

ERA reúne su asamblea general y refuerza la cooperación entre sus países miembros

Los pasados 20 y 21 de mayo, la Asociación Europea de la Cunicultura (ERA) se congregó en el sur de Alemania para profundizar en el diálogo de la asociación y fortalecer su red de colaboración. La reunión brindó la oportunidad de hacer balance de los últimos avances legislativos e intercambiar opiniones sobre cuestiones de actualidad en el sector de la cría y la carne de conejo.

Los miembros fueron recibidos por Thomas Bauer, presidente de la Asociación Alemana de Productores de Carne de Conejo, quien presentó las actividades de la granja y el matadero de Bauer Kaninchen Spezialitäten, el operador de producción de conejo más

grande de Alemania en la actualidad. Los representantes del sector europeo de la carne de conejo también visitaron la pintoresca ciudad de Schwäbisch Hall, donde obtuvieron una valiosa perspectiva del rico y singular patrimonio histórico de la región.

La ciudad acogió la Asamblea General de la ERA, que sirvió de foro para revisar los datos de producción y consumo y reafirmar el compromiso del sector con la participación activa en la elaboración de políticas europeas. Los participantes prestaron especial atención a la propuesta de revisión de la normativa sobre transporte de animales, a los últimos avances y a las iniciativas legislativas previstas. Otra de las principales líneas de trabajo de la jornada fue la aprobación de un documento que expone las numerosas contribuciones del sector cunícola europeo a la sostenibilidad y las solicitudes que el mismo hace a la Unión Europea para que pueda seguir mejorando. Con un papel significativo en la vida de las zonas rurales y una importante presencia de mujeres, un compromiso con la sostenibilidad medioambiental y la producción de carne saludable, el sector europeo de la carne de conejo está comprometido con un enfoque equilibrado y virtuoso de los retos económicos, sociales y medioambientales.



Innovación y carne de conejo: los nuevos formatos de carne de conejo que no dejarán indiferente a nadie

Tras más de un año de intenso trabajo, el *Basque Food Laboratory* (BFL, el área de investigación e innovación gastronómica de la Escuela Superior de Hostelería Bilbao) llega a la recta final de su proyecto para la creación y desarrollo de nuevos formatos de carne de conejo.

Este proyecto nació hace algo más de un año fruto de un convenio de colaboración con la interprofesional cunícola, INTERCUN, teniendo como objeto el desarrollo de una gama de productos a partir de carne de conejo de diferente naturaleza y destinados a diferentes tipos de consumidor. Para ello, uno de los retos que BFL se marcó fue la búsqueda de soluciones que

permitieran aprovechar los subproductos que se generan en las industrias de carne de conejo y, a su vez, valorizar estos subproductos, dar un mayor valor añadido al alimento y reducir el impacto medioambiental de las industrias cunícolas promoviendo la economía circular. De esta forma, el fruto de este trabajo ha derivado en el desarrollo de productos de quinta gama ya listos para su consumo,

desde las recetas más clásicas hasta las más modernas; deliciosos formatos para air fryer que se adaptan a las nuevas tendencias de consumo; e innovadoras fórmulas para petfood (alimentación animal) que permiten combinar lo mejor de las propiedades nutricionales de la carne de conejo, un alimento que encanta a perros y gatos, con el mejor sabor y textura.

Celebración de la asamblea constituyente de la Red Ganadero-Cárnica

El pasado 13 de junio la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP) celebró la Asamblea Constituyente de la Red Ganadero-Cárnica, su undécima red municipal, esta vez enfocada a una actividad económica tan importante para las entidades locales y provinciales como es la ganadería.

El evento tuvo lugar en Segovia, en el Centro de Innovación y Desarrollo Empresarial, donde el secretario general de la FEMP, Luis Martínez-Sicluna, manifiesta la importancia de la actividad ganadera para la economía de muchos municipios y familias, la gestión del territorio, la biodiversidad y la seguridad alimentaria.

La creación de esta red de municipios representa una gran oportunidad para poner a la ganadería y al mundo rural en el centro de la agenda política y social. A juicio de Martínez-Sicluna, el sector ganadero-cárnico se encuentra "en transición, tensionado por nuevas demandas sociales, normativas y ambientales, y en esa transición las entidades locales no pueden quedarse al margen, porque sin el mundo local no habrá transición justa ni desarrollo equilibrado".



