

# Novedades del Congreso Mundial de Cunicultura de 2024

El 13º Congreso Mundial de Cunicultura, que se celebrará del 2 al 4 de octubre de 2024 en Tarragona, empieza a tomar forma. El Comité Científico, formado por miembros de la Junta Directiva de la Asociación Mundial de Cunicultura (WRSA) e investigadores del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), ha acordado que el congreso dispondrá de nueve sesiones que tratarán los principales avances y retos de la cunicultura a nivel mundial.



La Sesión de Nutrición estará coordinada por el Dr. Gerolamo Xiccato (Universidad de Padua - UniPD, Italia), y contará con una ponencia invitada de la Dra. María Cambra, de la Universidad Politécnica de Valencia, sobre *"Métodos alternativos en experimentos de nutrición animal"*. En la Sesión de Patología e Higiene, supervisada por el Dr. Antonio Lavazza, del Instituto Zooprofiláctico Experimental de Lombardía y Emilia Romagna (Italia) se expondrá una ponencia sobre el *"Estudio de nuevas vacunas y adyuvantes para enfermedades infecciosas de conejo"* a cargo de la Dra. Yee Huang, de la Academia de Ciencias Agrícolas de Zhejiang (China). En tercer lugar, la Dra. Laurence Fortun-Lamothe, del Instituto Nacional de Investigación para la Agricultura, Alimentación y Medioambiente (INRAE) de Francia, coordinará la Sesión de Etología y Bienestar Animal, con la ponencia invitada de la Dra. Angela Trocino (UniPD) sobre *"Indicadores de bienestar en conejo"*. La Sesión de Genética, a cargo de la Dra. Miriam Piles (IRTA), contará con la ponencia invitada del Dr. Juan Pablo Sánchez, de esta misma institución, con el título

*"Explorando enfoques innovadores para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de la producción de conejos"*. La Dra. Simona Mattioli (Universidad de Perugia, Italia) coordinará la Sesión de Reproducción, en la que la Dra. Nicolaia Iaffaldano, del Departamento de Agricultura, Medioambiente y Alimentación (Italia) presentará la ponencia *"Avances en criopreservación de semen de conejo"*.

## Más sesiones

En la Sesión de Sistemas Agrarios y Economía, supervisada por el Dr. Laping Wu (Universidad de Agricultura de China), el Dr. Davi Saviotto (INRAE) presentará una ponencia sobre el *"Impacto climático de la producción de carne de conejo"*. En sexto lugar, el congreso contará con una Sesión de Calidad de Productos coordinada por la Dra. Pilar Hernández (Universidad Politécnica de Valencia), en la que el Dr. Simone Mancini (Universidad de Pisa, Italia) expondrá una ponencia sobre *"Calidad de carne enfocada a productos procesados y el uso de especias o ingredientes específicos como antioxidantes"*. En la Sesión de Biología y Fisiología, supervisada por

la Dra. Gabriela González-Mariscal de la Universidad Autónoma de Tlaxcala (México), se presentará la ponencia *"Microbiota del conejo. Impacto sobre el estado sanitario y la productividad"* a cargo de la Dra. Sylvie Combes (INRAE). Finalmente, la Sesión *Miscellaneous* será coordinada por el Dr. Kimse Moussa (Universidad de Nangui Abrogoua, en Costa de Marfil) y tendremos la oportunidad de presenciar la ponencia del Dr. Tomás Norton, de la Universidad KU Leuven de Bélgica, que tratará sobre *"Digitalización y técnicas de ganadería de precisión en cunicultura"*. Por otro lado, se ha establecido el mes de diciembre de 2023 como el de la llamada al envío de los títulos de las comunicaciones que se quieran presentar en el congreso. Los textos deberán enviarse en marzo de 2024, y se notificará su aceptación en mayo de 2024. Además, el registro para la asistencia al congreso se abrirá en diciembre de 2023, estableciendo menores tasas a las inscripciones realizadas hasta junio de 2024. Pueden encontrar más información en la página web del congreso, [www.wrc2024.com](http://www.wrc2024.com)

# El Sello B+ Compromiso Bienestar Animal ya podrá utilizarse en cunicultura

INTERCUN ya ha comenzado a autorizar entidades de certificación para realizar auditorías de Compromiso Bienestar Animal BACI (BIENESTAR ANIMAL CUNICOLA INTERCUN) que permitiría el uso del sello B+ en los productos de carne de conejo procedentes de granjas e industrias certificadas.

