

"Análisis del impacto en la Cadena Alimentaria de la volatilidad de los precios de las materias primas"



Madrid, 15 de abril de 2011

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola

EX | Extensión
de norma

Orden ARM/1677/2008

Qué es INTERCUN

- Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunicola, INTERCUN.
- Reconocida el 28 de septiembre de 2000.
- Entre sus objetivos esta el de:

Llevar a cabo actuaciones que permitan un mejor conocimiento, eficacia y transparencia del mercado del conejo.



Quién integra a INTERCUN

Producción

CONACUN

Confederación Nacional
de Cunicultores



Transformación

M.A.D.E.C.U.N.



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS D'ESCORXADORS
I COMERÇ D'AVIRAM, CONILLS, OUS I CAÇA DE
CATALUNYA

Córrega 505, Ent. 2ª 08025 Barcelona
Tel. 93.207.29.58 Fax 93.207.12.82
mataderos@infonegocio.com

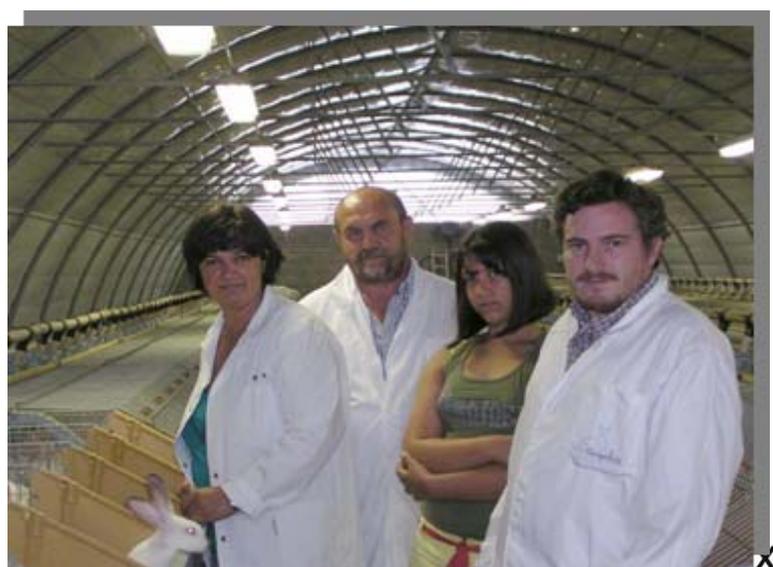
INTERCUN



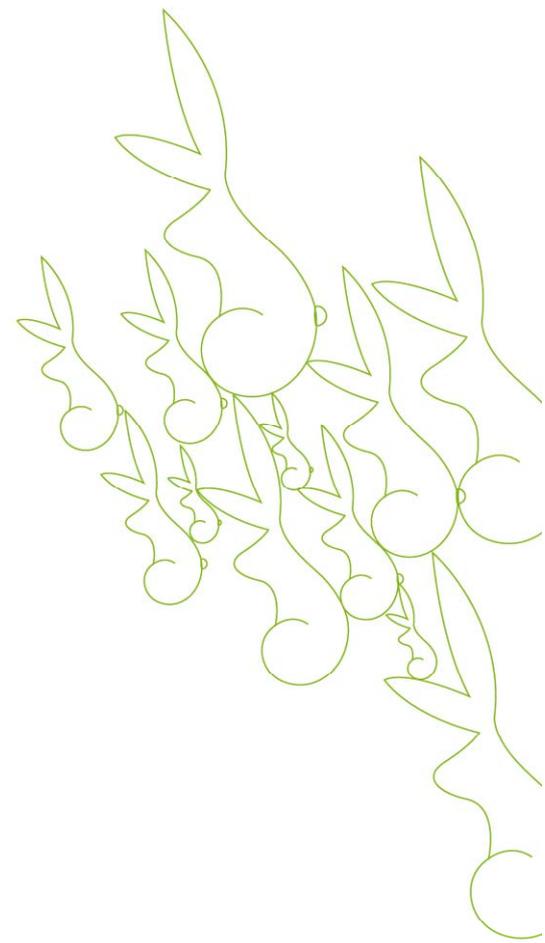
Organización
Interprofesional
Cunicola

EX | Extensión
de norma

Orden ARM/1677/2008



Logros de INTERCUN



INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunícola

EX | Extensión
de norma

Orden ARM/1677/2008

Promoción del consumo de la carne de conejo



- Conejo al horno
- Ensalada de mar y montaña
- Guiso de conejo con uvas
- Arroz con conejo
- Conejo en escabeche
- Conejo con alcachofas
- Conejo Villeroi
- Conejo a la mostaza
- Conejo con lentejas
- Conejo a la cerveza
- Brocheta de conejo y plátano
- Conejo a la napolitana
- Conejo al Curry
- Conejo en barbacoa

- Conejo a la campesina
- Conejo a la cazadora
- Conejo a la jardinera
- Conejo a la pimienta
- Conejo a la vizcaína
- Conejo con pimentón
- Conejo con patatas
- Lasaña de conejo
- Conejo con caracoles
- Muslos de conejo encebollados
- Conejo con champiñones.
- Conejo con zanahoria en salsa de mostaza.
- Conejo en salsa de oporto.
- Conejo adobado con puré de patata.
- Conejo con cardo
- Conejo asado con peras y panceta
- Conejo con aceitunas



COCINA para 2



Cunicola

Promoción del consumo de la carne de conejo

Prescriptores

Carne de conejo: Equilibrio y Salud

Revista científica de nutrición

Nº6 Octubre 2006

La carne de conejo en la alimentación infantil

Dra. Isabel Polanco Allué

Jefa de Servicio de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica, Hospital Universitario "La Paz", Madrid. Profesora Titular de Pediatría, Universidad Autónoma de Madrid.

D. Juan Rodríguez López

Licenciado en Cc. Químicas. Master en Nutrición.

Sumario

1. Introducción // 2. Cada alimento, a su tiempo // 3. ¿Qué nos aporta cada alimento? // 4. La carne de conejo en la alimentación infantil

Introducción

Si en todas las etapas de nuestra vida la alimentación juega un papel fundamental, en la infancia tiene una importante relevancia porque sienta las bases de nuestro correcto desarrollo en la edad adulta. La alimentación debe ser variada, de manera que cuantos más alimentos distintos se tomen, más completa y salubre será la dieta. En ningún caso es bueno abusar de ningún alimento. Hay que comer de todo y en las cantidades adecuadas, ya que todos los alimentos son importantes: cada uno aporta nutrientes necesarios. Por ello, es fundamental que los niños prueben alimentos desconocidos y experimenten nuevos sabores.

Hidratos de Carbono:

Constituyen una excelente fuente de energía para órganos tan importantes como el cerebro o los músculos. Contienen hidratos de carbono: el arroz, la pasta, el azúcar, las patatas, el pan, los cereales, las frutas, las verduras y las legumbres.

Proteínas:

Son necesarias para construir las células y los tejidos del cuerpo. Gracias a ellas se forman los músculos y la piel. Contienen proteínas: el pescado, la carne y el huevo.

Grasas:

Son vehículo de las vitaminas A, D y E. Son necesarias pero hay que consumirlas con moderación. Hay dos tipos de grasas, las de origen vegetal como el aceite de oliva o de girasol y las de origen animal como la mantequilla.

Vitaminas:

Son sustancias que están presentes en la dieta en pequeñas cantidades, pero que son esenciales para la vida.