La Red Ganadero-Cárnica de la FEMP está presidida por Carlos García, quien ha señalado en la apertura del evento que "si queremos un medio rural fuerte, tenemos que tener un sector primario fuerte". En este sentido ha explicado que "la red nace del diálogo, el consenso y la necesidad de visualizar la importancia del medio rural de nuestro país". Sus

vicepresidentes son el alcalde de Cártama (Málaga), Jorge Gallardo, y la alcaldesa de Binéfar (Huesca), Patricia Rivera. También fueron nombrados los miembros del Consejo de Gobierno de esta red que aglutina a 4 diputaciones y más de 60 municipios, y cuenta con el apoyo de las interprofesionales del Foro Ganadero-Cárnico.

Jornadas de innovación y transferencia "Nuevas estrategias genéticas en cunicultura"



Los pasados 10 y 17 de junio se celebraron en Utiel (Valencia) y en La Pobla de Tornesa (Castellón), respectivamente, dos jornadas de innovación y transferencia tituladas "Nuevas estrategias genéticas en cunicultura". Este evento forma parte del proyecto AGROALNEXT/2022/037,

titulado "Adaptación al cambio climático y mejora de la sostenibilidad mediante la selección genética por resiliencia y la alimentación en cunicultura. GENIAL_RABBIT". La iniciativa ha sido financiada por el Ministerio de Ciencia e Innovación (MCIN), con fondos de la Unión Europea – NextGenerationEU (PRTR-C17.11), y por

la Generalitat Valenciana. La organización del evento por parte del CIAGRO-UMH contó con la colaboración de la empresa SERGA Servicios Ganaderos S.L. Queremos agradecer la asistencia y el interés de los cerca de 50 participantes, entre cunicultores, técnicos, veterinarios y representantes de empresas del sector.

El sector cunícola se mantiene como un pilar clave entre las producciones ganaderas alternativas

El sector cunícola reafirma su importancia como uno de los pilares de las producciones ganaderas alternativas, con una producción de 33.829 toneladas en 2024 y 3.276 explotaciones registradas, aunque la cría de gazapos se concentra en 1.088 granjas. Destaca además su clara vocación exportadora, con 6.677 toneladas enviadas al exterior en 2024, si bien existe aún un amplio margen de mejora en este parámetro. Sin embargo, el sector arrastra desde hace años un descenso sostenido de la producción, motivado principalmente por la reducción del consumo de carne de conejo.

Así lo manifestó el pasado 3 de junio la directora general de Producciones y Mercados Agrarios, Elena Busutil, en la reunión de la mesa sectorial del sector cunícola, en la que se ha analizado con detalle la situación actual del mercado. Durante el encuentro se ha hecho un exhaustivo repaso de los principales indicadores del sector, que reflejan un proceso de ajuste productivo en marcha. Se han revisado los datos de producción, censos y explotaciones de gazapos para 2024-2025, así como las cifras de consumo en los hogares y la aceptación de la carne de conejo entre la población más joven. Entre los datos

más destacados, se ha subrayado que los precios de la carne de conejo han alcanzado cifras récord en 2025, con una cotización media de 2,4 euros por kilo hasta el mes de mayo. Esta cifra supone un incremento del 3% respecto al mismo período de 2024 y un 15% por encima de la media de los últimos cinco años, en un contexto de costes de producción a la baja. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación estudia posibles modificaciones normativas en el decreto que regula el suministro de pequeñas cantidades de carne de conejo, con el objetivo de incluir a un mayor número de

explotaciones, favorecer la venta local y contribuir a generar ingresos adicionales para los productores. Actualmente, se analiza a nivel sectorial la existencia de mecanismos que permitan ampliar el número de explotaciones que puedan acogerse a esta medida. La reunión de la mesa sectorial constituye un espacio clave de participación y diálogo, en el que las asociaciones sectoriales han expuesto sus inquietudes y prioridades. Este foro permite identificar los principales retos y oportunidades para el futuro del sector cunícola, con el objetivo de avanzar en medidas que refuercen su sostenibilidad y competitividad.

