



Noticias de junio 2021

- **LA PANDEMIA SUBE EL CONSUMO DE CONEJO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES PERO NO COMPENSA LA CAÍDA EN EL HORECA.**
- **EL ACTOR MIGUEL ÁNGEL MUÑOZ REVELA EL SECRETO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA: LA CARNE DE CONEJO.**
- **PROGRAMA EUROPEO PARA REJUVENECER LA IMAGEN DE LA CARNE DE CONEJO Y POTENCIAR SUS NUEVOS FORMATOS.**
- **CARNE DE CONEJO: TE CONTAMOS TODOS SUS SECRETOS PARA CUIDAR TU SALUD.**
- **PIERDE KILOS Y AHORRA CON LA CARNE DE CONEJO, LA MÁS BARATA Y BAJA EN GRASAS QUE EXISTE.**
- **EL CONEJO, "SENTENCIADO DE MUERTE" POR BRUSELAS.**
- **LA CRÍA DE ANIMALES EN JAULA EN LA UE PODRÍA ACABAR EN 2027.**
- **CONSIDERAN QUE LA INICIATIVA DE ELIMINAR LAS JAULAS EN LAS GRANJAS IMPLICARÍA UN ENCARECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN.**
- **UN MEXICANO CRÍA A LOS CONEJOS MÁS GRANDES DEL MUNDO.**

SECTOR GANADERO

- **EL PREGÓN DE CÉSAR LUMBRERAS: ¿QUÉ HACEMOS CON LOS COSTES DE PRODUCCIÓN?**
- **LOS MINISTROS DE AGRICULTURA DE LA UE RATIFICAN LA REFORMA DE LA PAC**
- **LOS MUNICIPIOS ESPAÑOLES SE UNEN AL SECTOR CÁRNICO Y GANADERO POR EL DESARROLLO RURAL.**
- **EL SECTOR DEL PORCINO SE REIVINDICA COMO MOTOR ECONÓMICO Y RECHAZA «MITOS» SOBRE LAS GRANJAS.**
- **COPA-COGECA SE MUESTRA A FAVOR DE UN ETIQUETADO VOLUNTARIO DE BIENESTAR ANIMAL EN LA UE.**

- **EL SELLO IAWS DE INTERPORC, ALINEADO CON LAS RECOMENDACIONES DE LA PLATAFORMA DE BIENESTAR ANIMAL DE LA UE.**

GASTRONOMÍA

- **LA RECETA CON LA QUE “VAIS A TRIUNFAR FIJO”: MUSLOS DE CONEJO A LA SIDRA CON NECTARINAS, DE KARLOS ARGUIÑANO.**
- **"UN PLATO DE 10", DE KARLOS ARGUIÑANO: MUSLOS DE CONEJO CON Pochas.**
- **RECETA DE LA RIOJA: ELABORAMOS CONEJO CON FRITADA.**
- **LA COCINA DE RONDA: CONEJO GUIADO CON OLIVAS NEGRAS DE ARAGÓN Y ALMENDRAS TOSTADAS “BOREN”.**
- **ARROZ CALDOSO CON CONEJO.**
- **CHULETAS DE CONEJO EN SALSA DE NARANJA CON PATATITAS.**
- **TAMARA FALCÓ RELATA CÓMO APROBÓ EL EXAMEN DE COCINA A PESAR DE SU INGREDIENTE MÁS TEMIDO.**
- **CONEJO ESCABECHADO.**

LA PANDEMIA SUBE EL CONSUMO DE CONEJO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES PERO NO COMPENSA LA CAÍDA EN EL HORECA

EFEAGRO 11-06-2021

La directora gerente de la interprofesional cunícola (INTERCUN), Mari Luz de Santos, asegura esta tendencia en una entrevista en la que también habla de la adaptación del sistema alimentario cunícola a las demandas de la sociedad, de los objetivos de la nueva extensión de norma y de una nueva campaña de promoción.

La directora gerente de la interprofesional cunícola (**INTERCUN**), Mari Luz de Santos, asegura que la pandemia de la covid-19 ha animado el consumo de conejo en los hogares españoles, un reto que ya tenía el sector, pero sin embargo esa subida no ha compensado la caída en el canal Horeca.

En esta entrevista con Efeagro, también habla de la adaptación del sistema alimentario cunícola a las demandas de la sociedad, de los objetivos de la nueva extensión de norma y de una nueva campaña de promoción.

PREGUNTA: Tras 15 meses de pandemia, ¿cómo ha afectado al sector cunícola toda esta situación?

RESPUESTA: Si bien es cierto que durante la pandemia la gente ha estado más en casa y ello ha repercutido en un aumento del consumo de carne de conejo en hogares, eso no ha compensado la disminución del consumo fuera del hogar (restaurantes, hoteles u hospitales).

Se estima que ese canal supone en torno a un 10 % del total de carne de conejo consumida.

P: ¿Cuál es la tendencia en la estructura de las granjas de este sector en España?

R: La tendencia en el sector es a estabilizarse la producción y disminuir el número de granjas aunque van ganando dimensión.

P: Se acercan ya los meses fuertes del verano, ¿qué importancia tiene este período para el consumo de la carne de conejo?

R: El verano es una época de mayor consumo de carne de conejo por su vinculación al turismo. Es época de consumir arroces, paellas, o fideuas en los que la carne de conejo es un ingrediente fundamental.

P: A pesar de todo, potenciar el consumo de esta carne siempre ha sido uno de los retos, ¿verdad?

R: El aumento del consumo de la carne de conejo es, en efecto, un reto fundamental para la interprofesional, diría que el más importante al que nos enfrentamos.

P: ¿Cuáles son los objetivos de la nueva extensión de norma?

R: En INTERCUN renovamos la extensión de norma recientemente y la actual estará en vigor hasta diciembre de 2023.

Las finalidades que se ha marcado el sector en esta extensión de norma han sido la comunicación y promoción de la carne de conejo y la mejora del conocimiento y de la imagen sectorial; el apoyo a la internacionalización del sector; la realización de estudios de mercados exteriores y programas de apertura de dichos mercados, y acciones de apoyo a la implantación exterior del sector.

Además, se pretende potenciar la competitividad, mejorar la vertebración, la transparencia y la estabilidad sectoriales.

P: ¿Cuáles son las principales demandas de la industria actualmente?

R: La interprofesional trabaja en aspectos de interés común al conjunto del sector cunícola (productores y transformadores de carne de conejo).

En este sentido, trabaja para mejorar el consumo y la imagen de la carne de conejo ante los consumidores, pero también en temas de vertebración sectorial y de I+D+i para ampliar el conocimiento en aquellos temas sanitarios o de comercialización en que se considera necesario.

P: ¿Qué importancia tiene el desarrollo sostenible en este tipo de producciones?

R: Sin duda, la adaptación del sistema alimentario cunícola a las demandas de la sociedad y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas orienta los trabajos continuos del sector y de la interprofesional en aspectos como el bienestar animal o la sostenibilidad.

P: ¿En qué consiste el nuevo programa de promoción que pone en marcha INTERCUN?

R: La campaña "Carne de conejo, el Secreto de la Dieta Mediterránea" es una ambiciosa iniciativa trienal dirigida a los consumidores españoles y portugueses que pone en marcha INTERCUN, con el apoyo de la UE, con el objetivo de rejuvenecer la imagen del producto conectando con las tendencias y reforzando su valor como alimento saludable insustituible.

P: ¿Cuáles son los ejes de la campaña?

R: El programa pivotará en torno a tres ejes: la versatilidad y facilidad para disfrutar de sus nuevos formatos (muslos, medallones y medio conejo troceado), el modelo de producción

europeo como garante para el consumidor (sostenibilidad, trazabilidad, bienestar animal) y la carne de conejo como motor rural y antídoto contra la España vaciada.

P: ¿Qué acciones se enmarcan en esta iniciativa?

R: Además del apoyo del actor Miguel Ángel Muñoz, fan absoluto de la carne de conejo, la ambiciosa iniciativa contará con una potente campaña digital y desarrollará acciones como workshops con influencers, que se convertirán en prescriptores del producto, y clases magistrales en escuelas de hostelería, dirigidas a los cocineros emergentes llamados a transformar la gastronomía del futuro.

EL ACTOR MIGUEL ÁNGEL MUÑOZ REVELA EL SECRETO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA: LA CARNE DE CONEJO

Europa Press 9-06-2021

INTERCUN impulsa un programa europeo que persigue rejuvenecer y potenciar la fácil integración en los fogones de la carne de conejo a través de nuevos y fáciles formatos. El polifacético presentador acercará las bondades de este emblema de la gastronomía europea a los consumidores españoles. El nuevo programa europeo trienal, conjunto para España y Portugal, está cofinanciado por la Unión Europea y cuenta con ambiciosas acciones como workshops o clases magistrales.

La Dieta Mediterránea, el influyente patrón alimentario admirado en todo el mundo, tiene un secreto. Un secreto a voces, un tesoro gastronómico oculto para algunos consumidores, que el actor Miguel Ángel Muñoz ha "desenterrado" con la finalidad de redescubrírsele. El presentador no podía guardárselo más y necesitaba contárselo a todo el mundo: se habla de la carne de conejo.

INTERCUN BUSCA REJUVENECER Y POTENCIAR LA CARNE DE CONEJO JUNTO AL ACTOR MIGUEL ÁNGEL MUÑOZ

Cárnica de Comunicación 9 Junio 2021

'Carne de conejo, el Secreto de la Dieta Mediterránea' es el lema del nuevo programa europeo que pone en marcha **INTERCUN**, con el apoyo de la UE, para "rejuvenecer la imagen de la carne de conejo y potenciar sus nuevos formatos" como muslos de conejo, medallones de conejo y medio conejo troceado entre los consumidores españoles y portugueses.

Para ello, la interprofesional ha contado con el actor Miguel Ángel Muñoz, protagonista del spot de la campaña y que se encargará de "acercar las excelencias de la carne de conejo a los consumidores y poner de relieve la versatilidad y facilidad de sus nuevos formatos".

La promoción contará también con una campaña digital y desarrollará acciones como workshops y clases magistrales en escuelas de hostelería, dirigida a los cocineros emergentes llamados a transformar la gastronomía del futuro.

La campaña toma el relevo del programa 'Carne de conejo ¿Cómo lo haces hoy?', una iniciativa que consiguió frenar la tendencia a la baja en el consumo de este producto, aunque,

como afirman desde **INTERCUN**, “queda mucho por hacer y por eso la Comisión Europea ha decidido seguir apostando por la promoción de la calidad de productos agrícolas como la carne de conejo con este nuevo programa”.



PROGRAMA EUROPEO PARA REJUVENECER LA IMAGEN DE LA CARNE DE CONEJO Y POTENCIAR SUS NUEVOS FORMATOS

Agroinformación 9- junio- 2021

La Dieta Mediterránea, el influyente patrón alimentario admirado en todo el mundo, tiene un secreto. Un secreto a voces, un tesoro gastronómico oculto para algunos consumidores, que el actor Miguel Ángel Muñoz ha desenterrado con la finalidad de redescubrírsele. El presentador no podía guardárselo más y necesitaba contárselo a todo el mundo: ¡hablamos de la carne de conejo!. Y es que de la mano de **INTERCUN** arranca un programa europeo para rejuvenecer la imagen de la carne de conejo y potenciar sus nuevos formatos.

SECRETO 1: UNA CARNE VERSÁTIL, SALUDABLE Y LIGERA

Versátil, carismático, polifacético... Miguel Ángel Muñoz y la carne de conejo comparten muchos atributos. El popular actor se ha convertido en la nueva imagen de la campaña Carne de conejo, el Secreto de la Dieta Mediterránea, una ambiciosa iniciativa trienal dirigida a los consumidores españoles y portugueses que pone en marcha INTERCUN, con el apoyo de la UE, con el objetivo de rejuvenecer la imagen de producto, conectando con las tendencias y reforzando su valor como alimento saludable insustituible.

El madrileño ha sometido a esta nutritiva carne blanca en constante renovación a un lavado de cara para acercar sus excelencias a los consumidores a través de spots que buscan posicionarse en el *top of mind* y fomentar el recuerdo en el consumidor y donde se pondrá de relieve la versatilidad y facilidad para disfrutar de sus nuevos formatos (Muslos de Conejo, Medallones de Conejo y Medio Conejo Troceado).

Además del apoyo de Miguel Ángel Muñoz, fan absoluto de la carne de conejo, la ambiciosa iniciativa contará con una potente campaña digital y desarrollará acciones como workshops y masterclass en escuelas de hostelería, dirigida a los cocineros emergentes llamados a transformar la gastronomía del futuro.

La campaña toma el relevo del programa “Carne de conejo ¿Cómo lo haces hoy?”, una exitosa iniciativa que consiguió frenar la tendencia a la baja en el consumo de este producto, aunque, como afirman desde INTERCUN, queda mucho por hacer y por eso la Comisión Europea ha decidido seguir apostando por la promoción de la calidad de productos agrícolas como la carne de conejo con este nuevo programa.

SECRETO 2: DELICIOSOS Y SENCILLOS FORMATOS

Desde la interprofesional recuerdan que la carne de conejo tiene una gran versatilidad gastronómica, ya que admite una amplia variedad de formas de preparación y cocinado. Desde las recetas más clásicas como conejo al ajillo, hasta empanadas y ensaladas, por lo que es apropiada para cualquier periodo del año en el que se cocine. Además, es una carne que admite todo tipo de especias y hierbas aromáticas.

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 y rápido que es prepararla porque las nuevas presentaciones de carne de conejo vienen ya cortadas, sencillas y listas para cocinar.

Además, es una de las carnes más saludables y ofrece un amplio abanico de posibilidades culinarias a través de formatos como Muslos de Conejo, Medallones de Conejo y Medio Conejo Troceado.

SECRETO 3: UNA CARNE DE ALTÍSIMA CALIDAD VERTEBRADORA DEL MEDIO RURAL

En un momento donde lo saludable cotiza al alza, esta carne blanca está avalada por sus ventajas nutricionales. Una carne blanca sin grasa (130 calorías por 100g), con un 25% de proteínas (3% más que el pollo); rica en aminoácidos esenciales y vitaminas del grupo B y pobre en colesterol y purinas.

Tal como subraya la gerente de la interprofesional cunícola, Mari Luz de Santos, nuestro país es líder en Europa en la producción de esta carne sana y saludable, que 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 sector cunícola español es minoritario y tiene unas características especiales dentro de la ganadería, comenta De Santos. Está muy vinculado al medio rural y ayuda a vertebrarlo porque muchas granjas se ubican en municipios de menos de 2.000 habitantes. Es una ganadería que atrae sobre todo a gente joven y con gran porcentaje de mujeres,

Asimismo, este tipo de iniciativas ayudan a mantener un modelo productivo tradicional, ligado al territorio y que apuesta por la sostenibilidad medioambiental y el futuro del medio rural: potencia el empleo en entornos rurales y ofrece una opción de futuro para la población más allá del éxodo hacia las ciudades. Hoy en día, el sector cunícola se ha convertido en uno de los mejores antídotos para frenar la despoblación de las zonas rurales.

SECRETO 4: CUIDANDO DE NUESTRO PLANETA

Los métodos europeos de producción de la [carne de conejo](#) se sitúan a la vanguardia mundial porque cuando comes y disfrutas de la carne de conejo estás cuidando el planeta. En este sentido, los consumidores necesitan estar más informados que nunca sobre los modelos de producción de la Unión Europea y sobre los altos parámetros de calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental de estas producciones.

Los ciudadanos son más conscientes que nunca del papel crucial que juegan los alimentos como la carne de conejo en la salud para alcanzar el bienestar y desarrollar una vida plena. Gracias al modelo de producción europeo, se garantiza a los consumidores la calidad de los alimentos, la preservación de nuestros paisajes y el respeto por el medio ambiente.

MIGUEL ÁNGEL MUÑOZ REJUVENECE LA CARNE DE CONEJO

EUROCARNE 10 -6-2021

La Dieta Mediterránea, el influyente patrón alimentario admirado en todo el mundo, tiene un secreto. según INTERCUN, la Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola. Un secreto a voces, un tesoro gastronómico oculto para algunos consumidores que el actor Miguel Ángel Muñoz ha “desenterrado” con la finalidad de redescubrírsele.

CARNE DE CONEJO: TE CONTAMOS TODOS SUS SECRETOS PARA CUIDAR TU SALUD

Revista Alimentaria 15-06-2021

Una nueva campaña ayuda a “desenterrar” este tesoro gastronómico oculto para algunos consumidores

Todos conocemos los beneficios que aporta la Dieta Mediterránea para nuestra salud. La carne está incluida en esta dieta, y una de las más representativas es la carne de conejo, que ofrece una serie de cualidades que merecen ponerse en valor, como su ligereza, su contenido en proteínas y vitaminas y su reducido contenido en colesterol.

Para dar a conocer todos estos atributos, la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola (**INTERCUN**) ha lanzado la campaña “Carne de conejo, el Secreto de la Dieta Mediterránea”, de la mano del actor Miguel Ángel Muñoz, que ayuda a “desenterrar” este tesoro gastronómico oculto para algunos consumidores.

La campaña está dirigida a los consumidores españoles y portugueses, con el apoyo de la UE, con el objetivo de rejuvenecer la imagen de producto, conectando con las tendencias y reforzando su valor como alimento saludable insustituible.

El actor pondrá de relieve la versatilidad y facilidad para disfrutar de los nuevos formatos de esta carne (Muslos de Conejo, Medallones de Conejo y Medio Conejo Troceado).

En cuanto a su versatilidad gastronómica, desde la interprofesional recuerdan que la carne de conejo admite una amplia variedad de formas de preparación y cocinado. Desde las recetas más clásicas como conejo al ajillo, hasta empanadas y ensaladas, por lo que es apropiada para cualquier periodo del año en el que se cocine. Además, es una carne que admite todo tipo de especias y hierbas aromáticas.

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 y rápido que es prepararla porque las nuevas presentaciones de carne de conejo vienen ya cortadas, sencillas y listas para cocinar.

Además, es una de las carnes más saludables: se trata de una carne blanca sin grasa (130 calorías por 100g), con un 25% de proteínas (3% más que el pollo); rica en aminoácidos esenciales y vitaminas del grupo B y pobre en colesterol y purinas.

Tal como subraya la gerente de la interprofesional cunícola, Mari Luz de Santos, nuestro país es líder en Europa en la producción de esta carne sana y saludable, que 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 sector cunícola español es minoritario y tiene unas características especiales dentro de la ganadería”, comenta De Santos. “Está muy vinculado al medio rural y ayuda a vertebrarlo porque muchas granjas se ubican en municipios de menos de 2.000 habitantes. Es una ganadería que atrae sobre todo a gente joven y con gran porcentaje de mujeres”.

Asimismo, este tipo de iniciativas ayudan a mantener un modelo productivo tradicional, ligado al territorio y que apuesta por la sostenibilidad medioambiental y el futuro del medio rural: potencia el empleo en entornos rurales y ofrece una opción de futuro para la población más allá del éxodo hacia las ciudades. Hoy en día, el sector cunícola se ha convertido en uno de los mejores antídotos para frenar la despoblación de las zonas rurales.

Por último, desde **INTERCUN** recuerdan que los métodos europeos de producción de la carne de conejo se sitúan a la vanguardia mundial, con unos altos parámetros de calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental: de esta forma, destacan que cuando comes y disfrutas de la carne de conejo estás cuidando el planeta.

PIERDE KILOS Y AHORRA CON LA CARNE DE CONEJO, LA MÁS BARATA Y BAJA EN GRASAS QUE EXISTE

OK DIARIO 19-06-2021

Vuelve la pasión por la carne de conejo y lo hace gracias a una operación bikini marcada por el precio de los servicios básicos. Todo ha subido de precio, ahorrar en algo tan esencial como la comida se ha convertido en un objetivo para todas las familias. La carne es uno de los alimentos que se lleva una mayor parte de nuestro presupuesto, no es de extrañar que la más barata hasta la fecha, el conejo, vuelva a estar de moda. Además, que con él conseguiremos perder peso.

La carne de conejo sale de nuevo de las estanterías de las carnicerías para llegar a nuestras casas. Es ese básico que hace unos años se comía mucho más y en estos tiempos ha vuelto. Con muchas ganas de disfrutarla en esta operación bikini, descubrir sus beneficios es algo indispensable para mantenernos en forma.

Tiene solo 130 calorías cada 100 gramos, mucho menos que su gran rival el pollo que está en más de 230. A la plancha con hierbas aromáticas y un toque de limón, disfrutaremos de una carne que se convertirá en un básico de nuestra cocina de verano. Podemos pedir que nos lo corten en trocitos sin huesos, es una opción para que se cocine más rápidamente.

Está formada por un 72% de agua. De este punto se percibe su ligereza y fácil digestión es una buena alternativa para conseguir un plato delicioso con casi nada de grasa. Una carne la de conejo que se comía con sencillas recetas caseras y que ayudó a muchas familias a sobrevivir en tiempos difíciles.

Recuperamos la carne de conejo baja en grasa para convertirla en el eje central de nuestros platos de dieta. Rica en vitamina B, zinc y magnesio es una garantía de nuestra salud.

Recobramos fuerza y prepararemos un verano muy intenso gracias a una carne que ha regresado para quedarse.



La carne más barata y baja en grasas que existe es la de conejo

Cocinar conejo no es tan difícil como parece, no necesita grandes elaboraciones para que nos quede perfecto. Podemos hacerlo al horno con unas verduras, aceite de oliva y sal o simplemente asándolo. También es un buen aliado de la salsa de tomate, un conejo con una salsa casera es un buen plato para toda la familia. Atrévete a perder peso con la carne más baja en grasa que existe que, además, te permitirá ahorrar en tiempos difíciles.

EN EL PRIMER TRIMESTRE DE 2021, LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO HA CAÍDO UN 11% HASTA LAS 12.052 TONELADAS

AgroNews Castilla y León. Junio 2021

El reciente informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre el sacrificio de animales en España muestra como en el primer trimestre de 2021 se ha reducido un 11,33% la producción de carne de conejo en España cayendo desde las 13.592 toneladas registradas en el mismo periodo de 2020 a las 12.052 actuales.

En el mes de marzo la bajada ha sido del 5,15% con una reducción desde las 4.710 toneladas a las 4.467 cuantificadas en marzo de 2021.

El MAPA sigue sin distinguir la producción de Castilla y León, englobándola en un apartado al que denomina "otras comunidades autónomas" siendo este grupo el mayor productor de España con 7.214 toneladas en el primer trimestre de 2021, aunque vive una bajada de casi el 11% frente a 2020 cuando fue de 8.093.

BOLETÍN INTERCUN JUNIO 2021

Fuera de ese "curioso" apartado, la mayor producción se sitúa en Cataluña con una producción total en este trimestre de 2.564 toneladas, dato que es un 14,25% más bajo que el registrado hace un año cuando fue de 2.990.

Castilla La Mancha suma 926 toneladas, con una merma del 3% en relación a la campaña previa cuando fue de 957 y, finalmente, la Comunitat València que cuantifica una producción en este periodo de 854 toneladas con una caída del 11,5% si se compara con la cifra de 2020 cuando se situó en las 965 toneladas.



EL CONEJO, "SENTENCIADO DE MUERTE" POR BRUSELAS

EL MUNDO 16-6-2021

El sector ganadero de la provincia de Castellón, especialmente los productores de aviar y conejo, miran estos días con preocupación al avance de la normativa en materia de cría de animales a partir de 2027. Y es que el Parlamento Europeo aprobó esta semana pasada con 558 votos favor de que se elimine la cría de animales en jaula a partir del mencionado ejercicio. Asimismo, el Parlamento Europeo pidió al Ejecutivo comunitario que presente una propuesta para tal fin. La Eurocámara llevó a cabo esta iniciativa a petición de una iniciativa ciudadana europea que ha reunido casi un millón y medio de firmas y el apoyo de 170 organizaciones.

Pero lo que en el seno de Bruselas se valora como una medida interesante encaminada a favorecer el bienestar animal, a pie de granja en la provincia de Castellón se tienen serias dudas. No por el hecho de que la propuesta sea peligrosa, sino por la incapacidad económica que manifiestan los ganaderos de un sector que, en el caso del conejo, registra pérdidas desde hace años.

El responsable del sector cunícola y productor en Castellón de la Unió de Llauradors i Ramaders, Arturo Zaragoza, considera que la petición de la Eurocámara supone una

BOLETÍN INTERCUN JUNIO 2021

«sentencia de muerte» al sector cunícola de la provincia de Castellón. «Es inviable que en los próximos cinco años las granjas productoras de conejo podamos acometer una inversión para ampliar espacios y dejar a los animales en el suelo. Actualmente no cubrimos gastos, aún será más difícil hacer nuevas inversiones», lamentó Zaragoza.

El portavoz sectorial explicó que «si no tienes un margen de beneficio es muy complicado ajustarse a esta normativa, porque además supone limitar tu producción».

Lo cierto es que los datos no dejan lugar a dudas respecto a la coyuntura de pérdidas que registra el sector. Actualmente, según estadísticas de la Unió, la provincia de Castellón dispone de 80 explotaciones y unas 48.000 madres conejas reproductoras. Pero lo más preocupante es como ha variado la cifra. Zaragoza ejemplifica que «en la Asociación de Cunicultores del Maestrat éramos 38 explotaciones a principios de los 90. A día de hoy sólo somos 8», aseguró.

Las previsiones de futuro no son halagüeñas. «El problema, además, es que de esos 8 la mayoría están esperando a su jubilación. No hay relevo generacional en este sector», subrayó Zaragoza, añadiendo que «hace años que la creación de nuevas explotaciones en Castellón es nula». «A nivel autonómico el global de explotaciones ha caído entorno a un 70 por ciento», explicó el portavoz sectorial.

Asimismo, Zaragoza expresó sus dudas en relación a la salubridad de criar a los conejos fuera de las jaulas. «Tener animales en el suelo es un disparate. A nivel sanitario no es muy adecuado porque los animales están en contacto con sus propias deposiciones. No entendemos por qué desde Bruselas se apuesta por ello», indicó Zaragoza quien, aunque reconoce que el sector colabora con la Consejería de Agricultura, «vemos este asunto muy negro».

En el caso de las gallinas ponedoras, que también experimentarán este cambio si la petición de la Eurocámara sigue adelante, la Unió cifra en 17 las granjas en Castellón y en 200.000 las plazas.

LA CRÍA DE ANIMALES EN JAULA EN LA UE PODRÍA ACABAR EN 2027

Agrodigital 11-06-2021

El Parlamento Europeo apoya la iniciativa ciudadana de acabar con la cría de animales en jaula. Los eurodiputados han pedido a la Comisión que proponga instrumentos legislativos para terminar con la utilización de las jaulas en la ganadería de la Unión, de aquí a 2027, de manera gradual, ofreciendo un periodo de transición adecuado y sobre la base de una evaluación de impacto con criterios científicos.

En una resolución aprobada con 558 votos a favor, 37 en contra y 85 abstenciones, el Pleno del PE subraya que varios Estados miembros están aplicando con éxito, alternativas a los sistemas de cría en jaula y anima a desarrollarlas, mejorarlas e impulsarlas a nivel nacional, pero hace hincapié en que para asegurar las mismas condiciones a todos los productores europeos, hace falta legislación a nivel comunitario.

La iniciativa ciudadana europea “End the Cage Age” (No más jaulas) fue registrada el 5 de septiembre de 2018 ante la Comisión Europea con 1,4 millones de firmas, tras conseguir el umbral mínimo en 18 Estados miembros.

Especie a especie y tras un período transitorio

El PE considera que la eliminación gradual de las jaulas debe basarse en un enfoque por especies que tenga en cuenta y evalúe las características de cada distinto animal, que debe

disponer de sistemas de cría adaptados a sus necesidades específicas. Además, antes de adoptar cambios legislativos, los ganaderos tendrían que contar con un periodo transitorio lo suficientemente largo y con el apoyo necesario, que puede incluir servicios de asesoramiento y formación e incentivos financieros, para evitar la pérdida de competitividad y el traslado de la producción a países fuera de la UE, menos ambiciosos en materia de bienestar animal.

Estándares iguales para los productos importados

Los eurodiputados enfatizan que para tener condiciones más elevadas en la UE, hay que garantizar una política comercial con igualdad de condiciones con los productos importados. Por ello, la Comisión y los Estados miembros deberían efectuar controles aduaneros eficaces para asegurar que los productos animales importados respetan las exigencias vigentes en la UE.

El PE quiere que todos los productos animales importados a la UE cumplan la normativa comunitaria pertinente, incluido el uso de sistemas de cría sin jaulas. Insisten en que los acuerdos comerciales vigentes deben revisarse para asegurar el respeto de la misma.

Prohibición de la alimentación forzada de patos y ocas

La resolución también demanda a la Comisión que presente una propuesta para prohibir las prácticas crueles e innecesarias de engorde de patos y ocas para la producción de foie gras.

Situación en España

España es el cuarto país productor de carne de ave de la UE (10,7%) por detrás de Polonia, Reino Unido y Francia, según un estudio publicado en 2019 por el Parlamento Europeo sobre el sector avícola de la UE. También es el cuarto país productor de huevos (10%). En 2020, España tenía 47 millones de gallinas ponedoras, el 12,7% del total de la UE, de las cuales el 77,6% se criaron en jaulas enriquecidas, según datos de la Comisión Europea.

CONSIDERAN QUE LA INICIATIVA DE ELIMINAR LAS JAULAS EN LAS GRANJAS IMPLICARÍA UN ENCARECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN

AGROINFORMACIÓN 17-06-2021

Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, ante la aprobación mayoritaria por parte del Parlamento Europeo del apoyo a la iniciativa ciudadana eliminar las jaulas en las granjas, ha manifestado que esta postura supone una grave contradicción respecto a los objetivos comunitarios actuales sobre alimentación y sostenibilidad, ya que implicaría el encarecimiento del coste de producción y, por tanto, el del producto, lo que provocaría desigualdades para el consumidor a la hora de acceder a la alimentación.

Además, insiste en que esta iniciativa de eliminar las jaulas en las granjas pone de manifiesto una demostración del desconocimiento de la realidad económica y social de la producción ganadera en Europa.

Unión de Uniones, señala que el sistema propuesto tampoco podría ser aplicado por muchos ganaderos por falta de superficie o de competitividad, entre otras razones, por lo que se produciría una pérdida muy importante de granjas, ubicadas por todo el territorio de la Unión y especialmente en las zonas rurales donde la agricultura y la ganadería son pilares de la economía.

“ELIMINAR LAS JAULAS NO DEJA DE SER UN APOYO A FAVOR DE INTERESES COMERCIALES DE EMPRESAS IMPORTADORAS»

La organización lamenta la posición del Parlamento Europeo de exigir eliminar las jaulas en las granjas que considera hipócrita y que ha sido aprobada intencionadamente a pesar de ser inviable de cara a su ratificación por parte de la Comisión Europea, ya que el contenido es contradictorio con la actual normativa.

«Creemos que la votación a favor de eliminar las jaulas no deja de ser un apoyo a favor de intereses comerciales de empresas importadoras», comentan desde Unión de Uniones quien añade que «el Parlamento Europeo pide exigir que los productos importados de otras zonas del mundo garanticen que también se han producido en estas condiciones, pero oculta que la Organización Mundial de Comercio, de la que la UE forma parte, no admite ninguna barrera comercial basada en aspectos como este».

Además, con la escasa rentabilidad de las granjas, muchas apenas han terminado de amortizar mejoras en el bienestar animal. Exigir más al productor europeo sería simplemente inviable para muchas granjas y perderían competitividad contra las importaciones, lo que trasladaría la producción fuera de la UE y el efecto en la mejora del bienestar animal sería totalmente contrario al esperado, al trasladarse a zonas con menores exigencias que las que actualmente se dan en la UE.

Unión de Uniones reclama que se aborde seriamente esta cuestión, con criterios científicos, desde todos los puntos de vista de bienestar y sanidad animal, de sostenibilidad, económico y social y de equilibrio territorial, entre otros.

La organización recuerda que el actual sistema de producción ganadera en la Unión Europea cumple con normas de bienestar, sanidad y seguridad alimentaria basadas en el conocimiento científico, siendo las más estrictas de todo el mundo.

Los ganaderos ya han hecho un enorme esfuerzo asumiendo grandes inversiones ante nuevas exigencias en materia de bienestar animal. En este sentido, Unión de Uniones destaca que desde 2010 el porcentaje de gallinas ponedoras en jaulas en España se ha reducido del 95% al 76% y reclama que el proceso de conversión que propugna el Parlamento no puede llevarse a cabo si el mercado no lo remunera, si no hay apoyos públicos a las inversiones que habría que realizar y si, además, no se impide, por los procedimientos que sean, la entrada de cualquier producto procedente de países terceros que esté obtenido en jaulas.

MÉXICO: CASI MIL CONEJOS FUERON VACUNADOS CONTRA FIEBRE

La enfermedad hemorrágica o “peste china”, es una enfermedad viral altamente contagiosa

EL SOL 8-06-2021

Para prevenir la enfermedad hemorrágica del conejo en Santiago Tulantepec, la administración municipal 2020-2024 en conjunto con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), convocó a las y los propietarios de conejos a la jornada preventiva de vacunación.

En los últimos meses, el área de Desarrollo Rural ha atendido un aproximado de 980 especímenes de las diferentes colonias.

El virus se encuentra en secreciones y excreciones de los animales infectados (fluido ocular y nasal, orina y heces). Puede transmitirse por contacto directo o por medio de fómites, como personas, vehículos, material o equipo.

Los conejos presentan fiebre, depresión, falta de apetito, hemorragias oculares, secreción nasal espumosa sanguinolenta, dificultad para respirar, excitación, incoordinación, rigidez corporal y muerte, la cual se presenta de 12 a 36 horas después del comienzo de la patología. Ocasionalmente solo manifiestan chillidos terminales, colapso y muerte repentina.

UN MEXICANO CRÍA A LOS CONEJOS MÁS GRANDES DEL MUNDO

Sumedico.com 23-06-2021

El estudiante mexicano de veterinaria y zootecnia ha sorprendido con sus conejos por el tamaño que tienen y porque pesan entre 6 y 10 kilos.

Kiro Yakin es un universitario mexicano que cría a los conejos más grandes del mundo. Todo se inició con un proyecto escolar sobre genética y cunicultura. Con sus primeros trabajos logró la transformación de una especie, al cruzar un conejo gigante de la raza Flandes, con un conejo más robusto de orejas largas y anchas.

Los conejos que cría Kiro Yakin pueden compararse en complejión a un perro de raza pequeña, son perezosos y no brincan y pueden ser usados como mascota o para consumo humano. Se caracterizan por tener la cabeza y orejas anchas y pesan entre 6 y 10 kilos.

Los conejos de la raza Flandes son los más grandes del mundo y sólo se crían en México, Nueva Zelanda y California.



LOS TRUCOS DE LOS MINISTROS PARA AHORRAR: DE COMPRAR CONEJO A COMER YOGUR CADUCADO

España Diario 02-06-2021

No es la primera vez que desde el Gobierno, los ministros aprovechan para dar sus propios consejos y trucos para ahorrar. Este martes lo hizo la vicepresidenta cuarta y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, Teresa Ribera, en referencia a la nueva factura de la luz. La responsable en el Ejecutivo de cuestiones relacionadas con la ecología ha generado cierta controversia con sus últimas palabras tras la puesta en marcha del nuevo sistema de tarificación de la electricidad.

Otros miembros del Gobierno ya propusieron métodos para ahorrar en su día.

Las palabras de la vicepresidenta cuarta y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico se suman a los consejos el Ejecutivo. El Gobierno recomienda hacer el mayor uso posible de la energía eléctrica en las horas valle, es decir, durante las madrugadas entre semana y durante todo el día los fines de semana. Ello ha recordado anteriores declaraciones de miembros del gabinete que, en su día, metieron la pata intentando dar sus consejos para ahorrar.

Una de las recomendaciones que más de uno ya recuerda es la que lanzó Josep Puxeu, que en 2007 era el secretario general de Agricultura y Alimentación, aún en el primer Gobierno de José Luis Rodríguez Zapatero. Eran las Navidades en que comenzaba a notarse el estallido de la crisis económica y, coincidiendo con las fechas navideñas, se notó una especial alza de los precios en los mercados.

Puxeu dio entonces su consejo: **comprar conejo en lugar de otras carnes más típicas de Navidad, ya que se trata de un tipo de comida «sana, ligera, muy apetecible y barata»**. Las declaraciones generaron una fuerte polémica en aquel tiempo. También metió la pata hace ya casi una década quien fue ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente durante el primer Gobierno de Mariano Rajoy: nos referimos a Miguel Arias Cañete, que defendió el hecho de comer yogures superada la fecha de caducidad.

SECTOR GANADERO

EL PREGÓN DE CÉSAR LUMBRERAS: ¿QUÉ HACEMOS CON LOS COSTES DE PRODUCCIÓN?

Agropopular 12-06-2021

Los ganaderos están preocupados por el incremento de sus costes de producción. Ahí van unos datos: en Chicago el maíz ha más que duplicado su precio entre principios de junio de 2020 y las fecha actuales; en concreto, el incremento ha sido del 114 por ciento, que en una buena parte se ha trasladado al mercado interior español. Las habas de soja han registrado una subida del 78 por ciento y el aceite de esta oleaginosa de más del 150 por ciento. Y eso afecta a toda la alimentación animal. Y, si encima, los animales, la leche o los huevos no han tenido incrementos, pues el problema se agrava.

Otro ejemplo que en este caso afecta a los agricultores que riegan y también al resto de los consumidores: se trata de la subida del precio de la energía eléctrica, que se ha disparado; mientras tanto, el Gobierno sigue sin adoptar las medidas a las que está obligado para

modificar el coste de las tarifas eléctricas para riego. Un último ejemplo: la subida del Salario Mínimo Interprofesional (se anuncia otra más) también supuso, y puede suponer, otro importante incremento de los costes.

Lo de los precios justos puede estar muy bien como lema, pero la expresión tiene poca utilidad. Se habla mucho de los precios percibidos por los agricultores y ganaderos por sus productos. Se repite hasta la saciedad lo de precios justos, pero se habla mucho menos del importante problema de los costes de producción y de la necesidad de frenarlos, dentro de lo posible, o en caso contrario, de establecer compensaciones.

El precio justo para un ganadero de leche, uno de los sectores más castigados por la situación actual, no será el mismo que para un consumidor de leche. Por eso prefiero referirme a precios que sean remuneradores para los agricultores y ganaderos, y que, por supuesto, tengan en cuenta los costes de producción. Insisto, estamos ante un problema del que se habla menos de lo que se debiera.

LOS MINISTROS DE AGRICULTURA DE LA UE RATIFICAN LA REFORMA DE LA PAC

A partir de este marco cada país deberá diseñar su Plan Estratégico Nacional.

EFEAGRO 28-06-2021

Los ministros de Agricultura de la Unión Europea (UE) han aprobado el acuerdo logrado el pasado viernes entre las instituciones europeas sobre la Política Agrícola Común (PAC) que se aplicará entre 2023 y 2027.

Hoy lunes y mañana martes, se celebra en Luxemburgo, el Consejo de ministros de Agricultura que ha dado luz verde al acuerdo que todavía deberá votar el Parlamento Europeo. A partir de este marco, cada país tendrá que diseñar su Plan Estratégico Nacional y, en principio, la primera quincena de julio podría celebrarse la reunión entre el ministro, Luis Planas, y los consejeros autonómicos para abordar este asunto.

Las reacciones no se han hecho esperar y desde Asaja Castilla y León consideran que ya hay suficientes indicios de que la PAC que llega «no será mejor que la que queda atrás». El resumen principal de Asaja es que «con números rojos, la agricultura no puede ser verde».

Así, se consolidarán los eco esquemas, a los que se vinculará un 25% de las ayudas, aunque los primeros dos años será de un 20% transitoriamente. Este punto, unido a la condicionalidad reforzada, «puede complicar enormemente la labor a las explotaciones agrarias de Castilla y León, que parten de una situación de desventaja por las condiciones del territorio y tienen muy difícil modificar rotaciones de cultivos o reducir insumos, bajando su productividad». También supondrán un «enorme escollo» para producciones de regadío, como es el caso del maíz.

Se fija un mínimo de retención del 10% de los pagos directos para ser destinado a «pagos redistributivos», que bajo su apariencia de reparto de «ricos a pobres», será en realidad «un castigo injusto para las explotaciones profesionales respecto a las que mantienen jubilados o profesionales de otros sectores que poseen las tierras como una mera inversión».

Igualmente, «Bruselas ha descafeinado la figura del «agricultor genuino», con lo que se frenan nuestras expectativas de valorar al profesional respecto al intrusismo, puesto que basta con justificar un 25% de la renta de procedencia agraria, incluso aunque toda sea procedente de subvenciones».

En resumen, «los mimbres que nos ofrece Europa no son buenos para la agricultura profesional, que es la que define a Castilla y León, y existe un riesgo cierto de desandar lo ya andado a favor de la modernización del sector», lamenta Donaciano Dujo.

El responsable de Asaja subraya que «el sector español se lo juega todo a una carta, la del Plan Estratégico Nacional. Es fundamental que ministerio y comunidades peleen para adaptar la nueva PAC a un sector agrario y ganadero como es el español, competitivo y puntero, con vocación exportadora.

Desde COAG entienden que el texto aprobado «no responde las verdaderas necesidades del modelo social y profesional agrario, mayoritario en Europa, al abandonar aún más los mecanismos de regulación de mercado». Ello, agravará el impacto de la volatilidad de los precios y la espiral alcista de los costes en las rentas de las pequeñas y medianas explotaciones. «El cierre de explotaciones es un hecho. Un 7% de macro-empresas agrarias acapara ya la mitad del valor productivo, según datos del propio Ministerio de Agricultura del año 2020. Y esta nueva PAC acelerará el inquietante proceso de concentración de la producción. Nos jugamos dejar en manos de un puñado de multinacionales y fondos de inversión la soberanía alimentaria de Europa, ha apuntado el Secretario General de COAG, Miguel Blanco.

LOS MUNICIPIOS ESPAÑOLES SE UNEN AL SECTOR CÁRNICO Y GANADERO POR EL DESARROLLO RURAL

EFEAGRO 21-06-2021

Las organizaciones que agrupan la cadena de cría de ganado, transformación y venta de carne (Asici, Avianza, INTERCUN, Interovic, Interporc y Provacuno) crearon en marzo pasado la Red Municipal ganadero-cárnica, una iniciativa a la que ahora se suma la FEMP.

El portavoz de OIAS y presidente de la interprofesional de la carne de vacuno (Provacuno), Eliseo Isla, ha señalado en un acto que la red nace con la intención de visibilizar un importante sector económico que vertebraba la España rural, aporta 42.000 millones de euros a la economía española y exporta por valor de 7.500 millones de euros al año.

La ganadería y las industrias asociadas “dinamizan la vida de los pueblos por todo lo que mueven, con empleos directos y proveedores de servicios”, ha asegurado Isla, que ha destacado la calidad de la carne en España, así como las razas autóctonas, paisajes como al dehesa y prácticas como la trashumancia.

Con el apoyo de la FEMP, el sector quiere desarrollar la red municipal y poner en valor el mundo rural ya que, según el portavoz, “los pueblos y ciudades son los mejores de embajadores de la cadena”, con su diversidad geográfica, política y demográfica.

Isla ha considerado que la red permitirá a los municipios relacionarse con los de otras comunidades, participar en la conversación política, defender los intereses de sus sectores y hacer frente al reto demográfico.

Las seis organizaciones interprofesionales están a punto de concluir un proyecto que busca atraer **más de 5.000 millones de euros de los fondos europeos** de recuperación de la crisis, **con el fin de crear empleo y lograr una transformación verde y digital.**

Junto a las adhesiones de los municipios de Los Tojos (Cantabria) y Totana (Murcia), está previsto que en los próximos meses se unan a la red otras localidades como Zafra (Extremadura) o Marchena (Andalucía) y que en octubre de 2021 se celebre el primer foro con los participantes de la iniciativa.

BOLETÍN INTERCUN JUNIO 2021

El secretario general de la FEMP, Carlos Daniel Casares, ha explicado que el convenio suscrito pretende establecer una coordinación permanente con la plataforma creada por las interprofesionales para desarrollar acciones de interés público.



Ambas partes se apoyarán en proyectos dirigidos a mejorar la cadena ganadera y cárnica, en campañas de información y promoción del sector, y en otras actividades que fomenten las buenas prácticas, en línea con las alianzas público-privadas que defiende la federación.

Para Casares, los fondos europeos de recuperación pueden ayudar a afrontar muchos de los retos comunes, impulsar una economía verde y digital, fomentar el desarrollo rural y combatir la despoblación, mejorando la calidad de vida de los ciudadanos.

Entre los retos pendientes de los municipios, el responsable ha mencionado la falta de registro de 20 millones de parcelas en todo el país, el envejecimiento de la población, la baja natalidad, la masculinización del empleo, la desertificación y la gestión de acuíferos.

El acto se ha celebrado en la sede del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), cuya directora, Esther Esteban, ha mostrado interés en colaborar con el sector privado en asuntos como la reducción de la huella ambiental, la modernización de los sistemas productivos, la mejora de la nutrición y la mejora genética, y el control de las enfermedades animales.

El director general de Interporc (porcino de capa blanca), Alberto Herranz, ha subrayado la importancia de “llenar la España vaciada de colaboración”, impulsando trabajos de innovación, investigación y divulgación.

Javier Gómez, vicepresidente de Intercun (carne de conejo) ha afirmado que la red busca actuar de “interlocutor entre la industria y los municipios”, y Antonio Sánchez, presidente de Avianza (carne avícola), ha expresado su preocupación por la sostenibilidad social, ambiental y económica de sus actividades en el medio rural.

El presidente de Asici (cerdo ibérico), Antonio Prieto, ha instado a valorizar más las explotaciones pequeñas en pueblos de reducido tamaño y ha advertido de que el ecosistema de la dehesa “está en peligro de extinción”.

El presidente de Interovic (ovino y caprino de carne), Raúl Muñiz, ha llamado la atención sobre la labor que realizan los ganaderos y pastores que viven en esos municipios, a quienes hay que “buscarles un futuro mejor” y reconocerlos más por parte de la sociedad.

EL SECTOR DEL PORCINO SE REIVINDICA COMO MOTOR ECONÓMICO Y RECHAZA «MITOS» SOBRE LAS GRANJAS

El Norte de Castilla 01-06- 2021.

El 43% de las granjas y el 45% de las industrias están instaladas en municipios de menos de 5.000 habitantes.

El 43% de las granjas de porcino y el 45% de las industrias están instaladas en municipios de menos de 5.000 habitantes lo que hace que el sector se reivindique como «motor económico de la España rural». Así se pone de manifiesto a través de la campaña europea 'Let's Talk About Pork From Europe' cuyo objetivo es «proporcionar información útil y veraz a través» de la voz de todas las partes implicadas en el proceso de producción de carne de cerdo en Europa.

Por otra parte, los promotores de la iniciativa entre los que se encuentra Interporc, la interprofesional del cerdo de capa blanca, quieren rechazar «mitos y estereotipos muy alejados de la realidad».

En primer lugar descartan el uso de la palabra macrogranja, «no existen en España, este término no se encuentra recogido en ningún tratado de zootecnia ni tampoco aparece en ninguna de las disposiciones vigentes del ordenamiento jurídico de España o de la Unión Europea». Asimismo, también está limitada por ley la distancia entre las granjas y entre éstas y cascos urbanos.

El sector porcino en España es responsable aproximadamente del 2% de las emisiones de gases de efecto invernadero, según estimaciones a partir del Inventario de Emisiones del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico. Entre 2005 y 2020, las emisiones de efecto invernadero por cada kilo de carne se redujeron un 41%.

En el caso de los purines, inciden en que «son un magnífico fertilizante orgánico para las tierras de cultivo». Una vez más, los niveles más estrictos de las normativas española y europea regulan dónde, cómo y cuándo aplicar los purines, no pudiendo sobrepasar los 170 kg de nitrógeno por hectárea y año en las zonas vulnerables y los 210 kg en el resto.

Las granjas están obligadas a disponer de balsas cercadas e impermeabilizadas para evitar el riesgo de filtración y contaminación de las aguas superficiales y subterráneas.

El agua total consumida al año por el sector porcino es 54 hm³, lo que representa solo el 0,05% del total de agua disponible en España. «Los ganaderos y las industrias del sector porcino están implicados en la optimización de su consumo. Así se ha logrado reducir un 30% el uso de agua por kilo de carne producido en los últimos años».

Por último, ganaderos y veterinarios han logrado reducir en un 58,8% el uso de antibióticos entre 2014 y 2019.

El sector porcino, a través de Interporc, es firmante de la Red Española del Pacto Mundial de las Naciones Unidas para la consecución de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible del

Milenio, y trabaja en iniciativas para seguir reduciendo el uso de antibióticos, con iniciativas como el proyecto MAPRESPORC.

COPA-COGECA SE MUESTRA A FAVOR DE UN ETIQUETADO VOLUNTARIO DE BIENESTAR ANIMAL EN LA UE

Cárnica de Comunicación 23-06-2021

La Plataforma de Bienestar Animal de la Comisión Europea ha publicado esta semana las conclusiones del informe relativo al sistema de etiquetado de bienestar animal.

Dicho informe recomienda, entre otras cosas, “el establecimiento de un sistema de etiquetado voluntario a nivel de la Unión Europea (UE) basado en un sistema multinivel que sea lo suficientemente flexible para integrar las iniciativas existentes y reflejar la diversidad de ganadería en la Unión”.



La propuesta ha sido acogida con satisfacción por parte de Copa-Cogeca, que ha emitido un comunicado en el que indica que la propuesta formulada por la Plataforma de Bienestar Animal “presenta una visión pragmática que apunta a incorporar al máximo de ganaderos y actores dentro de la cadena en su enfoque”. Asimismo, señala que la Comisión Europea reconoce que “ya hay muchas iniciativas en los Estados miembros que no deberían verse comprometidas por un sistema que sería inflexible a nivel de la UE. El tema del bienestar animal es un tema complejo que puede ser abordado de diferentes formas mediante etiquetas, tener la capacidad de trabajar con esas diferentes visiones fortalecería cualquier esquema europeo futuro”.

Asimismo Copa-Cogeca señala que si la Comisión Europea quiere crear una etiqueta de bienestar animal “popular, reconocida por los consumidores y respaldada por la comunidad agrícola” debe consultar a los agricultores en todas las etapas de su creación e implementación.

Para la organización europea de agricultores el futuro sistema de etiquetado debe basarse “en métricas objetivas y no subjetivas o emocionales” y recalca que “estos objetivos deben basarse en evidencias científicas y agronómicas, deben ser medibles y de fácil aplicación para toda la cadena agroalimentaria”.

Por último, concluye, señala que “tampoco debemos dejar de recordar a todo el mundo que los productores de la UE aplican algunos de los más altos estándares de producción animal en todo el mundo y en muchos Estados miembros los agricultores ya están yendo más allá de los requisitos legislativos. Los esfuerzos adicionales deben valorarse adecuadamente a través del futuro sistema de etiquetado, reconocido por el resto de la cadena alimentaria y reflejado en el contexto de nuestro comercio exterior”.

EL SELLO IAWS DE INTERPORC, ALINEADO CON LAS RECOMENDACIONES DE LA PLATAFORMA DE BIENESTAR ANIMAL DE LA UE

Cárnica de Comunicación 25-06-2021

El sello ‘Compromiso Bienestar Certificado’, impulsado por INTERPORC está totalmente alineado con las recomendaciones de la Plataforma de Bienestar Animal de la Unión Europea, que ha subrayado la importancia de que se impulsen este tipo de sellos de forma voluntaria y atendiendo a las características de cada producción para dar un nuevo impulso a las políticas de bienestar animal.

La Plataforma de Bienestar Animal de la UE ha sido impulsada por la propia Comisión Europea y la componen 75 representantes del sector ganadero, ONG, científicos, Estados miembros, países del Espacio Económico Europeo (EEE), organizaciones internacionales y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

‘Compromiso Bienestar Certificado’ garantiza al consumidor una trazabilidad completa del campo a la mesa -From Farm to Fork- y está certificado por entidades independientes en todas las fases productivas -desde reproducción, destete o transición y cebo o engorde, hasta el centro de sacrificio y la industria cárnica-, de manera que solo tras la auditoría de todas las fases es posible otorgar el sello.

El sello surgió en 2019 como iniciativa voluntaria del sector porcino español y fue creado por las principales empresas productoras e industriales junto con un Comité Científico de expertos de alto nivel en bienestar animal. Además, fue consensado con entidades de certificación, administración, veterinarios y distribución, y testado y validado por organizaciones de protección y defensa de los animales.

Los productos con el sello ‘Compromiso Bienestar Certificado’ están a disposición de millones de clientes en toda España gracias al apoyo a la iniciativa de las grandes cadenas de distribución -Alcampo, El Corte Inglés, Carrefour o Aldi, entre otros- y de la distribución minorista y especializada, ya que son miles de carnicerías las que también los ofrecen. A nivel internacional, tienen presencia en cadenas como Tesco o Morrisons.

Para la obtención del sello es necesario cumplir los requisitos del Reglamento Interporc Animal Welfare Spain (IAWS), que incluye los establecidos en las normativas comunitaria y nacional, además de otros criterios científicos que son más exigentes en materias relativas a la salud y sanidad animal, la bioseguridad, el alojamiento de los animales, la seguridad alimentaria, la trazabilidad y el medio ambiente. Asimismo, contempla tres sistemas de producción, de manera que representa mejor la realidad de las distintas producciones y permite que el consumidor pueda elegir entre distintas opciones de bienestar animal.

La UE recomienda un etiquetado voluntario.

El subgrupo de etiquetado de Bienestar Animal ha analizado durante meses diferentes sellos e iniciativas dentro de la Unión Europea relacionadas con esta materia y ha elevado unas conclusiones entre las que destaca la petición de que se fije un sistema de etiquetado voluntario multinivel en la UE que sea lo suficientemente flexible como para integrar las iniciativas existentes y reflejar la diversidad de ganadería en la Unión Europea.

El hecho de que el etiquetado sea multinivel aporta, a juicio del subgrupo, una serie de ventajas, como que ofrece más opciones a los consumidores para apostar por un tipo de productos u otros en función de sus exigencias en bienestar animal; contribuye a adoptar prácticas más elevadas de bienestar animal para el máximo número de animales posible; o permite acomodar etiquetas y estándares existentes en el etiquetado de la UE.

Asimismo, expone que una etiqueta de bienestar animal de la UE debe basarse en datos cualitativos y cuantitativos fiables y armonizados y debe incluir toda la fase productiva del animal, desde que nace hasta que se sacrifica. De este modo, es más transparente que un sistema que limita sus garantías a una parte de la vida del animal. Y resalta la utilidad de un logotipo o identidad visual para consumidores y productores.

Por último, en las recomendaciones, el subgrupo sostiene que en la elaboración de estos sellos y sus reglamentos o normativas deben participar varias partes interesadas, principalmente los actores de la cadena de suministro de alimentos -incluidos ganaderos, procesadores de alimentos y minoristas-, así como representantes de la sociedad civil, científicos y organizaciones.

COVAP LANZA NUEVA GAMA DE CARNE FRESCA DE CERDO IBÉRICO, VACUNO Y CORDERO LISTA PARA LLEVAR

ARAL 9-06-2021

En un formato “skin” más cómodo y sostenible, con un 75% menos de plástico

Covap lanza una nueva gama de carnes frescas de cerdo ibérico, vacuno y cordero procedentes de animales criados en la dehesa del Valle de los Pedroches por los ganaderos de la cooperativa. Presentada en un formato “skin” más cómodo y disponible en tiendas Covap y en la web de la marca, esta selección de carnes presenta una serie de cortes nobles listos para llevar como pluma, secreto, lomo, presa, carrillada o solomillo en cerdo ibérico; chuletas, chuletas de pierna y carrillón en cordero; y presa fileteada, medallones de solomillo, chuletón y entrecot en vacuno.

Con este lanzamiento, Carnes Covap ha querido conectar con la motivación de compra del consumidor creando una línea de productos que, a través de un novedoso packaging sostenible que contiene un 75% menos de plástico y materiales separables para el reciclaje, proporciona información nutricional y sobre el origen y trazabilidad de la pieza.

Gracias a este nuevo envase se puede garantizar una mejor conservación en el hogar, ya que alarga la vida del producto manteniendo todas las propiedades durante 21 días y contribuyendo a la reducción del desperdicio en los hogares.

Según un reciente estudio realizado en 1.000 consumidores sobre indicadores de compra y consumo a cargo de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC) en colaboración con la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), 6 de cada 10 usuarios compra la carne en el supermercado, especialmente en el lineal de libre servicio. Además, el

81% de ellos consume carne una vez a la semana y las razones son placer (48%), dieta equilibrada (42%) y salud (30%).

GASTRONOMÍA

LA RECETA CON LA QUE “VAIS A TRIUNFAR FIJO”: MUSLOS DE CONEJO A LA SIDRA CON NECTARINAS, DE KARLOS ARGUÑANO

Antena3.com Madrid 10-06-2021



Karlos Arguñano ha preparado un plato con el conejo como ingrediente estrella, que gustará a todos los paladares.

Ingredientes, para 4 personas: 4 muslos de conejo + 1 cebolla +1 pimiento verde+ 2 zanahorias + 1 puerro+ 2 dientes de ajo + ½ l de sidra+ 2 nectarinas + harina+ aceite de oliva virgen extra + sal + pimienta + tomillo+ perejil

Elaboración

Salpimienta los muslos de conejo, pásalos por harina y dóralos en la olla rápida con un chorrillo de aceite. Retíralos y resérvalos en un plato.

Pela la cebolla y las zanahorias, y córtalas en dados. Retira el tallo y las semillas del pimiento, y córtalo en dados. Limpia el puerro (retirándole la parte inferior, la superior y la primera capa) y córtalo en cuartos de luna. Pela los ajos, y láminalos. Incorpora las hortalizas a la olla, sazona y rehógalas durante 5-6 minutos.

Introduce los muslos, vierte la sidra y dale un hervor. Agrega la rama de tomillo, cierra la olla y cocina el conejo durante 10 minutos desde el momento en que suba la válvula.

Retira los muslos de conejo a un plato y tritura las hortalizas con una batidora eléctrica. Introduce de nuevo los muslos en la olla.

Calienta una sartén con un chorrito de aceite. Limpia las nectarinas, córtalas en gajos y agrégalas. Saltéalas durante 4-5 minutos.

Sirve en cada plato 1 muslo de conejo en salsa y unos gajos de nectarina. Adorna los platos con unas hojas de perejil.

Consejo

A la hora de comprar nectarinas es conveniente elegir piezas que estén maduras pero firmes al tacto.

"UN PLATO DE 10", DE KARLOS ARGUÑANO: MUSLOS DE CONEJO CON POCHAS

Antena3.com 24-06-2021

Ingredientes, para 4 personas:

4 muslos de conejo+ 400 g de pochas (desgranadas) + 1 cebolleta + 1 puerro + 1 zanahoria + 1 tomate + aceite de oliva virgen extra + sal + pimienta + 1 cucharadita de pimentón + 1 hoja de laurel + perejil



Elaboración

BOLETÍN INTERCUN JUNIO 2021

Deshuesa los muslos de conejo y corta la carne en dados. Reserva la carne y los huesos por separado.

Calienta 3-4 cucharadas de aceite en una cazuela grande, añade los huesos y dóralos bien (4-5 minutos). Retira los huesos, introdúcelos en una red de las que se utilizan para cocer legumbres y reservalos.

Pica la cebolla en daditos. Limpia el puerro retirándole la parte inferior, la superior y una capa, y córtalo en cuartos de luna. Pela la zanahoria y córtala en cuartos de luna. Añade las hortalizas a la cazuela donde has dorado los huesos de conejo, sazona y rehógalas durante 5 minutos.

Corta el tomate por la mitad, ralla e incorpóralo. Cocina todo junto durante un 2 par de minutos. Agrega la hoja de laurel, el pimentón, los huesos, las pochas, agua (hasta cubrir las) y una pizca de sal. Tapa la cazuela y cuécelas durante 40 minutos a fuego medio. Retira la hoja de laurel.

Calienta 3 cucharadas de aceite en una sartén, salpimenta el conejo y agrégalo. Fríe los dados de conejo durante 4-5 minutos hasta que estén bien dorados.

Reparte las pochas y los dados de conejo en 4 platos hondos. Adorna los platos con unas hojas de perejil.

Consejo

Si las pochas quedaran muy líquidas, podéis retirar una pequeña porción, triturarlas hasta conseguir un puré y volver a verterlo a la cazuela.

RECETA DE LA RIOJA: ELABORAMOS CONEJO CON FRITADA

Recetas ESPAÑA Directo
RTVE 08-06-2021

En esta ocasión hacemos parada a bordo de un clásico R8 de los 70 en [La Rioja](#), en concreto en **Nestares de Cameros**. Uno de esos paraísos que encierra nuestro país, rodeado de montañas, con un famoso manantial, unas cuevas de las más grandes de la comunidad y por supuesto su buena gente. **José Luís y José Ignacio capitanearon el citado plato ancestral**, muy típico en la zona.