Minerales:

Constituyen tejidos como los huesos y los dientes.

Fibra:

Es fundamental para que la función intestinal sea adecuada.

Agua:

Realiza un papel esencial durante la digestión, la absorción, transporte y utilización de los nutrientes.



REVISTA GASTRONÓMICA INTERCUN

Nº4 JUNIO 2008

SUMARIO

- Carne de Conejo, Innovación y Gastronomía
- Platos con carne de conejo para las diferentes épocas del año
- Sabes que...?
- Exquisitas innovaciones con carne de conejo



CARNE DE CONEJO: INNOVACIÓN Y GASTRONOMÍA

Carne de Conejo: Alimentos de temporada

Innovar proviene del latín innovare, que significa acto o efecto de innovar, tornarse nuevo o renovar, introducir una novedad. Esto aplicado a la cocina se interpreta de una forma muy sencilla, crear platos a partir algo que no está hecho o simplemente partir de algo que ya está hecho y modificarlo de forma que sea algo innovador.

Dicho esto y gracias a la versatilidad del conejo a la hora de elaborar platos, Jorge Lacera, cocinero del Restaurante del Hotel Vincci SoMa, realiza unas recetas partiendo de su imaginación y su afición por la cocina sana y equilibrada, ya que somos lo que comemos.

Platos con conejo para las diferentes épocas del año

¿Por qué Cocina de temporada?

Cocina de temporada, porque tenemos la fortuna (no sabemos por cuánto tiempo), de que con cada estación llegan a nuestros mercados toda una serie de productos que todavía dependen del clima, y gozan del privilegio de florecer y de crecer a su ritmo, en libertad. Lo hacen, a merced de las inclemencias del tiempo y del mimo de sus cuidadores.

La forma más sencilla de hacer una dieta sana y equilibrada es utilizar los alimentos que nos proporciona la naturaleza en cada época del año, en el caso de no saberlo, simplemente debemos dejarnos asesorar por los profesionales de nuestro mercado de confianza.

Promoción del consumo de la carne de conejo consumidores

RECETAS SANAS Y EQUILIBRADAS CON Carne de Conejo



CONEJO AL AJILLO Y PASTA	PAELLA VALENCIANA CON CONEJO	CONEJO AL VINO BLANCO CON VERDURAS
<p>Información nutricional Plato muy equilibrado ya que aporta hidratos de carbono procedentes de la pasta. Además aporta proteínas de alto valor biológico procedentes de la carne de conejo así como vitaminas del grupo B y minerales como el hierro.</p> <p>Ingredientes (4 personas) 1 kg de conejo • 250 gr de pasta • 4 dientes de ajo • 4 setas de cultivo • ½ pimiento verde • Agua • Aceite de oliva • Sal, pimienta y perejil picado.</p> <p>Tempo de elaboración: 35 minutos</p>	<p>Información nutricional Este plato cubre el 100% de las necesidades proteicas de un adulto sano gracias a la suma de las proteínas de origen animal del conejo y de origen vegetal del arroz y las verduras.</p> <p>Ingredientes (4 personas) 400 gr conejo • 400 gr arroz tipo "bomba" • 150 gr habas frescas • 2 tomates trozados • Aceite de oliva virgen extra • Agua (2 veces arroz) • Pimentón rojo en polvo • Azafrán • Sal.</p> <p>Tempo de elaboración: 60 minutos</p>	<p>Información nutricional Se trata de un plato muy ligero con bajo contenido de grasa y rico en vitaminas y minerales. Este plato es ideal para personas de edad avanzada ya que resulta de fácil digestibilidad. Acompañado de arroz o cereales será un plato más energético y completo a nivel nutricional.</p> <p>Ingredientes (4 personas) 4 trozos de conejo de unos 100 g cada uno • 3 tomates frescos • ½ vaso de vino blanco • 6 zanahorias medianas • 4 cebollitas pequeñas • Pimiento • Aceite de Oliva • Romero tomillo y Hierba.</p> <p>Tempo de elaboración: 50 minutos</p>

Elaboración
CONEJO AL AJILLO Y PASTA: Cocer 7 minutos la pasta en abundante agua hirviendo con sal, escurrir y reservar. Limpiar y trocear el conejo, en una sartén con aceite dorar los ajos pelados y cortados en láminas. A continuación, salear los trozos de conejo salpimentados. Poner a fuego fuerte unos minutos hasta que quede cocinado. Espolvorear con perejil picado y agregar la pasta cocida. Mezclar todo bien y servir en una fuente. Salear las setas y un trozo de pimiento verde muy picado. Verter este salteado sobre la pasta y servir.
PAELLA VALENCIANA CON CONEJO: Verter 6 cucharas soperas de aceite de oliva virgen extra en una paellera, cuando esté bien caliente echar el conejo troceado y limpiar. Dorar el conejo y añadir las verduras, cuando estén rehogadas añadir el tomate y pochar. Cuando esté todo dorado, añadir el pimentón y rápido, antes de que se quemara, añadir el agua. A continuación, incorporar unas habas de azufrán. Cuando el agua está cocinado, dejar 5 minutos más a fuego vivo. Dejar cocer a fuego medio 30 minutos más, comprobando que el agua no haya disminuido. Aumentar la intensidad del fuego y añadir el arroz y mantenerlo 10 minutos cociendo. Añadir la sal en su justa medida. El arroz debe quedar seco con el grano entero. Dejar reposar 5 minutos y servir.
CONEJO AL VINO BLANCO CON VERDURAS: Aderezar el conejo con romero y tomillo, salar y enhamar. En una sartén con aceite de oliva, dorar los trozos de conejo por ambos lados, a fuego vivo durante unos 5 minutos. Retirar del fuego. En una cacerola con aceite de oliva, sofreír las zanahorias cortadas en rodajas y las cebollas en cuartos. Cuando la cebolla se empieza a dorar, añadir el conejo, mezclar, añadir el vino y dejar evaporar. Dejar cocer todo durante unos 20 minutos. Abrir y añadir el tomate pelado, salpimentado y cortado en lonchas muy finas. Echar un poquito más de romero y tomillo. Cocer todo unos 10 minutos a fuego lento.

Recetario de Carne de Conejo



CHULETITAS DE CONEJO CON CREMA DE BOLETUS

- INGREDIENTES:**
- 150 g. boletus frescos ó 20 g. deshidratados (puede sustituirse por otras setas)
 - 2 cebolletas
 - 100 g. champiñones
 - 1 copita de Jerez seco
 - 1 litro y medio de caldo de ave o cordero
 - 1 cucharada de maicena
 - Sal y Pimienta
- Chuletitas de conejo:**
- 20 chuletitas de conejo
 - Aceite de oliva virgen
 - Sal



CONEJO A LA CREMA DE CAVA CON ARROZ SALVAJE

- INGREDIENTES:**
- 1 conejo troceado
 - 1 botella de cava semi-seco
 - 1 cucharada de maicena
 - 600 g. de nata líquida
 - Sal
 - Pimienta rosa
- Arroz salvaje:**
- 250 g. arroz salvaje
 - Agua
 - Sal
 - Aceite de oliva virgen



CONEJO ASADO CON COMPOTA DE FRUTOS SECOS

- INGREDIENTES:**
- 1 conejo
 - Mantequilla de cerdo o aceite de oliva virgen
 - Vaso de brandy
 - Sal
 - Pimienta negra
- Compota de frutos secos:**
- 125 g. de orejones, 75 g. de ciruelas, 50 g. de pasas, 100 g. de higos secos, 75 g. de nueces, 50 g. de piñones
 - 1 l. zumo de manzana
 - Corteza de 1 limón
 - 1 palo de canela
 - Un chorrito de calvados o brandy
 - 2 cucharadas de azúcar moreno



MODO DE HACERLO:
 Crema de boletus: Limpiar y trocear las cebolletas, los champiñones y los boletus. Rehogar las cebolletas en un poco de aceite, cuando estén ligeramente doradas añadir los champiñones y los boletus picados, dejar al fuego hasta que se evapore todo el agua que sañen. Incorporar el Jerez y reducir. Añadir la cucharada de maicena. Agregar el caldo. Cocer unos 10 minutos. Sazonar. Triturar.
 Chuletitas de conejo: Calentar al fuego un poco de aceite. Sazonar las chuletitas con sal.
 Dorar a fuego fuerte por ambos lados.
 Servir la crema de boletus caliente con las chuletitas.