TRABAJO FIN DE GRADO

TESIS DOCTORAL SOBRE LA INTERACCIÓN DE *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* ENTRE FAUNA SILVESTRE, HUMANOS Y CUNICULTURA: UNA PERSPECTIVA *ONE HEALTH*

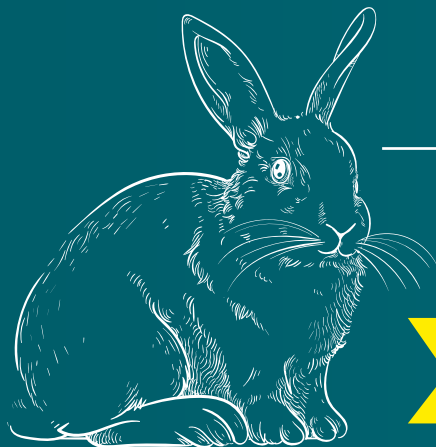
El día 9 del mayo del 2025 Carmen Martínez Seijas, investigadora del Departamento PASAPTA de la Universidad CEU Cardenal Herrera, presentó su Tesis Doctoral titulada "*Staphylococcus aureus* in the animal ecosystem: a genomic study from wildlife to rabbit farming", realizada bajo la dirección de Juan Manuel Corpa Arenas y David Viana Martín (Universidad Cardenal Herrera-CEU). En la tesis se analizó la presencia de *Staphylococcus aureus* en fauna silvestre, animales auxiliares de caza, conejos de granja y humanos. La bacteria se detectó en el 28,1% de los animales silvestres muestreados, con una prevalencia y resistencia a meticilina inferiores a las observadas previamente en conejos silvestres.

En el ámbito de la cunicultura, se compararon aislamientos de *S. aureus* obtenidos entre los periodos 1997–2010 y 2021–2023, motivado por el agravamiento reciente de los brotes de estafilococias. Se observó una mayor diversidad genética en los últimos años, destacando la aparición del clon ST3764 (CC121), posiblemente asociado a brotes más virulentos. Asimismo, se identificó un incremento en genes de resistencia antimicrobiana, mayoritariamente localizados en plásmidos. Aunque se encontraron genotipos específicos según el hospedador, también se detectaron cepas multiespecie compartidas entre fauna silvestre, cazadores y animales auxiliares, lo que sugiere transmisión cruzada. El análisis



de elementos genéticos móviles evidenció conexiones entre humanos, conejos y fauna silvestre, reforzando la necesidad de un enfoque *One Health* para comprender la dinámica de *S. aureus* en el ecosistema animal.

CUNILLENSE



CUNICULTURA 2025

JAUHAS Y PRODUCTOS PARA LA CUNICULTURA PROFESIONAL A SU DISPOSICIÓN

OFERTA EXTRAORDINARIA CON DESCUENTOS HASTA EL **50%**

REF.nº1
BEBEDERO INOX



Desde 0,75€

REF.nº 2



Desde 1,18€

REF.nº 3



Desde 1,63€

REF.nº55

JAUHA CONEJOS Tipo "FLAT/DECK"

de varilla galvanizada

YA MONTADA (Tipo Universal)

Para MADRES Y RECRÍA DE GAZAPOS

Medidas: 800x500x300 m/m



Desde 19,50€

REF.nº 56
TOLVA PIENSO
3 KG



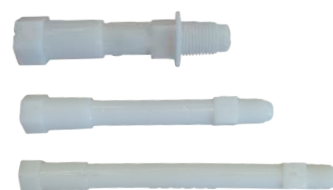
Desde 6,00€

REF.nº 35
TUBO CUADRADO PVC
22x22 de 2000 m



Desde 2,68€

REF.nº 27-28 y 30
ALARGADERAS PVC RECTAS
5,5 - 9 - 12 cm



Desde 0,37€

REF.nº 5
ALICATES
De grapar anilla ϕ 6



Desde 19,50€

Soliciten Nuevo **"CATÁLOGO 2025"**, con **71** artículos de selección.