B+ es el sello común de las seis interprofesionales ganadero-industriales del sector cárnico que se han unido en su uso, para garantizar a consumidores y usuarios un nivel de excelencia en cuanto bienestar animal y trazabilidad en los productos identificados con B+.

Al igual que ocurre con el conjunto de certificaciones que se amparan bajo el Sello B+, la Certificación BACI será un distintivo de garantía que permitirá al consumidor concienciado con el bienestar animal escoger productos cárnicos con una marca que certifique que, durante la vida del animal, así como en el resto de la cadena de producción, se ha respetado un nivel de bienestar animal conforme a estándares más exigentes que la legislación vigente. La certificación BACI ha contado en su elaboración con la Sociedad Española de Protección Animal (SEPROBA), expertos en certificación y ha sido cuidadosamente analizada por un comité científico multidisciplinar dando como resultado una certificación que engloba requisitos



basados en criterios científicos y técnicos más exigentes a los recogidos en la normativa europea y nacional. La certificación BACI contempla todos los eslabones del proceso de producción de carne de conejo estableciendo requisitos

que afectan al bienestar animal y trazabilidad desde la maternidad, cebo, centros de sacrificio y controlando la cadena de custodia de los productos, en el resto de las industrias relacionadas con el conejo.

## Se posponen las propuestas legislativas europeas sobre bienestar animal

Las cuatro propuestas legislativas en materia de bienestar animal anunciadas por la Comisión Europea: sobre bienestar en granjas, bienestar durante el transporte de animales vivos, bienestar durante el sacrificio y etiquetado de bienestar animal, finalmente no han sido publicadas el pasado septiembre (como inicialmente se esperaba) y, según el calendario de la Comisión Europea, parece que se retrasarán.

La Comisión Europea ha dado a conocer su Programa de Trabajo para 2024, titulado "Cumplir hoy y prepararse para mañana". En este programa, la Comisión ya anunciaba la publicación de la propuesta legislativa sobre transporte de animales vivos, que salió el pasado 7 de diciembre. Esta propuesta legislativa tiene como ejes principales los tiempos de transporte, las temperaturas y el espacio disponible para los animales, y se someterá a negociación

durante los próximos dos años. En el próximo número de la revista se ofrecerá un análisis más detallado de la misma. Sin embargo, las otras tres propuestas legislativas sobre bienestar animal esperadas (bienestar de los animales en granja, etiquetado y sacrificio) no se mencionan en dicho calendario, lo que significa que no se publicarán en esta legislatura vigente, que finaliza en junio de 2024. En su lugar, la Comisión anuncia

que se iniciará un diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura de la Unión Europea. En este diálogo se quiere aumentar la implicación de los agricultores, de las partes interesadas de la cadena alimentaria y de los ciudadanos, para "trabajar juntos en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles", tal y como ha indicado la Comisión, que aún está trabajando en los detalles y el formato para establecer este diálogo.

## Carne de conejo, el secreto de la Mejor Paella Valenciana en el Concurso Internacional de Sueca

El pasado 10 de septiembre se celebró en Sueca, conocida como capital de la paella, el Concurso Internacional de Paella Valenciana, donde todos los chefs participantes en el certamen emplearon esta carne blanca y saludable como uno de sus ingredientes estrella. INTERCUN, que patrocinó el concurso, ha sido la encargada de entregar el Segundo Premio a la Mejor Paella.

Arroz de Sueca, azafrán, judías, garrofón, 'vaquetas'... y carne de conejo. La mejor paella valenciana siempre lleva este ingrediente saludable y de gran tradición gastronómica, conocido como el gran secreto de la Dieta Mediterránea. Y así lo ha reconocido una vez más la 62ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, ya que en las bases del concurso aparece como ingrediente imprescindible.

De hecho, todos los participantes lo emplearon dentro de sus elaboraciones, para darles ese toque inconfundible de la receta original. Incluidos, desde luego, los ganadores del Primer Premio, Juan José San Bartolomé Grau y Daniel Vidal Ortells,

del Restaurant Sequial 20. "Su jugosidad y su intenso sabor funcionan de maravilla dentro de este plato estrella de nuestra cocina", destaca la directora gerente de INTERCUN, Maria Luz de Santos. "Por eso, hemos querido estar muy presentes en este gran evento".