Interprofesional Cunicola

Carne de conejo

Alimento Saludable para una Dieta Equilibrada

Conejo con tomate

INGREDIENTES (para 4 personas):

- Un conejo (aprox. 1 Kg.)
- Un calabacín mediano
- Dos cebolletas
- Cuatro tomates maduros
- Un chorizo de vino tinto
- Ocho patatas medianas
- Aceite de oliva
- Ajo, sal, pimienta negra y laurel
- Un vaso de agua

ELABORACIÓN:

• Pelar y cortar las hortalizas en cuadraditos.
 • Verter el aceite de oliva en una cazuela, dorar los ajos y añadir la cebolla, el pimiento y el calabacín en cuadraditos.
 • Añadir los tomates troceados y pochar bien todo.
 • Sacar el conejo cortado al gusto y añadir a la cazuela.
 • Rehovar todo 5 minutos, verter el vino tinto y el agua, y añadir el laurel, la pimienta y las patatas peladas cortadas en cuadraditos.
 • Dejar cocer todo hasta que el conejo esté tierno y las patatas cocidas.

FICHA TÉCNICA (por ración):
 Energía: 494 Kcal
 Proteínas: 19,70 g
 Hidratos de Carbono: 60,44 g
 Lípidos: 15,65 g

VALORACIÓN NUTRICIONAL:
 Es importante tener en cuenta la forma de cocinado de los platos, para no elevar demasiado la densidad calórica del producto original y conservar o aumentar sus propiedades saludables. Así pues, esta forma de preparación dietética, además de por el bajo contenido en grasas y colesterol propio de la carne de conejo, por la presencia de antioxidantes, fruto de haber añadido cebolla, tomate, calabacín y ajo, que poseen un alto contenido de selenio, vitamina E, proteínas A y carotenoides.

¿Qué debes saber sobre la Carne de Conejo?

¿Quiénes pueden consumir Carne de Conejo?
 Pueden consumirla todos los grupos de población: niños, adolescentes, adultos, embarazadas y personas mayores. Además, está indicada para personas con sobrepeso, anemia, diabetes, hipertensión y problemas digestivos, siempre que sigan una dieta equilibrada.

¿Cuántas veces a la semana se puede consumir la Carne de Conejo?
 Es aconsejable alternar el consumo de distintas fuentes proteicas, por lo que se podría aconsejar que al menos una vez a la semana, la fuente proteica sea carne de conejo.

¿Es recomendable para obesos y personas con sobrepeso?
 Sí, ya que es una carne magra con bajo contenido en grasa, tiene un contenido en colesterol moderado y es pobre en sodio. Factores a tener en cuenta antes las personas que tienen obesidad, puesto que suele estar asociada a problemas cardiovasculares. Además se puede incluir en dietas hipocalóricas, debido a que solo tiene 130 Kcal por cada 100 g.

¿La Carne de Conejo se digiere fácilmente?
 Sí, puesto que es una carne tierna, goza en caligera y tiene un contenido en grasas muy bajo.
 Además podemos prepararla con formas de cocinado saludables, tales como asado, al horno, a la plancha, estofado, rehogado con verduras, etc.

Consejos Prácticos

- Tanto cruda como cocinada, la carne de conejo se congela muy bien. El tiempo máximo de congelación es de seis meses para la carne de conejo.
- Si antes de cocinar, mantenemos la carne de conejo con vino y lo congelamos con perejil, ajo y tomillo, tendremos su sabor.
- La carne de conejo fría o asada se puede aderezar con diversos aderezos. Con mostaza y queso se hacen unos aderezos excelentes para acompañarla.

