado. Ambas son una fuente importante de proteína, indispensables para la salud del ser humano, pero su consumo debe ser equilibrado. Y reiteramos en este aspecto porque algunas carnes consumidas en exceso pueden provocar problemas como el colesterol y aumentar el riesgo de sufrir problemas cardiovasculares.

Carne de jabalí

De hecho, la carne roja contiene una importante dosis de colesterol y ácido úrico. Por ello, los especialistas en nutrición aconsejan comer carne roja, solamente una vez por semana. Por contra, las blancas pueden ser ingeridas hasta tres veces de forma semanal. Por otra parte, las rojas albergan más cantidad de hierros.

<https://www.tododisca.com/cual-carne-roja-menos-engorda/>

EL CONSUMO DE CARNE EN EUROPA SE REDUCIRÁ DURANTE LA PRÓXIMA DÉCADA

FINANCIAL FOOD. 21-12-2020

Los objetivos de sostenibilidad y las cambiantes demandas de los consumidores afectarán a los mercados de la carne y los lácteos de la UE durante la próxima década, según el Informe de perspectivas agrícolas de la Unión Europea para 2020-30 publicado por la Comisión Europea.

En concreto, el informe prevé que las preocupaciones por la sostenibilidad impulsen los mercados de carne de la UE durante la próxima década, favoreciendo un menor consumo per cápita, sistemas de producción más eficientes con menos animales y menores exportaciones de animales vivos. En general, se prevé que el consumo de carne per cápita de la UE disminuya en 1,1 kilogramos, hasta alcanzar los 67,6 kilogramos en 2030.

Tras una disminución del rebaño de vacas de la UE, se espera que la producción de carne de vacuno continúe a la baja. Dentro de la UE, se prevé que el consumo de carne de vacuno disminuya en 0,9 kilogramos per cápita, mientras que las perspectivas moderadas de exportación a mercados especializados pueden ofrecer algunas oportunidades.

Asimismo, se estima que la producción de carne de porcino de la UE disminuirá en un millón de toneladas (-4,6%) entre 2020 y 2030. El impacto de la peste porcina africana en Asia en los mercados cárnicos de la UE se mitigará lentamente y, para 2030, la gran salida de carne de porcino a China se espera que disminuya. Sin embargo, la UE seguirá siendo un proveedor líder de carne de porcino en el mercado mundial.

En cuanto a la producción y el consumo de carne de ovino y caprino en la UE, se espera que se mantenga estable, mientras que las exportaciones seguirán siendo bajas, ya que Australia y Nueva Zelanda mantendrán sus posiciones dominantes en el mercado mundial.

Por su parte, las aves de corral es la única categoría de carne cuya producción se ha expandido durante la pandemia Covid-19 y la única que se espera que crezca entre 2020 y 2030. Se prevé que el consumo de carne de aves de corral en la UE alcance los 24,6 kilogramos per cápita para 2030 (+1,2 kilogramos en comparación con 2020), ya que los consumidores consideran que las aves de corral son un producto económico, saludable y sostenible. También se espera que aumente la demanda en varios destinos clave de exportación.

Lácteos

En cuanto al mercado lácteo, el informe prevé que la producción de leche de la UE crezca a un ritmo moderado del 0,6% anual entre 2020 y 2030, a un ritmo más lento en comparación con el pasado.

Se estima que la producción se adapte a los objetivos de sostenibilidad, con una mayor esperanza de vida de los animales, un mayor secuestro de carbono y una gestión más eficiente del estiércol entre los factores destinados a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero por kg de leche producida para 2030. Las cambiantes demandas de los consumidores también deberían brindar oportunidades para los productos lácteos producidos en sistemas de producción no convencionales, como a base de pastos, alimentados sin transgénicos, orgánicos.

No obstante, se espera que la UE se mantenga como el mayor exportador de lácteos del mundo, ya que el crecimiento de la población y los ingresos podría aumentar la demanda mundial de productos lácteos, a pesar de una creciente autosuficiencia en todo el mundo.

Se prevé que el procesamiento de queso se beneficie al máximo de la leche adicional producida, impulsada por la demanda nacional y mundial: se calcula que la UE represente el 49% de las exportaciones mundiales de queso en 2030. Después de los precios históricamente altos de la mantequilla en 2017-2018, la UE El mercado de la mantequilla se estabilizará entre 2020 y 2030, respaldado por el aumento de las ventas minoristas en la UE y una demanda de exportación constante.

Por último, el informe estima que el consumo per cápita de yogur y nata se mantenga estable, el primero enfrentando una competencia cada vez mayor de productos lácteos alternativos que están ganando popularidad (por ejemplo, skyr), mientras que se prevé que el consumo de leche líquida disminuya a un ritmo más lento que en los últimos diez años (-0,7%), gracias a la segmentación de los sistemas productivos.

<https://financialefood.es/el-consumo-de-carne-en-europa-se-reducira-durante-la-proxima-decada/>

LA PRODUCCIÓN DE CARNE AUMENTA UN 4,2% HASTA OCTUBRE

DonRural.- 12-12-2020

A pesar de la pandemia, la producción total de carne en los siete primeros meses de 2020 fue superior a la del mismo período del año anterior. Según los datos de la encuesta de sacrificio ganadero que publica el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en los nueve primeros meses del año se produjeron 5.601.351 toneladas de carne, un 4,2% más que en el mismo período del año anterior.