La Organización Interprofesional de la carne de conejo, INTERCUN, ha sido uno de los patrocinadores del certamen, y un representante de la misma ha entregado el Segundo Premio a la Mejor Paella, al chef Javier Blanc, del restaurante The Paella Guys & Co. Además, ha sido el proveedor de este producto para todos los participantes, de modo que cocineros y público general han tenido oportunidad de conocer mejor tanto su versatilidad culinaria como sus beneficios nutricionales y sus métodos de producción, respetuosos con el medio ambiente y con el bienestar animal. Un paso más en el objetivo de convertirlo en la nueva forma de cocinar en Europa.

## Cambrils de nuevo acogió la Jornada Anual de Cunicultores de Cataluña

Otro año más Cambrils acogió la Trobada anual de cunicultors de Catalunya (Jornada Anual de cunicultores de Cataluña) 2023 que organiza la Federación de Asociaciones de Cunicultores de Cataluña (FACC) y que tuvo lugar los pasados 25 y 26 de noviembre.

El esperado evento comenzó el sábado por la tarde en torno al tema del consumo. Tras una acogedora bienvenida, Laia Badal, de la Fundación Alicia, habló de los hábitos de consumo y las tendencias del sector alimentario. Posteriormente, le siguieron una serie de presentaciones orientadas a la pregunta "¿Cómo abordamos la situación actual de comercialización y consumo de la carne de conejo?" cuyas respuestas fueron abordadas desde diferentes perspectivas: por parte del Gremio de Carniceros, Charcuteros y Polleros de Barcelona y comarcas, por parte de la restauración y desde la interprofesional INTERCUN. Estas presentaciones se siguieron por un bloque de comunicaciones sobre "Experiencias de comercialización por parte de productores" y, tras un

ligero debate, el día se cerró con la presentación del libro "60 recettes de conill" por parte de su autora, Maite Borràs Pàmies. El domingo por la mañana, tras unas palabras de presentación por parte de los miembros de la junta de la FACC, se dio paso al inicio de esta segunda ronda de conferencias, en este caso orientadas a la producción. Para comenzar, Montserrat Àlamos, cap del Servicio de Ordenación Ramadera del DAC, habló de la figura del veterinario de explotación según el nuevo Real Decreto 364/2023. Siguiendo la misma línea de nuevas legislaciones veterinarias, Jordina Casas, veterinaria de la FACC, dio una conferencia sobre el programa sanitario integral de la explotación cunícola. La última charla vino por parte de Laura Foix, directora

del Centro Tecnológico en Biodiversidad, Ecología y Tecnología Ambiental y Alimentaria, que hizo una presentación sobre el compostaje de las deyecciones cunícolas como alternativa para la agricultura orgánica y fue seguida por la clausura del evento.



## TESIS DOCTORALES

## TRABAJO FIN DE GRADO SOBRE ACEPTACIÓN Y PREFERENCIA DE HAMBURGUESAS DE CARNE DE CONEJO Y OTRAS CARNES MAGRAS POR CONSUMIDORES JÓVENES

El día 6 de septiembre de 2023, Elena Lacalle Ruiz, egresada del Grado en Ingeniería Agrícola de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Sevilla, presentó su Trabajo Fin de Grado titulado "Aceptación y preferencia de hamburguesas de carne de conejo y de otras carnes blancas por consumidores jóvenes", realizado bajo la tutorización de Pedro González Redondo, del departamento de Agronomía. Constó de dos pruebas realizadas con un panel de consumidores jóvenes, una de aceptación de las características organolépticas y preferencia de hamburguesas comerciales cocinadas de carne de conejo, pollo, cerdo y pavo, y otra de aceptación y preferencia del aspecto visual y del color de las hamburguesas crudas. Se encontró que, tanto en su forma cruda como cocinada,



la hamburguesa de carne de conejo se valora al nivel de las hamburguesas de carne de cerdo y de pavo, y mejor que las hamburguesas de carne de pollo, siendo preferida en segunda posición tras la valoración visual en crudo y la evaluación sensorial en forma cocinada. Además,

no se encontró diferencia entre hombres y mujeres en la valoración de las hamburguesas. El estudio ha puesto de manifiesto el potencial de la presentación en forma de hamburguesa para propiciar la aceptación de la carne de conejo por el público joven.