Centro de Información Nutricional sobre la Carne de Conejo
902 99 56 81

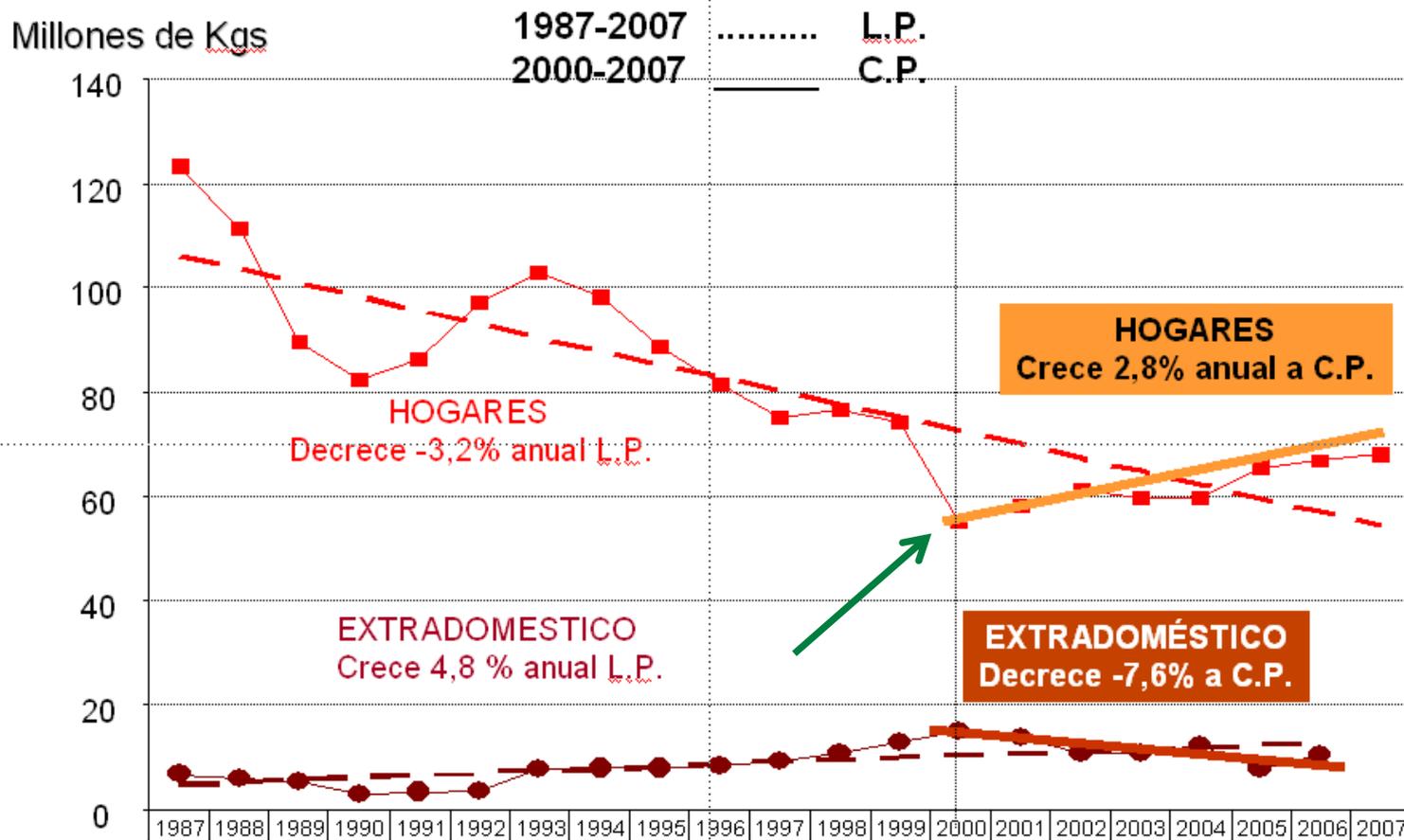
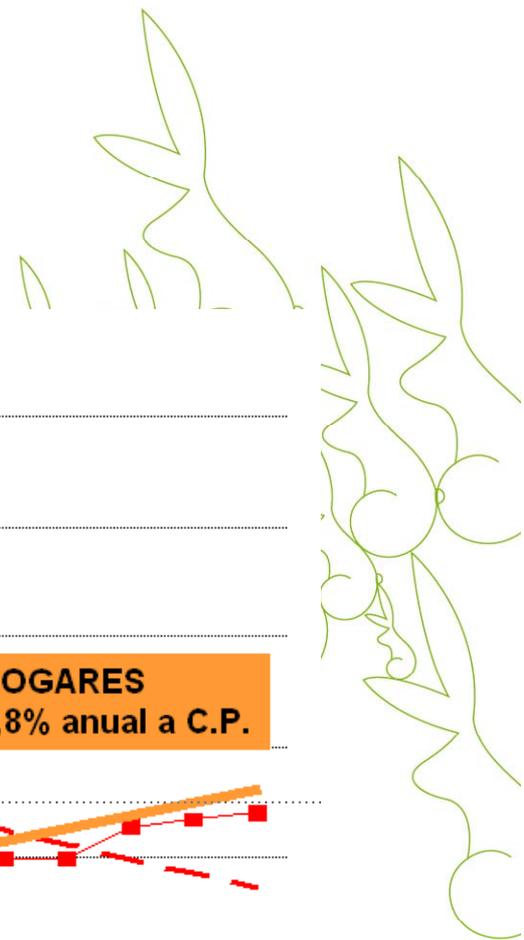
Promoción del consumo de la carne de conejo consumidores



Promoción del consumo de la carne de conejo



Logros de INTERCUN



Extensión de Normas

Orden ARM/1677/2008, de 22 de mayo, por la que se extiende el acuerdo de la organización interprofesional para impulsar el sector cunícola, al conjunto del sector, y se fija la aportación económica obligatoria para la promoción del consumo de la carne de conejo y la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica, sobre el proceso de registro de medicamentos para uso específico de la especie cunícola durante el **periodo 2008/2011**.

BOE 14 de junio de 2008

Orden ARM/868/2011, de 30 de marzo, por la que se extiende el acuerdo de la Organización interprofesional para impulsar el sector cunícola al conjunto del sector, y se fija la aportación económica obligatoria para realizar actividades de promoción de consumo de carne de conejo, y actividades de investigación, desarrollo e innovación tecnológica en el sector cunícola durante las **campañas 2011/2012, 2012/2013 y 2013/2014**.

BOE 11 de abril de 2011

- INTERCUN dispone de medios para hacer promoción de gran alcance.



Declaraciones nutricionales, Rg 1924/2006

Tabla I. Composición nutricional de la carne de conejo. Datos de tres muestras de canales.

Componente	Unidad	100 g	100 g	100 g	Media	± DE	Danish	USDA	Fineli	TCA
Energía	KJ	554	543	545	547,53	5,559	525	589	681	531
Energía				130	130,86	1,329	125	141	163	127
Humedad					72,60	0,44	74,6	72,82		73
Proteína					20,72	0,22	22,2	20,05	21,1	20,05
Materia grasa					5,33	0,10	4	5,55	8,7	5,2
Hidratos de carbono				0	0,00	0,000		0	0	0
Sodio				55,3	56,50	0,10				67
Potasio				394,7	403,77	11,889	383	358	318	360
Calcio				12,1	10,93	1,387	13	13	13	22,8
Fósforo				255,2	258,53	5,096	210	213	210	220
Magnesio				25,5	25,87	0,321	28	19	23	24,9
Hierro				0,6	0,51	0,107	0,8	1,57	1,8	1,5
Zinc				0,7	0,73	0,153	1,7	1,57	1,7	1,49
Selenio					8,70	0,346	10	23,7	4	23,7
Cenizas					1,16	0,020	1	0,72		
Vitamina A				0,07	0,06	0,006	0,115	0,1	0,1	0,1
Vitamina B1				0,07	0,07	0,000	0,14	0,15	0,06	0,12
Vitamina B2				16,7	15,53	1,320	14,67	7,27	8,6	8,7
Vitamina B6				0,4	0,43	0,030	0,6	0,6	0,36	0,35
Vitamina B12				8,9	8,17	0,751	5	8	10	4,8
Vitamina E				7,5	7,07	0,404	10	7,26	1	11

Informe Técnico sobre la composición y el valor nutricional de la carne de conejo de granja