EL FÓSFORO: TU ALIADO PARA LOS HUESOS Y DIENTES

El fósforo es un mineral clave para el cuerpo humano, con beneficios para la salud ósea, la función celular, la energía y la señalización nerviosa. Alimentos como la carne de conejo te ayudan a mantener un equilibrio de este mineral en el organismo.



El fósforo es un mineral esencial para el cuerpo humano que no solo está presente en cada célula, sino que constituye el 1% del peso corporal total de una persona. De hecho, es el segundo mineral más abundante en el cuerpo. La mayor parte del fósforo en el organismo se encuentra en los dientes y en los huesos. Resulta, por tanto, clave para la formación de ambos y el fortalecimiento de la salud ósea. Asimismo, el fósforo juega un papel crucial en otras funciones vitales como, por ejemplo:

- La producción de energía: interviniendo en la forma en la que el organismo usa los carbohidratos y las grasas.
- La función celular: resultando necesario para que el cuerpo produzca proteínas.
- La señalización nerviosa.

EL FÓSFORO TAMBIÉN AYUDA EN LA SÍNTESIS DE ALGUNAS VITAMINAS DEL GRUPO B, MUY PRESENTES EN LA CARNE DE CONEJO

Es por ello que el fósforo tiene múltiples beneficios para el organismo: contribuye al desarrollo óseo y, junto con el calcio, es fundamental para la formación y mantenimiento de huesos y dientes fuertes; también

participa en la función celular, contribuyendo a la producción de ATP, la principal molécula de energía del cuerpo; además, es parte de la estructura del ADN y ARN, esenciales para la función celular. Asimismo, participa en la transmisión de señales nerviosas, facilitando la comunicación entre las células nerviosas y mejora el metabolismo de carbohidratos y grasas, favorece en la producción de proteínas. Estas son solo algunas de las funciones esenciales en las que juega un papel importante y hay muchas otras como el mantenimiento de la salud del esmalte dental y de la densidad mineral de los huesos de la mandíbula, la contracción muscular o ayudar a mantener el equilibrio ácido-base del cuerpo y a regular la liberación de oxígeno a los tejidos. El fósforo está naturalmente presente en muchos alimentos. Gracias a ello, no necesitas recurrir a suplementos para obtener la ingesta diaria recomendada: carnes magras, como la de conejo, pescado, productos lácteos, productos derivados de granos, nueces y semillas, legumbres, verduras o huevos.

Al estar presente en un amplio elenco de alimentos, el fósforo se puede introducir en la dieta diaria de muchas formas. Eso sí, debes saber que este mineral se absorbe mejor de fuentes animales que vegetales. Opciones nutritivas y saludables como la carne de conejo pueden ser una gran alternativa en la alimentación de todos los miembros de la familia.

En este sentido, cabe destacar que el fósforo también ayuda en la síntesis de algunas vitaminas del grupo B, muy presentes en la carne de conejo. Esto contribuye a la producción de energía y al funcionamiento del sistema nervioso.

La carne de conejo, al ser tremendamente versátil, admite tanto múltiples formas de cocción como diversas combinaciones con otros ingredientes. Gracias a ello, puedes preparar recetas que incluyan varias fuentes de fósforo.

En resumen, el fósforo es un mineral esencial para la salud ósea y dental, así como para diversas funciones corporales. Llevar a cabo una dieta equilibrada que incluya alimentos ricos en fósforo es fundamental para mantener una buena salud general del organismo.



TECNOLOGÍA



INVESTIGACIÓN



DESARROLLO

CONFIANZA



PASIÓN



Polígono Industrial de Torrefarrera C/Ponent nº3

25123 - Torrefarrera - Lleida - España

Tel. (+34) 973 750 313 Fax. (+34) 973 751 772

e-mail: inerbo@inerbo.com

www.inerbo.com



SOLUCIONES

“Abuelos influencers”: la campaña de promoción de carne de conejo cuya tapa estrella este verano ha sido *El bocatín de Tito*

Si hace unos meses se confirmaba la adjudicación a INTERCUN y al Consejo de Producción Cunicola Húngaro de un nuevo programa de promoción de la carne de conejo en el mercado interior, ahora es momento de hacer balance de una primera oleada de ejecución donde se han llevado a cabo diferentes actividades.

La carne de conejo, esa que a nuestras abuelas les quedaba riquísima, pero que cada vez se consume menos, es el eje central de la campaña europea de promoción con la cual se pretende dar un vuelco a esta situación de la mano de su *claim* ‘Abuelos Influencers’, que aspira a salvar un producto, un sabor y un modelo productivo insustituibles.

La puesta en marcha del proyecto tuvo lugar con el evento de lanzamiento que el 4 de junio, reunió a profesionales, creadores de contenido y prensa, y en el que el chef Koldo Royo presentó su última creación: *El Bocatín de Tito*, un mollete de carne de conejo lleno de sabor. Esta nueva tapa que ha sido la estrella del verano homenajea las recetas nuestros mayores, pero con un giro moderno para reconectar generaciones y seducir a los paladares más jóvenes. “En España estamos dejando de comer carne de conejo, y es una pena porque es algo muy nuestro. Las abuelas, los abuelos, las madres... siempre lo han bordado”, destacó Koldo Royo. “Por eso queremos rendir homenaje a quienes mejor lo han cocinado. A esas personas que saben sacar sabor a todo, con calma, con amor, con alimentos de verdad y con recetas de toda la vida. Y queremos inspirar a los jóvenes desde el referente más creíble que tienen: sus mayores, que no harán *showcooking*... pero cocinan increíble; que no hablan de sostenibilidad, pero que nunca tiran nada; que no siguen modas, pero comen mejor que nadie”.

A pesar de que se elaboraron otras tapas como una tartaleta de carne de conejo con piña, o un montadito mar y montaña con carne de conejo escabechada, *El Bocatín de Tito* ha sido el encargado de viajar este verano durante 32 jornadas, a los principales festivales de música de nuestro país, como el Alma Festival de Barcelona y Alicante o el FAR de Valencia, a bordo de la Caravana de la Carne de Conejo, para conquistar al público joven a través de la memoria sensorial, del recuerdo de esos platos de sus abuelos que les han marcado para siempre. Y no solo eso, sino



Receta ‘El Bocatín de Tito’

- Lomo de carne de conejo.
- Bollo tipo medianoche (ovalado).
- Mayonesa.
- Pimiento de piquillo en tiras.
- Loncha de queso.

Preparación:

- Dora la carne de conejo con un poco de aceite hasta que esté hecha por dentro.
- Corta en rodajas y reserva.
- Abre el bollo y coloca las rodajas de carne de conejo, un poco de mayonesa, una loncha de queso y, finalmente, unas tiras de pimiento.
- Cierra el bollo y sirve.

que también han podido ser testigos de este succulento mollete, los participantes y demás asistentes del Gran Triatlón de Madrid, toda una oportunidad para aunar sabor y vida sana en un mismo concepto. Junto con *El Bocatín de Tito*, y para generar notoriedad alrededor de nuestro producto, se repartió *merchandising* como mochilas, abanicos y sombreros en todas las jornadas junto a la caravana. Pero no solo esta actividad ha sido llevada a cabo en esta primera oleada, si no que, además, se ha ejecutado una potente campaña de medios, tanto en TV convencional con Momentos Internos, donde reconocidos prescriptores han

puesto en valor la carne de conejo, como en TV digital con el lanzamiento de un divertido spot con los ‘Abuelos Influencers’ como protagonistas y demás figuras familiares alrededor de la mesa y de otras situaciones cotidianas. Este *spot* ha sido emitido en plataformas como Mitele, Atresplayer, Movistar+, Disney+, Amazon Prime o Netflix.

Los objetivos que se han perseguido con la campaña en TV pasaban por aumentar la notoriedad de la campaña utilizando diferentes medios dirigidos a ambos targets (millennial y senior), generar un mayor conocimiento de la carne de conejo transmitiendo los valores asociados al origen y tradición, crear una acción global que generase sinergias con las distintas actividades de campaña y por todo ello, mejorar la imagen e información que tiene el consumidor acerca de la categoría. Para complementar el referido plan de medios, se ha ejecutado una campaña digital de audio dirigida al target millennial, en soportes como *Spotify*, *YouTube Music* y *Radio on*, y en el caso del target senior, se ha optado por una campaña digital de display con recetas en sites de corte gastronómico tales como El Comidista, ¡HOLA! Cocina, Directo al Paladar, Cocina Fácil de Lecturas, etc.

Tras esta oleada inicial de actividades en el próximo trimestre, por un lado, se espera seguir reforzando el mensaje y la campaña a través de los perfiles de RRSS y la web, cuyo contenido es actualizado semanalmente y durante todo el año para ofrecer diferentes recetas sabrosas e información relevante al consumidor sobre la categoría el Modelo de Producción Europeo, y por otro, el lanzamiento del plan de medios de los compañeros del Consejo de Producción Cunicola Húngaro en su país. Seguimos avanzando para tratar de mejorar el sector de nuestra carne, porque tal y como apuntó en el evento de presentación de este ambicioso proyecto, Iván Alcalá, presidente de INTERCUN, “Consumir carne de conejo es cuidar nuestro recetario y a la vez nuestro campo”.

GRUPO COGAL

Cogal

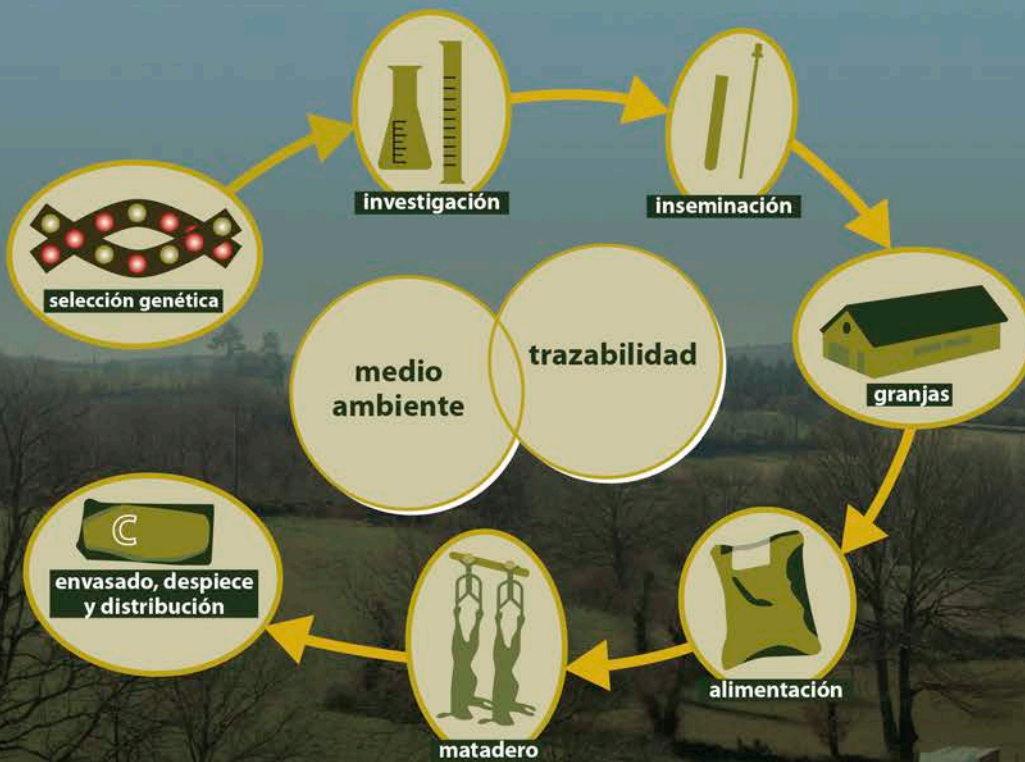


CUNICULTURA DE LA
MANCHUELA

Cogal S. Coop. Gallega
Tel: 986 790 100 | Fax: 986 790 181
36530 Rodeiro (PONTEVEDRA)
www.cogal.net | cogal@cogal.net

Teléfono 967 486 009
Villamalea (Albacete)
info@cunicultura.es | www.cunicultura.es

Servicio integral de cunicultura



CENTROS DE INSEMINACIÓN

ASESORAMIENTO PERSONALIZADO

INSTALACIONES CUNÍCOLAS

COMERCIALIZACIÓN PROPIA

GENÉTICA