## APLICACIÓN DE LA FISIOLÓGÍA REPRODUCTIVA Y EL METABOLISMO ENERGÉTICO DE LA CONEJA

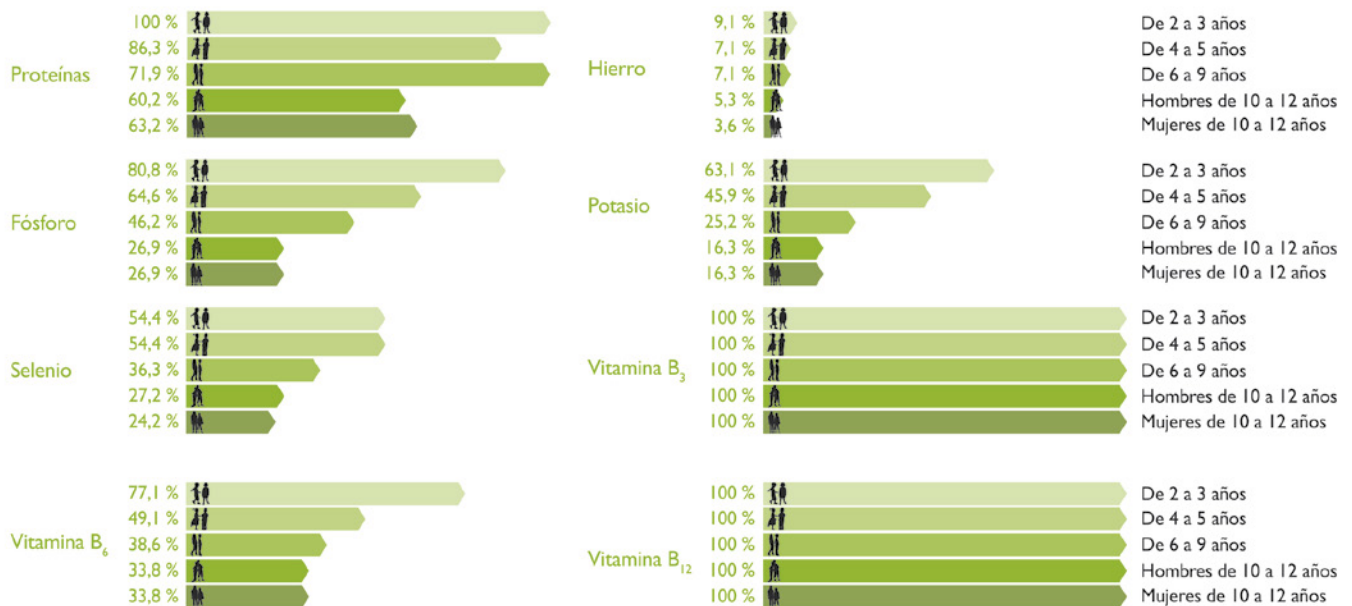
El pasado 7 de noviembre, Carlota Fernández-Pacheco Martorell defendió su tesis doctoral sobre "Aplicación de la fisiología reproductiva y el metabolismo energético de la coneja como modelo animal en los sistemas de producción en cunicultura: equilibrio entre productividad, rendimiento y bienestar animal", realizada conjuntamente entre el Departamento de Fisiología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid y el Departamento de Producción de la ETSI Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid, y codirigida por las Dras. Pilar Millán Pastor y Pilar García Rebollar.

La tesis ha abordado el estudio de la fisiología reproductiva y el metabolismo energético de las conejas reproductoras como indicador productivo y de bienestar

durante la aplicación de diferentes ajustes de tamaño de camada y la aplicación de una restricción de alimento materna en la segunda gestación de conejas primíparas, buscando la validación de



estas técnicas como estrategias para aumentar la productividad, ahorrar costes de alimentación y cuidar el bienestar de los animales en la granja. Los resultados obtenidos revelaron que los tamaños de camada empleados fueron adecuados para mantener un buen rendimiento productivo en las explotaciones sin agotar energéticamente a las conejas y que la restricción de alimento aplicada afectó moderadamente a la homeostasis energética de los animales sin llegar a perjudicar los datos de prolificidad y desarrollo de los gazapos tanto antes como después del nacimiento, permitiendo a su vez un ahorro en los costes de alimentación al consumir los animales de los grupos experimentales menor cantidad de pienso de manera global que los animales del grupo control.