2008

De manera natural

Alto contenido en B12





INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola



***Sigue mi consejo,
come carne de
conejo.***

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola

EX | Extensión
de norma

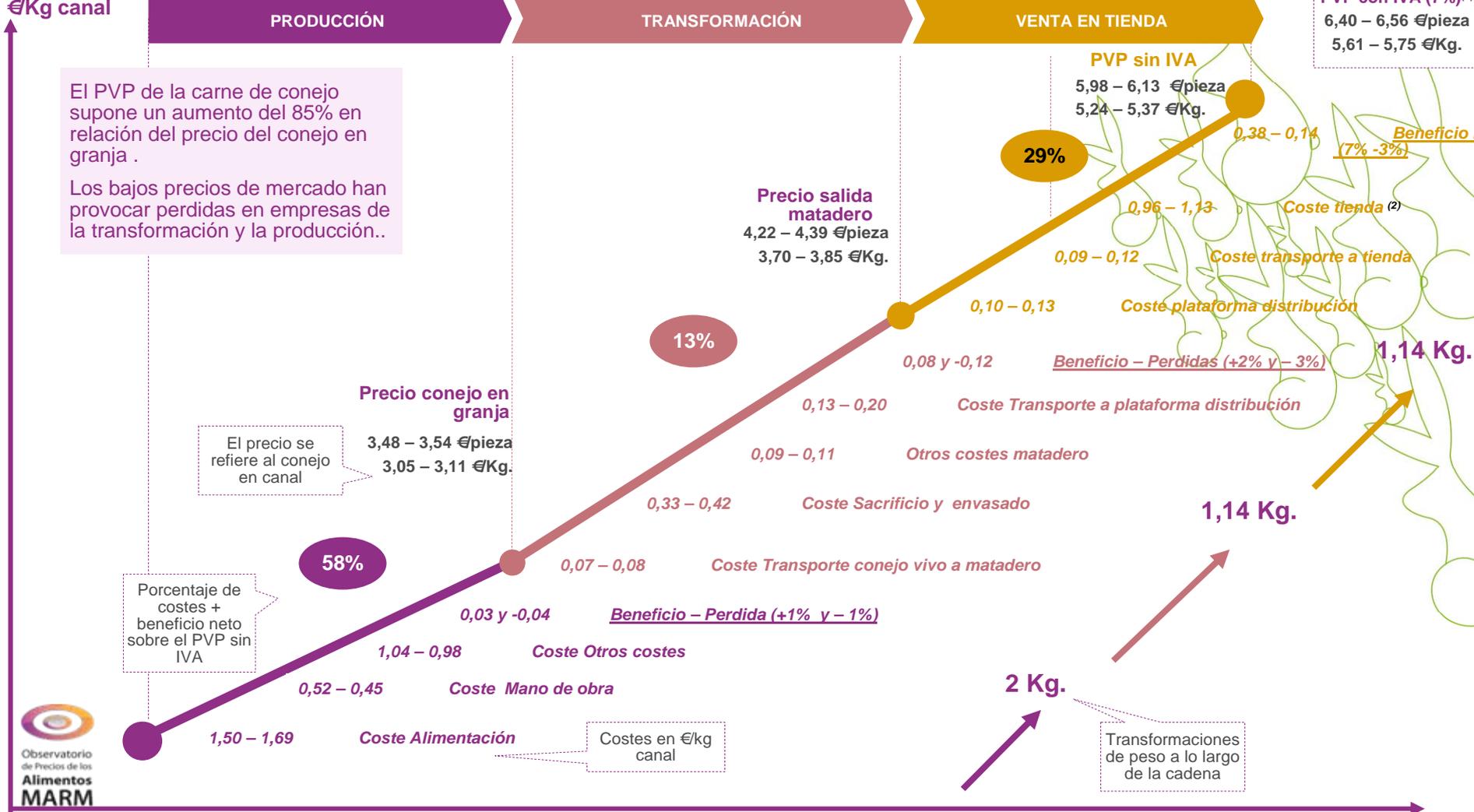
Orden ARM/1677/2008

Análisis del impacto en la cadena alimentaria de la volatilidad de los precios de las materias primas

- Fuente de los datos:
 - MARM e INTERNET.



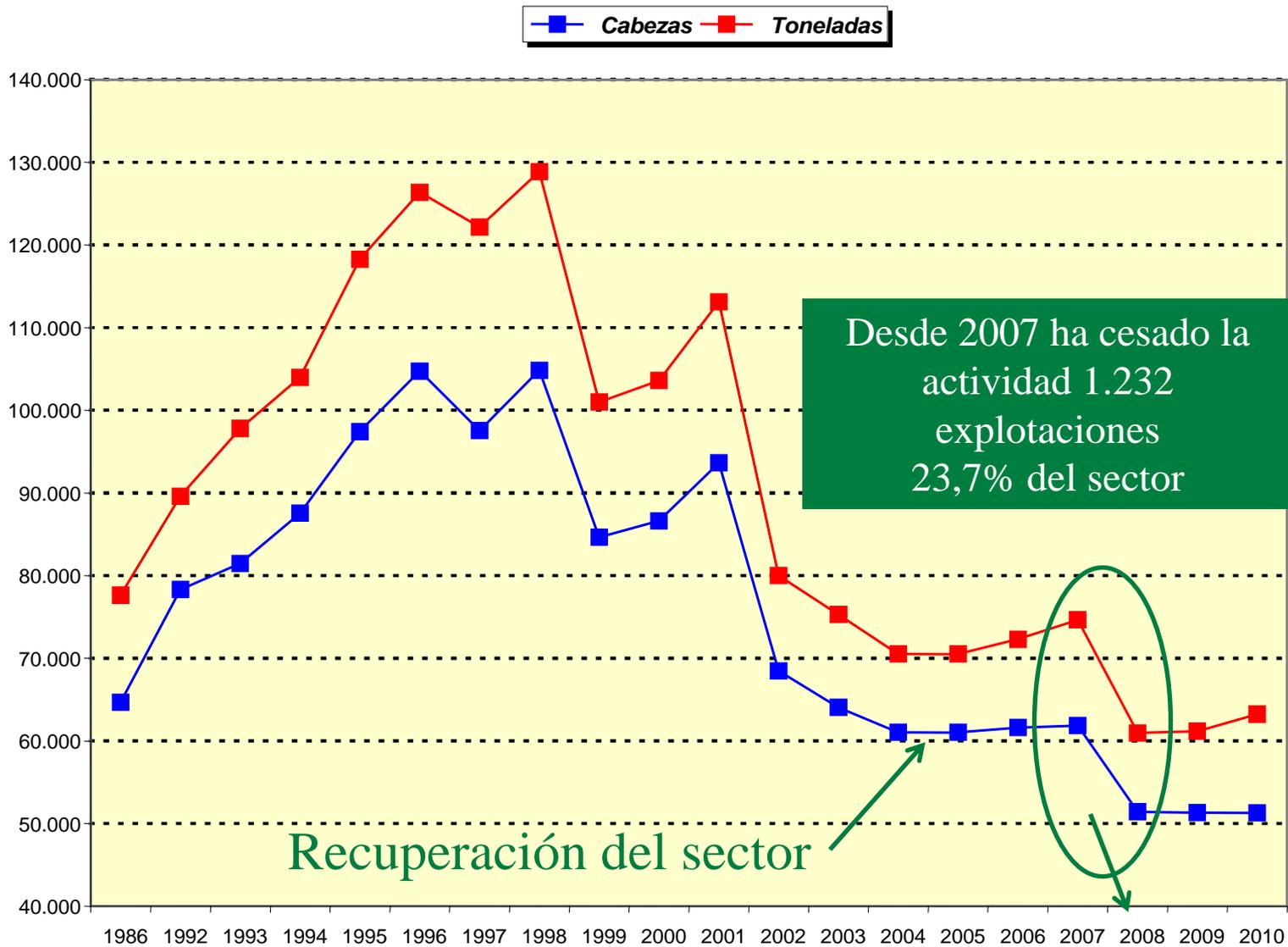
Horquillas de costes en €/pieza y €/Kg canal



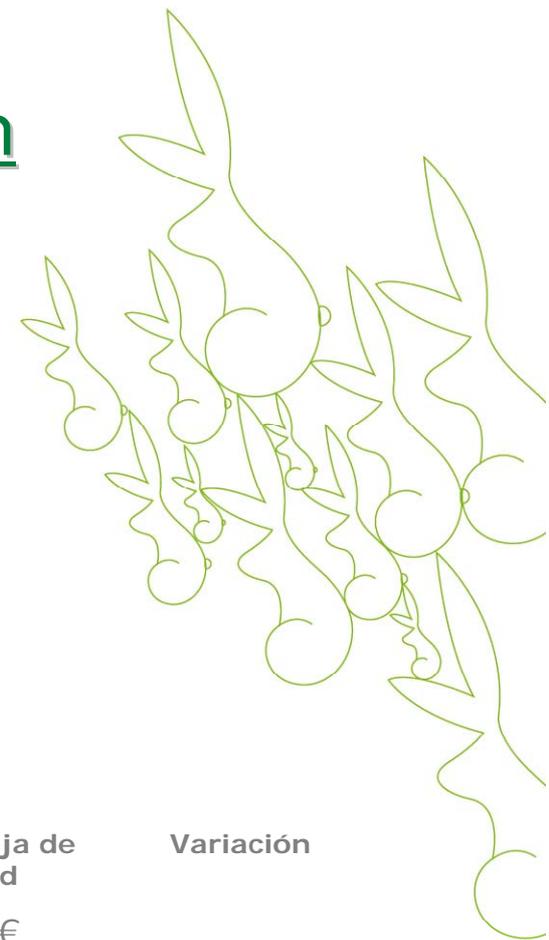
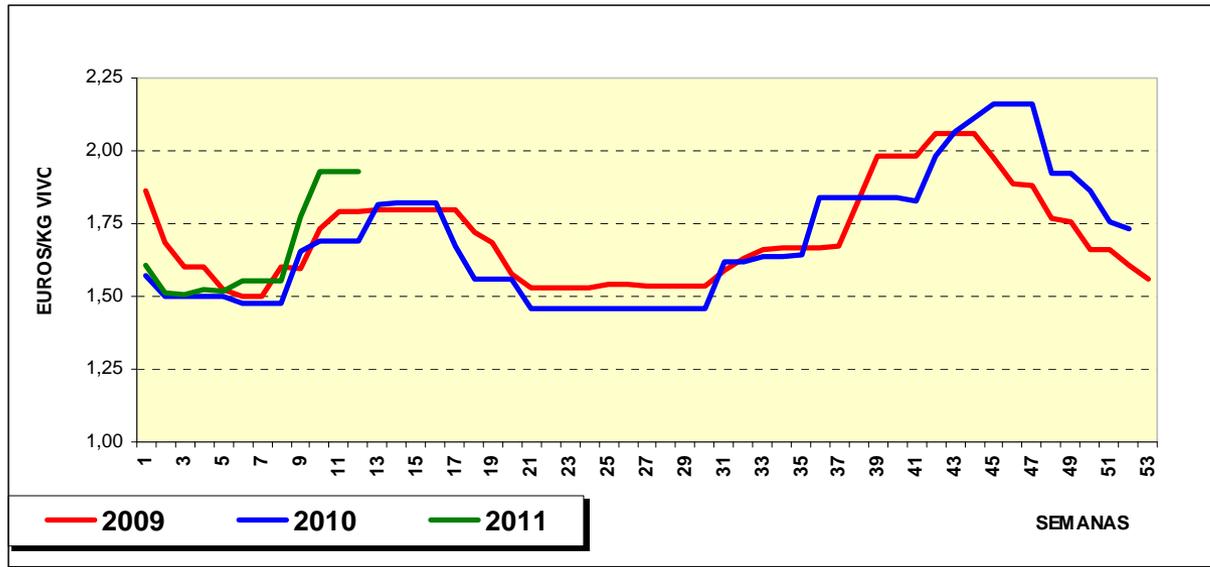
(1) La campaña comprende los meses de enero de 2008 a diciembre de 2008.. (2)En los costes de la tienda se han incluido las mermas, entre el 6% y 7% del PVP

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO EN ESPAÑA

Fuente: MARM



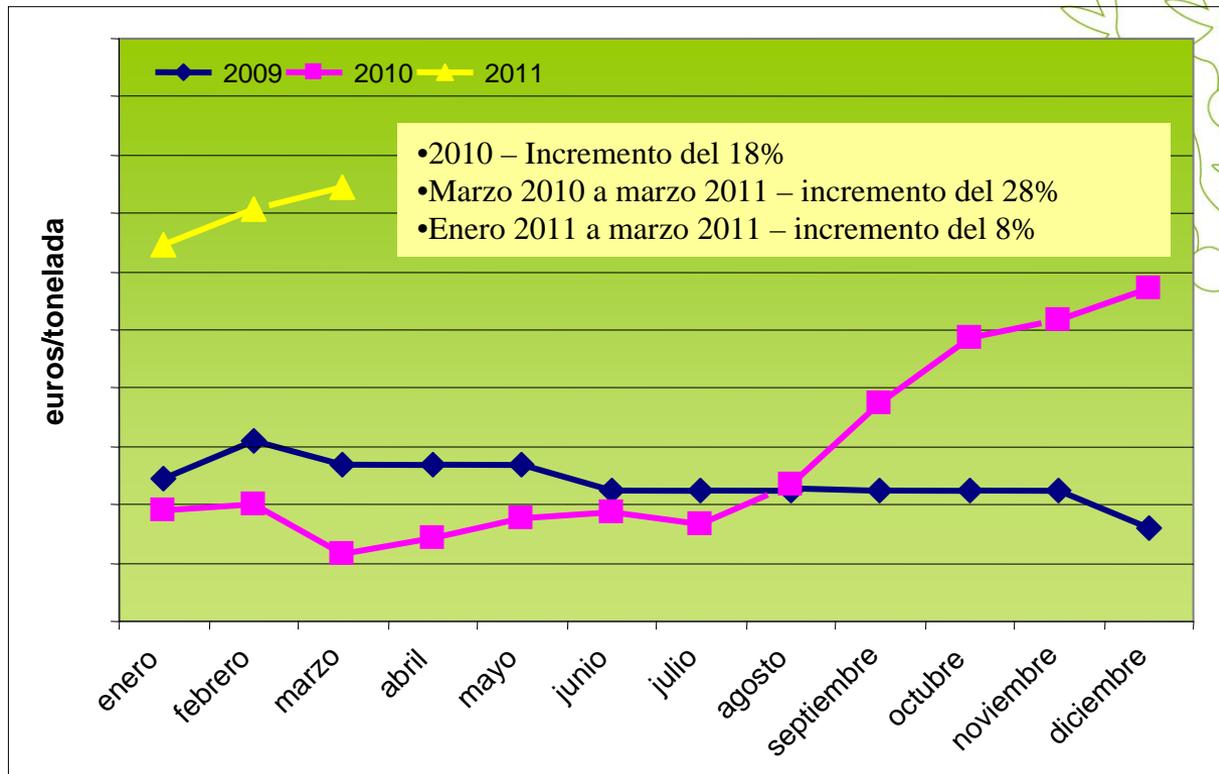
Datos de precios: origen



Año	Media lonja de Madrid	Variación
2007	1.71€	
2008	1.64€	-4%
2009	1.63€	-1%
2010	1.60€	-2%

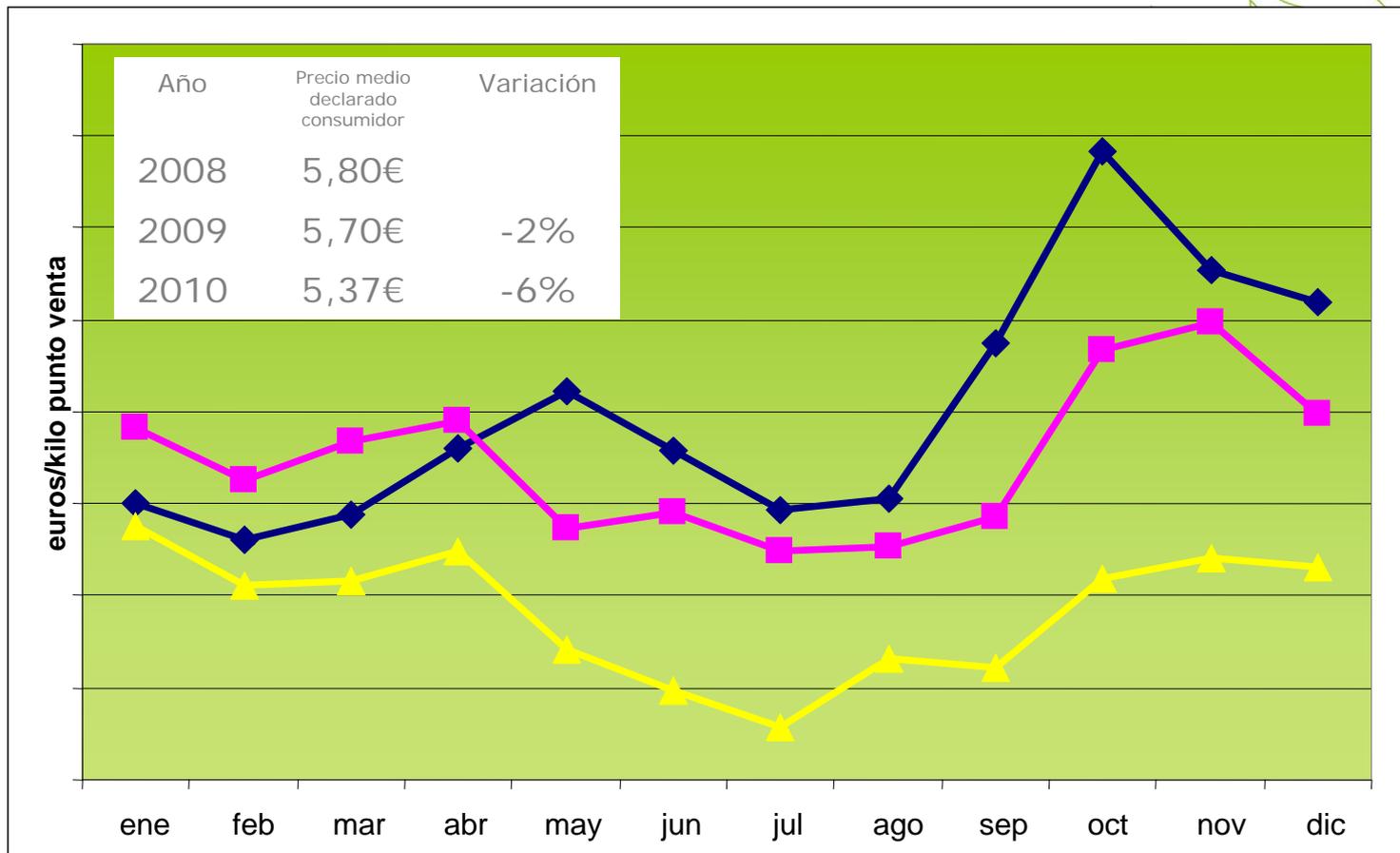
Fuentes: MARM, INTERNET

Precios pienso para conejos



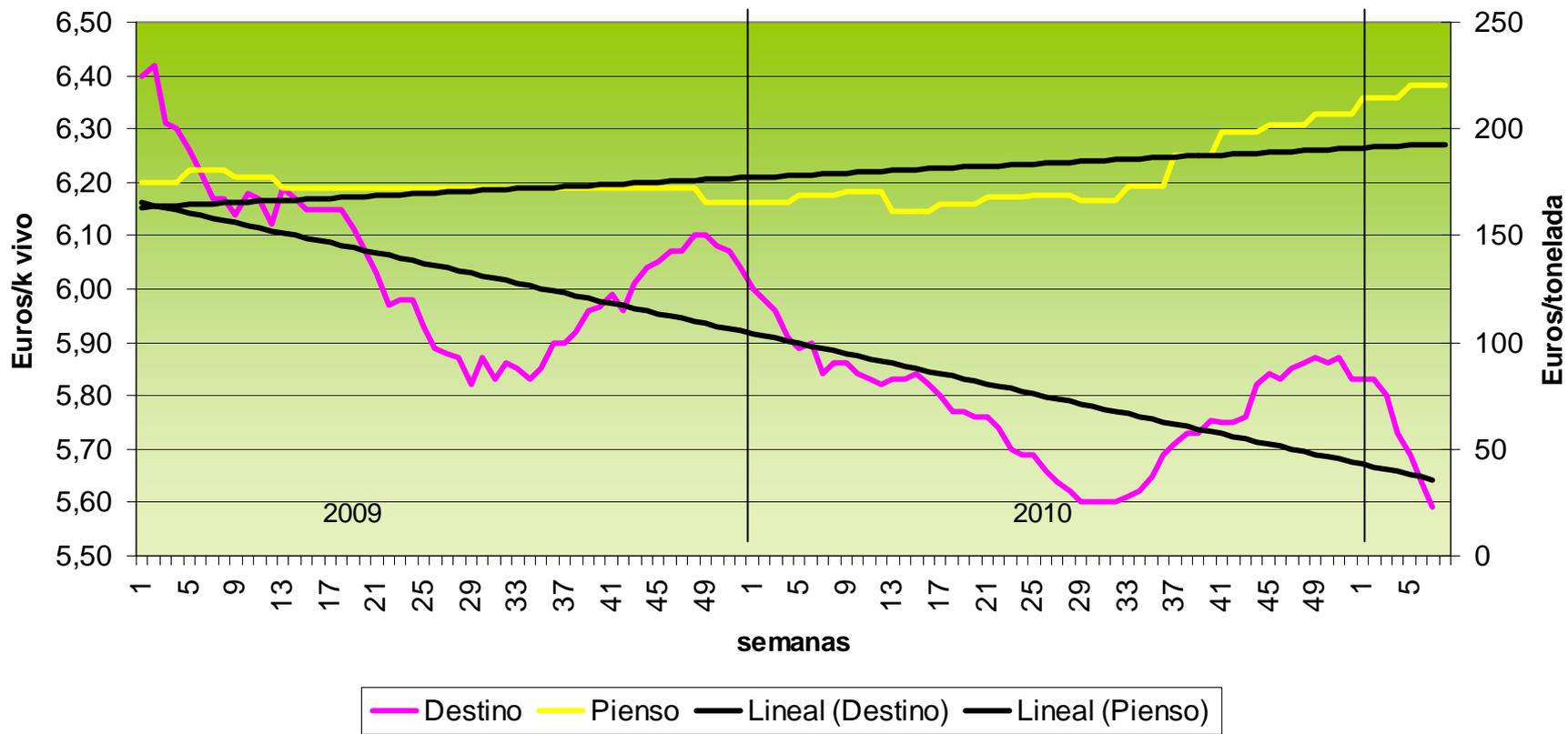
Fuente: web Coop. de piensos, costes sin tener en cuenta subida de portes

Precios declarados por consumidores



Fuente: Panel de consumo del MARM

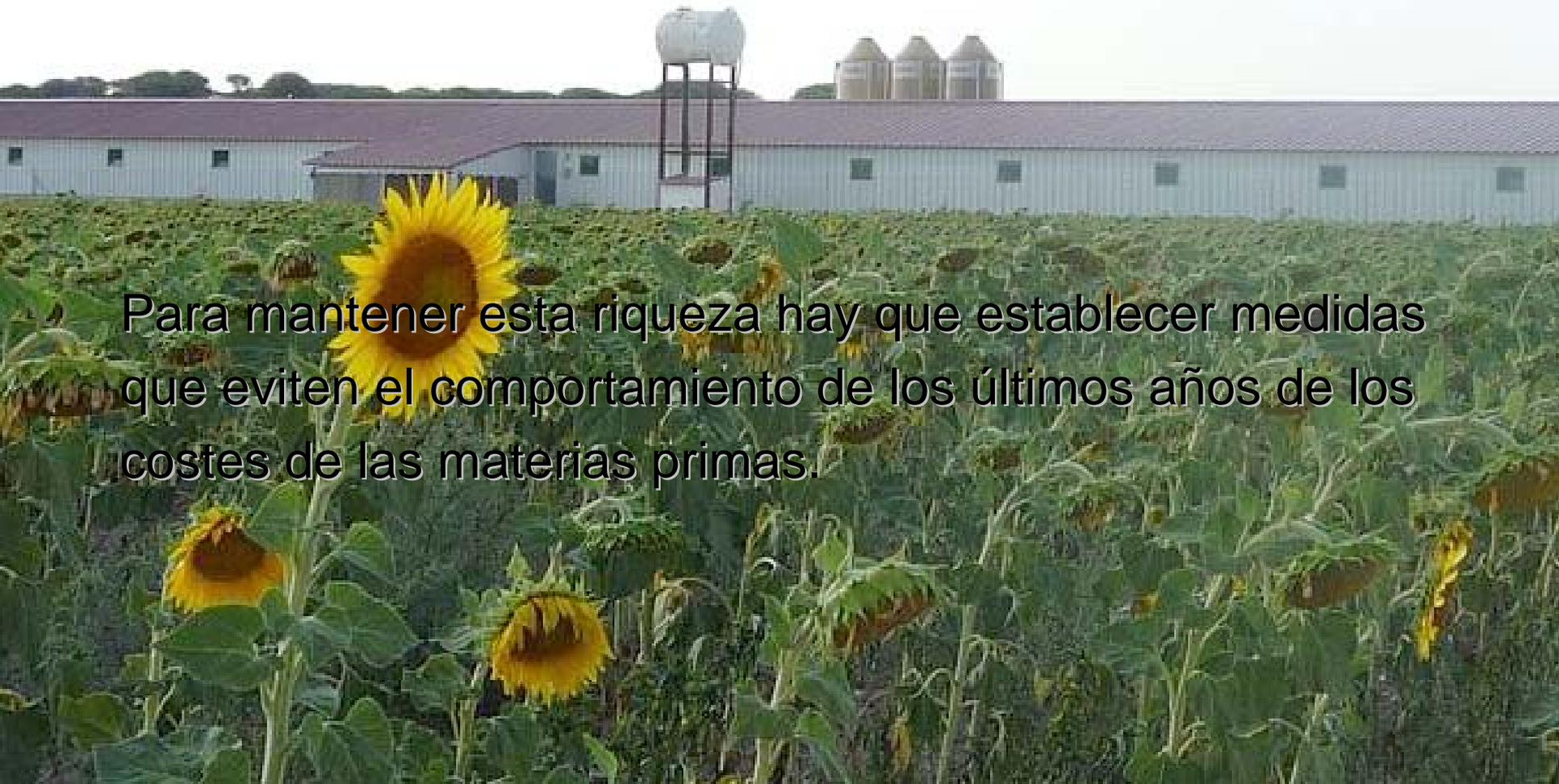
Evolución precio Pienso, PVP Conejo granja



Reflexiones

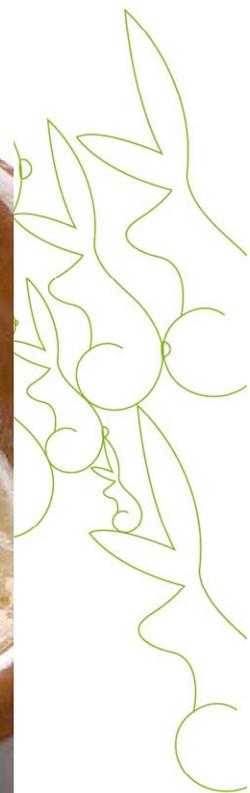
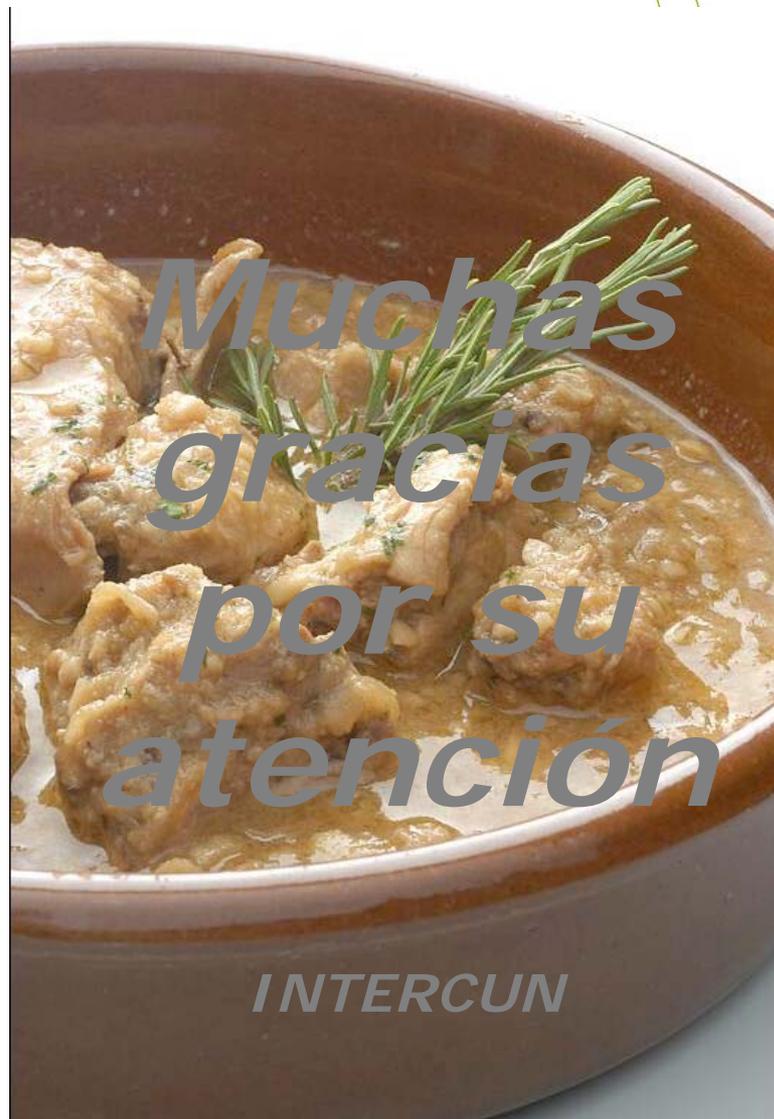
Las producciones intensivas generan la mayor riqueza en el sector ganadero. La base de éstas es la alimentación a base de cereales.

Para mantener esta riqueza hay que establecer medidas que eviten el comportamiento de los últimos años de los costes de las materias primas.



Seria bueno la redacción de un Código de Buenas Practicas Comerciales que tuviese en cuenta a todos los eslabones de la cadena de valor, desde la granja a la mesa, tal y como se hace con la seguridad alimentaria.





INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola

Conejo en salsa de almendras



Extensión
de norma

Orden ARM/1677/2008