Nestares de Cameros, La Rioja

Nestares de Cameros, La Rioja *Sergio Fernández*

Con uno de los ingredientes que haremos la receta **será el ajo**. Este, es una fuente innumerable de beneficios, además de tener un sabor muy característico y usado con frecuencia en nuestra gastronomía. Una de sus **propiedades más saludables** son la mejora la circulación sanguínea, ya que provoca vasodilatación. Es decir, aumenta el diámetro de los vasos sanguíneos y, por tanto, la sangre fluye con más facilidad disminuyendo la presión.

En este conejo con fritada lo tenemos muy presente: ¡toma nota!

Conejo con fritada

| Ingredientes | Preparación |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 conejo• 4 dientes ajo• 2 cebollas pequeñas• Laurel• Aceite• Vino blanco• Sal• Pimienta molida• Aceite de oliva | <p>En primer lugar elaboramos la fritada: estará compuesta por aceite de oliva, tomate, pimiento verde y rojo y sal.</p> <p>Picamos finamente los ajos y la cebolla, los cuales rehogamos hasta que queden tiernos.</p> <p>A continuación, salpimentamos al gusto el conejo ya troceado y lo añadimos al sofrito. Lo doramos por ambos lados.</p> <p>Agregamos el laurel, el vino blanco y algo de agua, hasta que se cueza la carne de tal manera que quede tierna.</p> <p>Por último, repartimos por encima la fritada, la dejamos reposar y servimos.</p> |



LA COCINA DE RONDA: CONEJO GUISADO CON OLIVAS NEGRAS DE ARAGÓN Y ALMENDRAS TOSTADAS “BOREN”

Rondasomontano 05-06-2021

Cocina por Óscar Salazar. Ilustración de Juanfer Brione



La cocina de Ronda

Cocina: Oscar Salazar
Dibuja: Juanfer Briones

CONEJO GUISADO CON OLIVAS NEGRAS DE ARAGON Y ALMENDRAS TOSTADAS "BOREN"

Un conejo
5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra del Somontano
1 plato con harina
1 cebolla grande (125 gr)
100 gr. de aceitunas negras de Aragón sin hueso
1 vaso de vino blanco D.O. Somontano
3 dientes de ajo
Pimienta negra molida
Agua y sal al gusto
80 gr. De ALMENDRAS TOSTADAS "BOREN"

4
COMENSALES

- 1- Trocear el conejo, salarlo y pasarlo por harina.
 
- 2- En una cacerola poner el aceite a calentar, cuando este caliente, se frien los trozos de conejo y se reservan en un plato.
 
- 3- En este aceite se rehogan los tres dientes de ajo pelados hasta que estén dorados y se retiran. Seguidamente se agrega la cebolla finamente picada para pochar durante unos 8 minutos.
 

8 min
- 4- Se vuelven a meter los trozos de conejo en la cazuela y se rocían con el vino blanco D.O. Somontano.
 
- 4- Se deja unos 10 min. con el fin de que se consuma un poco el vino y se le agrega la pimienta negra molida y el agua templada (a poder ser), la justa para que cubra el conejo. Se tapa la cazuela y a fuego lento se deja hasta que el conejo este tierno y sin estar desecho (unos 40-45 min.). Después se suman a la cazuela las olivas negras partidas en dos.
 

10 min
- 5- En el mortero se machacan las almendras tostadas peladas con los ajos tostados y con un poquito de salsa y se añaden al guiso para que hagan un corto chup chup.
 

40/45 min



ARROZ CALDOSO CON CONEJO

Revista Mía 11-06-2021

Es un plato sabroso, apetecible y barato, si lo preparas en casa. La ración te sale por 1 euro, aproximadamente.

Elaboración:

Fríe en una cazuela el conejo salpimentado, hasta que quede bien dorado. Retíralo y resérvalo. Pica la cebolla y el pimiento rojo. Sofríe en la cazuela las verduras y añade las alcachofas partidas en cuartos y el ajo picado. Agrega el tomate triturado y reduce bien.

Tritura el hígado del conejo frito con unas ramitas de perejil y unas gotas de anís. Incorpora un poco de agua.

Vuelve a poner el conejo en la cazuela con los judiones y cubre con 1 l de agua. Cuando empiece a hervir, incorpora el arroz y la picada del hígado y remueve para repartirlo bien.

Cocina durante 18 minutos el conjunto, sin remover demasiado y añadiendo agua, si se quedara seco.



CHULETAS DE CONEJO EN SALSA DE NARANJA CON PATATITAS

REVISTA HOLA Junio 2021

Como las chuletas de conejo son tan pequeñas, le pedimos al carnicero que nos divida 2 costillares en 4 partes cada uno. Los vamos a pasar ligeramente por harina y freírlos para terminar cocinándolos en una salsa hecha con cebolla, zumo de naranja, un poco de vino, un poco de caldo y un poco de tomate. De guarnición le ponemos unas patatitas cocidas.

INGREDIENTES

2 ud de Costillar de conejo+ 1 unidad de Cebolla+ 3 ud de Naranja+ 1 chorrito de Vino blanco+ 1 chorrito de Caldo de carne+ 1 cucharada de Salsa de tomate + 12 ud de Patatas pequeñas + Harina+ Sal + Pimienta + Aceite de oliva +Perejil fresco

PREPARACIÓN

1. Pela la cebolla y pícala muy finita.
2. Exprime las naranjas, cuela el zumo y reserva.
3. Salpimenta los costillares de conejo troceados, pasa por una ligera capa de harina y séllalo en una cazuela con aceite. Retira y reserva.
4. En esa misma cazuela, pocha la cebolla unos minutos.
5. Incorpora el vino blanco y deja que reduzca ligeramente.

6. Añade el zumo de naranja, el caldo de carne y un pelín de agua y espera 2-3 minutos para añadir el conejo.

7. Tapa la cazuela y cocina los costillares durante 30-35 minutos.

8. Pon otra olla con agua y sal en el fuego y cuando hierva, añade las patatas y deja que cuezan 20-25 minutos.

9. Saca las patatas y cuando pierdan un poco de calor, péralas.

10. Sirve el conejo en salsa de naranja con las patatitas cocidas y un poco de perejil fresco.



TAMARA FALCÓ RELATA CÓMO APROBÓ EL EXAMEN DE COCINA A PESAR DE SU INGREDIENTE MÁS TEMIDO

Revista Hola. 18-08-2021

Hace unos días que Tamara Falcó obtenía el Certificat de Cuisine Intermédiaire de Le Cordon Bleu, unas de las escuelas de cocina más prestigiosas del mundo. "¡Lo hemos conseguido!", comentaba orgullosa a sus seguidores junto a una foto de sus compañeros a los que invitó a casa de su madre, Isabel Preysler, para celebrar el aprobado. Tras la buena noticia, la ex ganadora de MasterChef Celebrity ha explicado con más detalle cómo le había ido la prueba final. Ya hace unas semanas confesó en El Hormiguero que había un ingrediente durante su formación que la tenía "tremendamente preocupada". "¿Te acuerdas que te dije que temía que me tocara el conejo? Pues mira al final, quizá era intuición", contaba a Pablo Motos, quien añadía que quizá los examinadores habían visto el programa y que por eso se lo habían puesto. "Creo que me podría haber salido mejor. De nota me pusieron un bien, pero de media me ha quedado un notable", relataba la marquesa de Griñón asegurando que no estaba muy contenta con el resultado después de haber estado todo el fin de semana estudiando y practicando.

CONEJO ESCABECHADO

Última Hora 16-06-2021

Receta para 4 personas. Ingredientes:

- 4 muslos de conejo ■ 2 zanahorias ■ 1 cebolla ■ 6 dientes de ajo ■ 10 granos de pimienta negra ■ 3 hojas de laurel ■ 1 rama de romero ■ 1 rama de tomillo ■ 1 taza de vino blanco dulce ■ 1 taza de vinagre de vino blanco ■ 1 taza de aceite de oliva ■ 1 taza de agua ■ sal.

Receta:

Limpiar bien los muslos de conejo, cuidando que no tenga ningún hueso astillado y dejar escurrir. Pelar las zanahorias y cortar en rodajas de un dedo de grosor. Pelar la cebolla y cortar en finas rodajas. Lavar las hojas de laurel y las aromáticas. Poner una cazuela de barro al fuego con el aceite y los ajos sin pelar a los que daremos un golpe contra la mesa o con el lomo del cuchillo para evitar que salten.

Cuando esté caliente, meter los muslos de conejo y dejar freír hasta que cojan color dorado. Agregar la cebolla, la zanahoria, laurel, tomillo, romero y la pimienta. Poner sal, remover y añadir el vino, el vinagre, el aceite y el agua. Tapar y dejar cocer unos 25 minutos, hasta que el conejo quede tierno y jugoso. Dejar reposar 12 horas y servir frío o caliente acompañado de unas patatas fritas, de unas setas, aprovechando que ya se empiezan a ver en el mercado, o de una ensalada variadas.

El conejo escabechado, aunque lleva menos aceite que el escabeche, se conserva perfectamente unos días en la nevera. El escabeche, ya sea de carne o pescado, es un plato tradicional de la cocina española que nos puede sacar de más de un apuro y muy fácil de preparar.