Aporte de una ración de carne de conejo de granja en función de las cantidades recomendadas por edades.  
Fuente: N°25 Revista Científica de Nutrición INTERCUN (2014)

# CARNE DE CONEJO COMO ALIADA EN LA LUCHA CONTRA EL SOBREPESO Y LA OBESIDAD INFANTIL

El sobrepeso y la obesidad infantil son dos problemas de gran importancia en nuestro país, afectando al 40% de los niños españoles.



Según la Academia Española de Nutrición y Dietética, el 23,3% de los escolares españoles entre 6 y 9 años tiene sobrepeso y hasta el 17,3% sufren obesidad. La OMS considera la obesidad infantil como uno de los problemas más graves de la salud pública. En su informe a través de la Iniciativa

Europea de Vigilancia de la Obesidad Infantil (COSI por sus siglas en inglés) se señalaba a España como el tercer país con mayor prevalencia de sobrepeso y obesidad de Europa. Más allá de los problemas físicos que se desencadenan por la acumulación de grasa, como problemas locomotores, respiratorios, hepáticos

o metabólicos, el sobrepeso y la obesidad pueden tener importantes repercusiones psicológicas en niños y adolescentes, ya que les pueden convertir en objeto de acoso y maltrato psicológico en la escuela (*bullying*), que estigmatiza al niño y puede generar su aislamiento. Además, estos niños tienen una mayor probabilidad de padecer exceso de peso cuando son adultos y aumenta con la edad. De esta forma, los niños que presentan obesidad entre los 6 meses y los 7 años tienen un 40% de probabilidad de ser obesos cuando son adultos, pero este porcentaje aumenta al 80% para los que lo padecen entre los 10 y los 13 años.

Las causas de estos trastornos son múltiples, desde la genética, pasando por el sedentarismo y, por supuesto, la alimentación. Además, podrían también ser determinantes la alimentación de la madre durante la gestación y la alimentación del bebé durante el primer año de vida.

## PREVENCIÓN

Para prevenir el sobrepeso y la obesidad infantil es necesario que los niños y los adolescentes lleven hábitos de vida saludables, como

hacer 5 comidas al día, evitar los platos precocinados, un consumo adecuado de frutas y verduras, dormir 8 horas al día y realizar ejercicio físico diario. Además, es necesario que ingieran una dieta que les permita disponer de todos los nutrientes necesarios para su desarrollo.

En este sentido, dentro de las pautas de alimentación en la etapa infantil, las carnes magras deben introducirse en la dieta a partir de los 7 u 8 meses de edad. Dentro de este grupo de carnes se incluye la de conejo, que tiene un bajo contenido en grasa y alto contenido en proteínas, de gran importancia para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos de los niños. Igualmente, aporta gran parte de las necesidades de hierro para este grupo de edad, evitando la deficiencia de este mineral, uno de los principales problemas de los niños menores de 3 años, ya que una ración aporta el 13% de la ingesta recomendada para los niños de esta edad.

## LAS CARNES MAGRAS DEBEN INTRODUCIRSE EN LA DIETA A PARTIR DE LOS 7 U 8 MESES DE EDAD

Entre sus beneficios está también su alto contenido de vitaminas del grupo B, como la B3, la B6 y la B12 que contribuyen al funcionamiento normal del sistema nervioso. Además, una ración de carne de conejo aporta el 25,2% de la ingesta de potasio recomendada en niños entre 6 y 9 años, un mineral que contribuye al funcionamiento normal de los músculos. De la misma forma también es un alimento rico en fósforo y selenio, nutrientes esenciales en el crecimiento y desarrollo.



# LEPEX

## LEPORINE SEMEN EXTENDER



LEPEX: Extensor de Semen de Conejo

LEPEX es un extensor de semen de conejo, para uso con semen fresco o refrigerado, con las siguientes características:

Lepex consiste de bioquímicos de calidad farmacéutica, y un mínimo de antibióticos

Lepex contiene Matrix, una mezcla de polímeros que hasta aumenta la fertilidad del semen

El semen de conejo, diluido en LEPEX y almacenado a 17°C, mantiene su motilidad y viabilidad durante mínimo 3 días

El polvo LEPEX es un polvo micronizado que se disuelve fácilmente en agua tibia sin formación de coágulos, que permite una preparación fácil y rápida. Además:

- El polvo se transporta fácil y con menos costo
- El polvo mantiene su alta calidad bajo condiciones de refrigeración o congelación durante un periodo de mínimo un año y medio
- El polvo permite la preparación del volumen exactamente necesario del extensor.