Aunque el cómputo total fue positivo, el compartimiento de todas las cabañas ganaderas no lo fue. Según los datos del MAPA, sólo tuvieron un saldo positivo las cabañas porcina y avícola, que son además las que aportan mayor volumen de producción.

En concreto, la producción de carne de porcino en estos primeros nueve meses del año se elevó a 3,67 millones de toneladas, un volumen superior en un 7% al del año pasado. La producción de carne de porcino representa ya más del 65% del total de las carnes, un porcentaje que se ha visto incrementado este año.

La producción de porcino (capa blanca y negra) se ha disparado en los primeros nueve meses de 2020. Por detrás del porcino se sitúa el pollo (y el resto de las aves, cuya producción es minoritaria), que además también ha tenido un comportamiento positivo. Así, entre enero y septiembre los mataderos han contabilizado 1,28 millones de toneladas de carne, un 1% más que un año antes.

En cuanto al resto de las cabañas, las producciones en los nueve primeros meses del año han sido negativas, en comparación con el mismo período del año precedente. Así, según los datos del MAPA se produjeron 501.252 toneladas de carne de vacuno (un 3% menos que en 2019); 85.621 toneladas de ovino (un 6% menos), 6.994 toneladas de carne de caprino (un 4% menos), 6.935 toneladas de equino (un 2% menos) y 39.142 toneladas de carne de conejo (un 1% menos).

Por Comunidades Autónomas, en bovino y porcino destacó Cataluña; en ovino y conejo Castilla y León; en caprino y aves Andalucía y en equino Navarra.

Corderex prevé un incremento de consumo de carne en el hogar esta Navidad de hasta un 20%

Ante esta situación, el sector confía en las campañas online que se han puesto en marcha y que facilitan la adquisición de Corderex tanto fresco como cocinado, como 'Cordexpress', que se está promocionando en sus redes sociales desde noviembre y que continuará durante todo todas las Navidades, ayudan a fomentar el consumo de esta carne de calidad en los hogares españoles en estas fechas tan señaladas.

Así, las limitaciones por la pandemia que está sufriendo el canal Horeca y las restricciones para las celebraciones de comidas de empresas y reuniones familiares son factores que influyen en el consumo de carne de cordero certificada.

Aun así, desde Corderex son optimistas y esperan que se siga apostando por esta carne, que es uno de los platos estrella de las celebraciones navideñas.

Cabe destacar que la IGP Cordero de Extremadura es una de las certificaciones de cordero más importantes de España y produce al año más de 70.000 corderos amparados bajo su sello de calidad. "Durante las fiestas navideñas, se consumen entre el 20% y el 30% de los corderos certificados anualmente", según señala el director técnico de Corderex, Raúl Muñiz.

"El mercado nacional es el que mayor demanda carne de Cordero de Extremadura, aunque se sigue exportando de manera importante a mercados como Italia y Francia", añade Muñiz.

LA CARNE DE CULTIVO LLEGA A LOS RESTAURANTES, ¿QUÉ NOS DEPARA EL FUTURO?

LA VANGUARDIA

LAURA CONDEA a 22/12/2020

Para producirla, "se toma una muestra de tejido celular de un animal vivo en un ambiente controlado de humedad y temperatura

Para producirla se toma una muestra de tejido celular de un animal vivo en un ambiente controlado de humedad y temperatura

Getty Images/iStockphoto

Hace apenas un par de meses que ha abierto sus puertas en la ciudad de Ness Ziona, cerca de Tel Aviv (Israel), el primer restaurante del mundo que ofrece carne de cultivo. Se trata de The Chicken y presenta, por el momento, hamburguesas de pollo, aunque en un futuro tienen previsto servir otras piezas de este animal.

Al frente de la nueva apertura encontramos a la empresa SuperMeat, que tras varias campañas de crowdfunding y unos cuantos años de trabajo e investigación ha conseguido hacer realidad su propósito de producir piezas de pollo íntegramente in vitro, manteniendo intactas sus propiedades organolépticas. De momento, el restaurante ofrece un menú cerrado en que la hamburguesa de pollo convive con otros platos elaborados con productos de temporada y proximidad.

En Israel

The Chicken en la ciudad de Ness Ziona, es el primer restaurante del mundo que ofrece carne de cultivo

Entendemos por carne de cultivo aquella que, en palabras del doctor en Bioquímica y Biología Molecular por la Universidad de Valencia, JM Mulet, "en lugar de obtenerse directamente de un animal sacrificado se obtiene a través del cultivo de células en un medio in vitro, sin participación alguna del animal vivo, un proceso parecido al de bacterias y levaduras". Esto significa que "si partes de células de tejido muscular de una vaca se dará lugar a un bistec",



pese a que el proceso es, de momento, bastante complejo. “La parte complicada es conseguir que esas células que se cultivan en un tubo de ensayo tengan textura de carne, puesto que, en principio pese a que saben a carne, su textura es similar a la de la sopa”, señala Mulet.

Una empresa española con sede en San Sebastián trabaja desde 2017 en la producción de carne de cultivo. Se trata de BioTech Foods, al frente del primer proyecto internacional realizado con carne de porcino, pero que también trabaja vacuno y aviar, y que en estos momentos se encuentra en fase de escalada. “La carne cultivada es básicamente tejido muscular animal, que es la parte que concentra las proteínas de mayor valor biológico para nuestra alimentación”, señala su CEO y cofundador Iñigo Charola.

JM MuletDoctor en Bioquímica y Biología Molecular por la Universidad de Valencia

Para producirla, “se toma una muestra de tejido celular de un animal vivo en un ambiente controlado de humedad y temperatura, para que el tejido se siga formando a través de un proceso natural de proliferación celular en un biorreactor, de forma idéntica a como lo haría en el cuerpo del propio animal, sin que exista modificación genética y además evitando su sacrificio”.

Además de Biotech Foods existen diversas compañías en el mundo que trabajan para desarrollar este producto y así poder, en palabras de Charola, “contribuir a la lucha contra el cambio climático”. Según el empresario, “la emergencia climática en que nos encontramos precisa de alternativas a la sobreexplotación de los recursos naturales y para ello tenemos que buscar respuestas en la ciencia”. En la misma línea se pronuncia Mulet, quien asegura que “el gran reto de la carne de cultivo es que se pueda comercializar a un precio razonable y sea asequible para todo el mundo, pues es una gran manera de consumir proteína de origen animal, que es un nutriente de altísima calidad, eliminando por completo el impacto ecológico que supone su producción”.

<https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20201222/6138300/carne-cultivo-futuro-restaurantes.html>

CUÁLES SON LOS RIESGOS DE COMER CARNE CRUDA?

Las personas con un sistema inmune debilitado corren un alto riesgo al comer la carne cruda

EL DIARIO NY. 21 DICIEMBRE 2020

El sentido común dicta que no deberíamos consumir carne cruda, pero como se indica en Cuídate Plus, algunas personas optan por esta actividad con la idea de que la carne cruda conserva todos los nutrientes. Esto es cierto, pero de igual manera no justifica el riesgo.

A continuación, detallaremos los riesgos de salud asociados al consumo de carne cruda, principalmente la exposición a bacterias y enfermedades. Mencionaremos también qué personas son especialmente susceptibles a complicaciones por esta actividad.

En primer lugar, vale indicar que la cocción de la carne elimina todo parásito o bacteria que pueda estar en la carne. Si se consume cruda, dichos parásitos y bacterias serán absorbidos por el cuerpo, lo que puede originar una situación de intoxicación alimentaria.

Los principales microorganismos que podemos encontrar en una pieza de carne cruda son parásitos como el toxoplasma Gondii, y también bacterias como:

- **Escherichia Coli**
- **Vibrio Cholerae**
- **Listeria monocytogenes**
- **Salmonella**
- **Campylobacter**
- **Yersinia**
- **Clostridium**

La Escherichia Coli es una bacteria especialmente peligrosa porque su consumo nos hace más susceptibles a desarrollar anemia, déficit de plaquetas, y también fallo renal agudo. Ella solo puede contraerse a través de la alimentación, a diferencia de otras.

Por su parte, la salmonella se encuentra mayormente en la carne de pollo. Esta bacteria está asociada a la salmonelosis, enfermedad que origina fiebre alta, diarrea, náuseas, vómitos y otros síntomas.

El consumo de carne cruda también puede fomentar estreñimiento y malestar estomacal porque se hace más difícil de digerir que cuando está cocida. Esto ocurre especialmente en las personas que son estomacalmente sensibles.

La carne cruda o poco cocida del jabalí o del cerdo puede provocar triquinosis, un gusano intestinal cuyas larvas viajan por el cuerpo y dejan quistes en los músculos.

<https://eldiariony.com/2020/12/21/cuales-son-los-riesgos-de-comer-carne-cruda/>

EL MERCADO MUNDIAL DE CARNE CRECERÁ EN 2021, SEGÚN RABOBANK

David Navas30 noviembre 2020

Rabobank ha publicado el informe 'Perspectiva mundial de la proteína animal 2021: emergiendo de un mundo de incertidumbre' en el que estima que, tras un año lleno de incertidumbres, se espera que el mercado crezca en 2021 y se abran nuevas oportunidades.

Así, anticipa un crecimiento de la producción en la mayoría de las regiones. El mayor cambio tendrá lugar en Asia, donde los impactos de la peste porcina africana (PPA) se están desvaneciendo. Por ello, espera que la carne de cerdo lidere ese crecimiento, con un proceso de recuperación gradual, ya que la PPA todavía está activa. También se prevé que crezca el mercado aviar y el de la carne de vacuno. Sin embargo, se espera que los productos del mar capturados en el medio silvestre disminuyan.

El comercio mundial de proteínas animales continuará creando áreas de oportunidad y riesgo, siendo China la mayor de muchas áreas de incertidumbre en el comercio mundial.

La proteína animal se vio afectada por el COVID-19 en 2020, en gran parte debido a restricciones en las plantas de procesamiento, al comercio global y a la distribución a través de los canales de servicio de alimentos. De este modo, en 2021, la atención se centrará en la recuperación (sobre todo de los servicios de alimentación), la disponibilidad y los costes laborales y las transformaciones de la cadena de suministro.

Otros problemas que afectarán a la proteína animal mundial, y que mantendrán en parte la incertidumbre, serán los precios altos de los piensos y la creciente participación de los gobiernos en la proteína animal.

QUÉ CARNES DEBES COMER PARA PERDER PESO, SEGÚN LOS EXPERTOS

Andrea Gómez Bobillo 4 dic. 2020 7:40h.

Un trozo de pavo está bien, pero no le des a tu perro el muslo o la piel

En general los nutricionistas aconsejan incluir todos los grupos de alimentos en la dieta para obtener una alimentación saludable.

En este sentido, la carne es una fuente esencial de proteínas de alto valor biológico, ya que contiene aminoácidos esenciales para nuestro cuerpo que este no es capaz de sintetizar. Además, aporta cantidades destacadas de hierro y zinc y es rica en vitaminas del tipo B tales como la B1 (tiamina), B3 (niacina), B6 y B12.

El problema es que la carne también es un alimento calórico que puede conllevar un alto contenido en grasas. Además, aproximadamente la mitad de su contenido en grasas son saturadas (principalmente ácido palmítico y esteárico), consideradas poco saludables ya que favorecen el aumento de los niveles de colesterol malo en sangre. Asimismo, la carne de los rumiantes, (vacuno y ovino) es fuente de ácidos grasos trans naturales, que, si bien no son tan perjudiciales como los obtenidos industrialmente, también han sido relacionados con efectos nocivos sobre la salud.

Por ello, las recomendaciones médicas indican decidirse por carnes magras –bajas en grasas–, aconsejando un consumo de 3 raciones semanales.

El tipo de animal (procedencia, alimentación, edad) y el corte de carne son factores que influyen en la cantidad y calidad de las grasas presentes en la carne.

Sigue leyendo para saber qué carne es la más saludable para incluir en tu dieta y con la que te será más fácil perder peso.

Pollo

La carne de pollo es una de las que menos grasas contiene –entre un 3% y un 10%– y aporta 113 kcal por cada 100 gramos. Sin embargo, hay cortes de este producto cárnico que son más hipocalóricos, como la pechuga.

Todos los riesgos que conlleva comer carne de pollo mal cocida y cómo cocinarlo para evitarlos

La ingesta de lípidos puede reducirse más si no se consume la piel, ya que en ella reside gran parte de estos, y también es recomendable evitar cocinarlo frito.

De sus piezas, la pechuga de pollo es la zona más magra, conteniendo tan solo un 2,8% de grasas.

Pavo

El pavo es una de las carnes más magras del mercado y solo contiene un 2,2% de grasa. Resalta su bajo contenido en grasas saturadas, aportando tan solo 0,440 gramos por cada 100 gramos de carne.

Además, su aporte de colesterol también es menor que en el del pollo, y como sucede con este animal, gran proporción de su contenido lipídico se localiza en la piel, por lo que es fácil retirarlo.

Hay que tener en cuenta que no toda la carne de pavo cumple con estas características. La parte del jamón puede alcanzar un 20% de grasas, por lo que siempre es mejor optar por la pechuga.

Conejo

No dejes de lado al conejo si tu objetivo es perder peso, ya que su contenido de grasa es solamente del 5% (4,6 gramos de grasa por cada 100 gramos) y un contenido bajo en saturadas, en torno a 1,55 gramos por cada 100 gramos.

No obstante, al igual que ocurre con el pavo, dentro de este tipo de carne hay cortes más grasos que otros, como es el caso de los muslos.

Otras carnes magras

Por lo general, se tiende a relacionar las carnes rojas con un mayor contenido de grasa. Sin embargo, dentro de este grupo cárnico hay cortes que se consideran blancos, bajos en grasa y, por lo tanto, más beneficiosos.

En el vacuno, el solomillo o las partes del lomo bajo y alto son las que tienen menor cantidad de grasas. En el cerdo, el solomillo o los cortes de lomo; y en el cordero, la pierna.

AUMENTA EL CONSUMO DE CARNE EN ASTURIAS POR LOS CONFINAMIENTOS Y LA CAÍDA EN EL PRECIO

Eurocarne Digital - Noticias sobre el mercado cárnico –

Los asturianos aumentamos el consumo de carne durante el confinamiento. Entre enero y septiembre, el sacrificio de ganado ascendió a un 3% respecto al año pasado, según confirma el Matadero Central de Asturias.

Casi 15.900 toneladas de carne en nueve meses. Ese fue el ganado sacrificado en Asturias entre enero y septiembre de 2020, un periodo que incluye el confinamiento domiciliario.

Las cifras del Sadei, la Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales, reflejan un incremento de casi el 3% con respecto al año pasado.

El primer estado de alarma conllevó mucha incertidumbre, así que las familias optaron por productos poco perecederos.

El Matadero Central de Asturias constata que comemos más carne. También porque el precio del ganado se ha rebajado mucho. El kilo de carne ha bajado más de un euro.

El sacrificio de bovino fue el que más subió: más de un 5%. Por contra, descendió el de porcino, el equino y el de corderos, ovejas y cabras.

Entre marzo y junio, el macelo de Noreña llegó a triplicar el número de sacrificios diarios que venía siendo habitual.

OTRAS INFORMACIONES.

PROFUNDIZAN EN EL CEREBRO DE LOS CONEJOS PARA ENTENDER LA DOMESTICACIÓN ANIMAL

Un estudio revela el papel de la modulación de la dopamina de la amígdala y de la función ciliar del hipocampo en el proceso de domesticación del conejo

Redacción. **DIARIO VETERINARIO**

“No hay animal más difícil de domar que una cría de conejo silvestre, y difícilmente ningún animal es más dócil que la cría de un conejo doméstico”.

El proceso evolutivo mediante el cual una especie se adapta a vivir con los humanos se conoce como domesticación, y está asociado a una serie de cambios fenotípicos en los animales derivados del llamado “síndrome de domesticación”. Muchos animales domésticos comparten algunas de estas características, como puede ser una reducción del tamaño cerebral, el desarrollo de cráneos más estilizados, la despigmentación del pelaje, la presencia de orejas caídas o cambios en el ciclo reproductivo.

Además, la característica más distintiva y generalizada de los animales domésticos es su comportamiento dócil, mostrando menos miedo hacia los humanos y una reducción o eliminación de los comportamientos de huida, lo que sugiere el importante papel que juega el sistema nervioso en la domesticación.

Entre los animales que se han domesticado más recientemente encontramos al conejo, cuya versión doméstica muestra numerosas diferencias morfológicas, fisiológicas y comportamentales en comparación con el conejo de monte (*Oryctolagus cuniculus*). Estudios previos han mostrado las diferencias genéticas entre los conejos domésticos y silvestres en regiones conservadas no codificantes que se encontraban próximas a genes implicados en el desarrollo del sistema nervioso. Otro estudio basado en imágenes cerebrales también reveló diferencias en la arquitectura del cerebro entre los conejos silvestres y los domésticos. Pero son precisamente sus diferencias comportamentales las que proporcionan una oportunidad para explorar los fundamentos genéticos que subyacen a la rápida evolución del comportamiento provocada durante la domesticación.

En “El origen de las especies”, Charles Darwin declaró que “no hay animal más difícil de domar que una cría de conejo silvestre, y difícilmente ningún animal es más dócil que la cría de un conejo doméstico”.

Científicos del Instituto de Investigación en Recursos Cinegéticos (IREC – CSIC, UCLM, JCCM) y del Instituto de Estudios Sociales Avanzados (IESA-CSIC) han colaborado con el CIBIO/InBIO (Portugal), la Universidad de Uppsala (Suecia) y otros centros de investigación de Japón y Estados Unidos con el objetivo de estudiar la expresión genética en diferentes regiones del cerebro en conejos domésticos y silvestres. Para ello, secuenciaron el ARN en la amígdala, hipotálamo, hipocampo y corteza parietal/temporal de los conejos domésticos y silvestres.

Los resultados del estudio revelan la existencia de cientos de genes que muestran diferencias en los niveles de expresión entre los dos tipos de conejos. Por ejemplo, en la amígdala, que está relacionada con la función cognitiva de las emociones y la agresividad, los genes asociados con la función dopaminérgica mostraron una mayor expresión en los conejos domésticos. Esto puede estar relacionado con el hecho de que la dopamina es un neurotransmisor que se asocia con las sensaciones placenteras y de relajación, lo que se podría relacionar con el comportamiento observado en los conejos domésticos.

Por otro lado, en el hipocampo, que está relacionado con la memoria y el aprendizaje, los genes asociados con la función ciliar mostraron una menor expresión en los conejos domésticos. El latido ciliar puede estar relacionado con el transporte de nutrientes, desechos o moléculas de señalización, pero también con la migración o proliferación de células madre neuronales. Se sugiere que la regulación a la baja de los genes ciliares podría causar una reducción de la neurogénesis en el hipocampo, que concuerda con el menor tamaño del hipocampo y con la reducción de la velocidad neural y/o el compromiso del procesamiento de la información que se observó en las investigaciones previas realizadas sobre la arquitectura del cerebro de los conejos domésticos.

Los resultados de este trabajo de investigación revelan el importante papel de la señalización de la dopamina y la función ciliar en la evolución de la domesticación. A su vez, muestra que la expresión de los genes en vías específicas se ha visto profundamente alterada durante la domesticación. Sin embargo, la mayoría de los genes que mostraron una expresión diferencial en este estudio no fueron los objetivos directos de la selección, posiblemente porque las diferencias en la expresión asociada a la domesticación pueden ocurrir en un pequeño subconjunto de células y durante un corto período de desarrollo. Esto motiva explorar con más detalle los cambios de expresión durante diferentes fases del desarrollo.

<https://www.diarioveterinario.com/t/2198698/profundizan-cerebro-conejos-entender-domesticacion-anim>

LUIS PLANAS: LOS PRESUPUESTOS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN IMPULSARÁN LA COMPETITIVIDAD, SOSTENIBILIDAD Y RENTABILIDAD DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). 1 de diciembre de 2020.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha comparecido hoy en el pleno del Congreso de los Diputados para exponer las principales líneas del Proyecto de Presupuestos Generales del Estado para 2021, en lo que se refiere a los créditos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Según ha destacado, con los presupuestos de 2021 se sientan las bases para la transformación económica y social del país, con unos pilares más robustos, competitivos y solidarios. En este contexto, Planas ha asegurado que los presupuestos del ministerio están enfocados a impulsar la competitividad, la sostenibilidad y la rentabilidad del sector agroalimentario en su conjunto. Todo ello en colaboración con las comunidades autónomas, en la triple dimensión económica, social y medioambiental.

Además, ha señalado que los presupuestos tendrán muy en cuenta a los sectores que están teniendo especiales dificultades como consecuencia de la crisis sanitaria de la COVID-19. Para

ello, las cuentas se articulan hacia un modelo de crecimiento económico equilibrado, inclusivo y duradero.

El presupuesto total consolidado del ministerio tiene una dotación para 2021 de **8.496,2 millones de euros (incluidos los 406,5 millones del Mecanismo de Recuperación y Resiliencia)**, lo que supone un incremento del 10,47 % con respecto al presupuesto de 2019 (prorrogados para 2020).

Antes de detallar las principales cifras, Planas ha destacado que los fondos europeos en el presupuesto procedentes de la Política Agraria Común (7.159 millones de euros, de los que 5.794 millones de euros corresponden al primer pilar y 1.365 millones al desarrollo rural) van a permitir mantener la renta de los agricultores, apoyar a los jóvenes y a las mujeres rurales, la formación, la innovación y la digitalización, así como el impulso de medidas a favor del medio rural, el clima y el medio ambiente.

A este respecto, Planas ha destacado el “éxito notable” que ha supuesto la decisión comunitaria, el pasado viernes, de mantener íntegra la dotación de 268 millones de euros para el Programas de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI) para Canarias.

Por otro lado, ha puesto de relieve los 406,5 millones de euros del componente 3 del Plan Nacional de Recuperación, Transformación y Resiliencia, dedicados a financiar once proyectos de inversión en cuestiones como el ahorro de agua, la eficiencia energética en la agricultura o el apoyo a la digitalización.

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

Planas ha detallado que el área de agricultura y alimentación contará con 8.069 millones de euros. En esta área destacan las políticas destinadas a lograr un desarrollo rural sostenible, mediante una transformación justa, equilibrada y sostenible del sector agroalimentario. Con ellas se quiere contribuir a la transformación digital del medio rural, como herramienta para hacer más atractivas las condiciones de vida, trabajo y emprendimiento, y favorecer así la instalación de jóvenes, mujeres y talento en el territorio.

Para las actuaciones de desarrollo rural, el ministerio contará con 1.489 millones de euros, de los que 1.365 millones corresponden a transferencias de del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), canalizadas a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA).

En materia de agroalimentario, el objetivo es orientar las producciones hacia las nuevas demandas de la sociedad y el nuevo enfoque medioambiental de la PAC, buscando a través de la triple sostenibilidad la rentabilidad de las explotaciones el mantenimiento de un medio rural vivo. El ministro también ha recalado los trabajos que se van a acometer en materia de regadíos, con el objetivo de lograr un uso más eficiente de los recursos hídricos y generar así valor añadido a las producciones. Para su impulso se dispondrá de 38,4 millones de euros. A esta cantidad habría que sumar los 260 millones para inversiones, a través del Mecanismo de Recuperación y Resiliencia de la UE, que recibirá SEIASA para el desarrollo de la política de regadíos.

LA PAC Y LA LEY DE LA CADENA ALIMENTARIA ABANDERAN LOS COMPROMISOS CUMPLIDOS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN EN 2020

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

30 de diciembre de 2020. Las negociaciones del presupuesto y los reglamentos de la nueva Política Agraria Común (PAC), las modificaciones normativas de la Ley de la Cadena Alimentaria, el decálogo de medidas para el olivar son los tres hitos más importantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 2020, mientras que el Plan Estratégico nacional y las reformas legislativas para la pesca van a ser protagonistas en la primera mitad de 2021.

Se trata de compromisos adquiridos que se han cumplido, a pesar del escenario de gran complejidad que ha provocado la pandemia Covid-19 a lo largo del año.

El carácter esencial del sector agroalimentario ha exigido al Ministerio un intenso esfuerzo para responder, desde el primer momento, a las necesidades surgidas de la crisis sanitaria y para garantizar unas buenas condiciones de trabajo en la actividad agraria y pesquera. En este sentido, la confianza y seguridad que ha tenido la población, en especial durante las semanas de confinamiento, sobre el suministro de alimentos y bebidas es una de las buenas noticias que se pueden obtener en el balance del 2020.

Además de las líneas transversales del Gobierno, como los avales ICO o las prestaciones extraordinarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha puesto en marcha actuaciones para asegurar el buen funcionamiento del sector agroalimentario. Han sido medidas relacionadas con la movilidad y transporte de trabajadores, mercancías y animales; la mano de obra temporera; o la gestión ante la comisión europea para que flexibilizara los requisitos de las ayudas o generara iniciativas dirigidas a los sectores más afectados.

La prueba de esfuerzo que ha exigido la crisis sanitaria no ha supuesto un impedimento para que el MAPA haya logrado cerrar, satisfactoriamente, hitos cuya importancia para el sector agroalimentario va abarcar la próxima década. En este sentido, el logro de 47.274 millones de euros de la PAC para la actividad agrícola y ganadera en el periodo 2021-2027 supone un objetivo cumplido y muy demandado por el sector, que no quería ver rebajados los fondos del periodo anterior. La suma de esta cantidad, junto a las aportaciones del Estado, las comunidades autónomas y los planes de recuperación, se acercará a los 53.000 millones de euros.

Asimismo, se han celebrado dos debates políticos en torno a la PAC, en el seno de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, que permitirán orientar la estrategia agraria nacional hacia las necesidades de agricultores y ganaderos, ya que, finalmente, el Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea (UE) recogió todas las prioridades de España. En el primer semestre de 2021, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación presentará, tras dos años de trabajo participativo, su primer borrador del Plan Estratégico nacional para la aplicación de la PAC, un instrumento que permitirá al sector agroalimentario español alcanzar los objetivos de sostenibilidad económica, social y medioambiental que se plantean en las estrategias del Pacto Verde europeo.

Por otra parte, el MAPA ha abordado reformas legislativas en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria con el fin de corregir los desequilibrios de la cadena de valor y proteger al eslabón más débil de las negociaciones comerciales, que son los agricultores y ganaderos. La reforma ha llevado a cabo en dos fases. En la primera, el Gobierno aprobó, el pasado 25 de febrero, a petición de las organizaciones profesionales agrarias, un real decreto-ley que, por primera vez, introduce que los costes de producción en la agricultura y ganadería deben ser inferiores al precio de venta de los productos. Y la segunda fase, que culminará en este primer semestre, consiste en la trasposición de la directiva comunitaria sobre prácticas comerciales desleales.

Otro de los grandes objetivos del MAPA que se han cumplido en 2020 es la puesta en marcha de un decálogo de medidas para el olivar, un sector sumido en un desajuste estructural entre la oferta y la demanda, que ha llevado a una crisis de precios y a la pérdida de rentabilidad. Se trata de un compendio ambicioso de iniciativas, estructuradas en torno a la regulación de la oferta, la calidad y la promoción, que aseguren la recuperación de los precios y, a medio plazo, la viabilidad y el futuro y el liderazgo mundial del aceite de oliva español.

GASTRONOMÍA

CONEJO CON ALCACHOFAS Y CHORIZO

Martes, 1 diciembre 2020, 21:22

Ingredientes: 1/2 conejo; 4 alcachofas; 1 cebolla vieja; 1/2 ristra de chorizo tierno; 3 patatas medianas; 1 pimiento rojo; 2 zanahorias; 4 dientes de ajo; 1/2 de vaso de agua con vino blanco; Caldo de carne o de verduras; Aceite de oliva; Sal; Pimienta negra; Cominos; Carne de ñoras. Cortamos el conejo en trozos pequeños, los salpimentamos y los doramos bien en una sartén con un poco de aceite, junto con el pimiento rojo cortado en tiras de 1/2 cm de ancho y el chorizo sin la piel y cortado en medias rodajas. Reservamos aparte. En una cazuela pochamos la cebolla y los ajos bien picados a fuego lento durante 15 minutos. Mientras, pelamos las tiras de pimiento con un cuchillo afilado. Añadimos al sofrito las zanahorias peladas y cortadas en trozos grandes y dos cucharadas soperas de carne de ñoras. Removemos e incorporamos el vino. Subimos el fuego y dejamos que se evapore la humedad. Ocurrido esto, echamos a la cazuela el conejo, el chorizo y las tiras de pimiento que teníamos aparte, y, además, las alcachofas cortadas en cuartos. Cubrimos con el caldo (va a ser un plato de cuchara), dejamos cocer 20 minutos y entonces metemos las patatas peladas y chasqueadas. Un pellizco de cominos, llevamos a ebullición de nuevo, lo tapamos y dejamos cocer otros 40 minutos a fuego lento. Un plato sabrosón y reparador que podemos acompañar con un buen tinto con algo de crianza.



<https://www.laverdad.es/gastronomia/recetas/carnes/conejo-alcachofas-chorizo-20201201212100-nt.html>

CONEJO RELLENO DE PASAS Y CIRUELAS

REVISTA CLARA. DICIEMBRE. RECETAS DE NAVIDAD

4 personas | 1h15 min | 389 kcal

INGREDIENTES

- 1 conejo entero deshuesado | 100 g de ciruelas pasas | 25 g de uvas pasas | 2 zanahorias | 1 cebolla | 2 ajos | Tomillo, romero | 200 ml de caldo de pollo | 400 ml de caldo de verduras | Maicena | Sal, pimienta

CÓMO HACER CONEJO RELLENO DE PASAS Y CIRUELAS

1. Extiende el conejo sobre un papel de horno formando un rectángulo. Salpiméntalo y coloca en el centro las pasas y las ciruelas. Enrolla la carne con el papel y forma un cilindro. Ata con hilo de cocina y colócalo en una bandeja de horno.
2. Trocea las zanahorias, la cebolla y los ajos. Coloca las verduras en la bandeja del conejo, con las hierbas aromáticas y el caldo, y ásallo 45 minutos a 190°.
3. Saca el conejo y cuela el jugo del asado. Ponlo a hervir con el caldo y salpimenta. Liga la salsa con un poquito de maicena disuelta en agua fría. Corta el conejo en rodajas y sirve con la salsa.



4.

RECETAS DE NAVIDAD.

https://www.clara.es/recetas/recetas-navidad-ligeras_18949/2

CÓMO HACER UN **CONEJO** AL AJILLO FÁCIL Y EN 20 MINUTOS

Revista QUÉ, 25 diciembre, 2020

El mundo de la gastronomía es muy variado y extenso en sus platos e ingredientes, en esa variedad entra a formar parte la carne de conejo, que por su alto contenido proteínico es maravillosa y nada mejor para acompañarla en su preparación que el ajo, pues su sola presencia aporta ese sabor inigualable a las recetas, así como también proporciona ese olor de combinación de sabores.

¿Qué es un conejo?

El conejo es una especie animal que pertenece al grupo de los lepóridos, el mismo se caracteriza por poseer las patas traseras más grandes que las patas delanteras, esto le permite en su hábitat dar saltos gigantes, tiene una cola pequeña, orejas muy largas, pelaje intenso y su textura es robusta, por lo que su carne es magra sin grasa.

El mundo existen más de 40 especies de conejos variadas. El conejo puede ser criado para uso doméstico o en la cocina como ingrediente principal en la preparación de platillos maravillosos. Un conejo puede llegar a pesar entre 1,2 a 2,5 kg, de igual manera el tamaño del mismo puede variar llegando a 50 cm de largo.

Los conejos son una especie mamífera y se reproducen con mucha facilidad, los mismos pueden tener entre 4 a 12 crías por gestación, la cual dura entre 30 a 33 días, que es un período muy corto de tiempo, viven a lo mucho unos 10 años y peculiarmente su ritmo cardíaco es muy acelerado de unos 180 a 250 latidos por minutos, lo que da la sensación de que están siempre nerviosos o alterados.

El conejo por su carne tan magra es una carne blanca con un alto contenido nutricional, aportando al organismo beneficios en el proceso de alimentación, pues esta carne de conejo aporta nutrientes como proteínas, vitaminas y minerales, pero sobre todo, su mayor aporte es proteínico para el organismo de las personas, por eso muchos lo incluyen en su dieta diaria.

Como se mencionó anteriormente, este tipo de carne: La carne de conejo es utilizada en recetas de todo el mundo, las cuales varían en su preparación e ingredientes de acuerdo al país de que se trate, pero una de las recetas más comunes y aunque es sencilla es muy sabrosa, es el conejo al ajillo. Esta receta la detallaremos a continuación.

¿Cómo preparar conejo al ajillo?

¿Cómo preparar conejo al ajillo?

Esta receta de conejo al ajillo, como su nombre lo indica, lleva ajo en la preparación de la misma, cuya combinación con otra serie de ingredientes hace la receta perfecta para degustar este plato tan sencillo pero estupendo. Este plato es típico de los lugares campestres, pues la mayoría de los conejos son criados en el campo, los puedes conseguir en restaurantes, bares y ventas de carretera.



Los ingredientes han de variar, pero casi siempre son los mismos en esta receta conejo, ajo, vino blanco y aceite. La inclusión de otros ingredientes dependerá del gusto del comensal o de la región donde se preparen los mismos, se pueden incluir guisantes y zanahorias a la preparación. Lo especial lo hará la combinación de ingredientes, pero lo cierto que quedará buenísimo.

Ingredientes

Para la preparación del conejo al ajillo se necesitarán los siguientes ingredientes:

Un conejo de 1,5 kilos troceados en partes

Unos dientes de ajo (unos 5 a 8 dientes de ajo, al gusto de quien lo prepara).

Unos 125 ml de vino blanco

Tomillo al gusto

Aceite de oliva

Sal al gusto

Pimienta al gusto

4 patatas que servirán de acompañante para degustar el platillo

Modo de preparación

Modo de preparación

Una vez que se cuente con todos los ingredientes para la preparación del conejo al ajillo se procederá de la siguiente manera:

Se procede a aderezar el conejo con la sal y la pimienta todo a gusto, aunque sin exceder el mismo, dejando que repose este unos minutos en la nevera para que la carne vaya adquiriendo el gusto de la sal y la pimienta.

El horno se precalienta a 180 grados y reserva unos minutos. Las patatas se lavan muy bien se sal pimentan, agregando también otras especies de preferencia y se lleva al horno por unos 35 minutos para que se asen.

Los dientes de ajos se pelan y machacan un poco, colocándose en una sartén con suficiente aceite de oliva, para sofreírlos a muy baja temperatura para que no se quemem. La idea es que los ajos expulsen su sabor esto se hará unos 5 minutos, los cuales reservaremos para más adelante usar.

En este mismo sartén, se sube la candela de la hornilla y se comienza a sofreír el conejo troceados que quede bien dorado por todas sus partes. Es recomendable hacerlo con cada pieza para que quede bien doradas.

Una vez bien doradas las piezas de conejo, se incorporan nuevamente los dientes de ajos reservados con anterioridad, se le colocara el vino blanco y el tomillo fresco que es muy buen acompañante para este tipo de carne blanca.

Se rectifica algo de sal, si se quiere y se procede a tapar el sartén y dejar cocinar a fuego muy bajo por unos 20 minutos. A medida que se vaya cocinando la combinación de aceite, vino y la carne de conejo ira arrojando una salsa que se ira espesando poco a poco.

Recomendaciones finales

Recomendaciones finales

Es necesario colocar la temperatura adecuada a la cocina para que el conejo no se pase de cocción, se queme o quede seco. Transcurrido ese tiempo de cocción, se apaga la hornilla y se procede a servir con el acompañante respectivo, en este caso hay un truco para hacer unas patatas asadas crujientes, preparadas previamente durante la cocción del conejo al ajillo.

El acompañante de este conejo al ajillo es de la preferencia de la persona que lo degustará, este puede ir desde una ensalada variada, un puré de patatas, vegetales gratinados o un simple arroz. Lo importante es disfrutar este platillo, cuya preparación es muy sencilla y rápida, no nos absorberá mucho tiempo en la cocina, y podremos realizar otras actividades.

<https://www.que.es/cocina/com-hacer-conejo-al-ajillo-facil-en-20-minutos.html>