Los parámetros utilizados para evaluar el rendimiento del extensor de semen de conejo LEPEX son basados en el análisis de la motilidad, la viabilidad y el tamaño de la camada.

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

## El Secreto de la Dieta Mediterránea se puede degustar sobre ruedas

Durante los meses de noviembre y diciembre INTERCUN acerca a todos los públicos El Secreto de la Dieta Mediterránea junto con la Caravana de Cocina Fácil, una *foodtruck* ubicada en diferentes puntos geográficos donde poder degustar esta deliciosa carne y ofrecer al consumidor una experiencia gourmet digna de mención.

En Madrid, la iniciativa dio comienzo la primera semana de noviembre donde paseantes y demás compradores pudieron degustar este secreto en emblemáticos centros comerciales como el Espacio X o Tres Aguas, en Alcorcón. Y para continuar con el mes en el que se inaugura la preparación del periodo navideño, la carne de conejo fue protagonista en el Espacio Navidalia de Getafe donde los más pequeños de la casa tuvieron oportunidad de probar este nutritivo alimento. Además, recientemente los consumidores han podido conocer la carne de conejo en el Espacio Cervantes de Alcalá de Henares y el Recinto Ferial de Colmenar Viejo, dándole una especial acogida.

Pero INTERCUN no solo estuvo presente en sendos eventos, sino que tuvo un papel fundamental en el Certamen Nacional de Gastronomía en La Rioja, donde nuestro secreto mejor guardado fue la carne cocinada por todos sus concursantes y donde, además, la caravana acompañó con degustaciones todas las jornadas. Si aún no has tenido oportunidad de visitar alguno de estos espacios, no te pierdas la presencia de la caravana de Cocina Fácil en la, ya por todos conocida, Navidad de Vigo, donde se espera que la participación vaya sobre ruedas del 18 al 30 de diciembre en la zona más céntrica de la ciudad.



## La carne de conejo triunfa entre los deportistas en el evento de La Milla de Zamora

INTERCUN patrocinó la última edición de *La Milla de Zamora Enamora* y estuvo presente con una caravana de degustaciones de carne de conejo que ofreció muestras de esta carne a más de 1.300 personas.

La plaza de la Marina, en Zamora, volvió a ser testigo el pasado 21 de octubre de la *Milla Zamora Enamora*, donde la élite masculina y femenina del atletismo español y mundial participaron en una prueba que comprendía una distancia de 1,609 metros para todas las categorías. De nuevo reafirmando la carne de conejo como un ingrediente ideal en las dietas de gente deportista y con una alimentación saludable, INTERCUN estuvo presente con una caravana de degustaciones que dio la oportunidad de probar esta deliciosa y saludable carne a 1.375 personas. La plaza de La Marina se convirtió en el centro neurálgico del atletismo con un increíble ambiente entre público, atletas de categorías inferiores y atletas élite que formaron una comunión perfecta



para disfrutar de un evento único en Zamora al que asistieron más de 2.000 personas durante el transcurso del evento.

Las redes sociales del evento han tenido un alcance de más de 75.000

personas en diferentes publicaciones gracias a publicaciones subidas por atletas como Adrian Ben, Agueda Marques, El Khayami, Esther Guerrero o Maria Viciosa, con publicaciones y "reels".

LA NUEVA FORMA DE COCINAR EN EUROPA

# CARNE DE CONEJO

## SECRETO

### Nº 13

DE LA DIETA  
MEDITERRÁNEA

# MODELO DE PRODUCCIÓN EUROPEO

¿OTRO SECRETO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA?

PORQUE GARANTIZAR UNA CARNE DE CONEJO

SALUDABLE Y RESPETUOSA CON EL MEDIO

AMBIENTE TAMBIÉN ES DIETA MEDITERRÁNEA



SÍGUENOS   

ELSECRETOESCARNEDECONEJO.EU

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

INTERCUN 



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA  
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN  
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE 