



# LA CUNICULTURA EN EL MUNDO

---

Dado el interés, manifestado por muchos cunicultores españoles hacia Hungría, presentamos un resumen del artículo "El conejo en Hungría: para la exportación a la Europa Occidental", publicado por l'Eleveur de Lapins, no. 17 de este año y escrito por L. de Tocqueville.

## EL CONEJO EN HUNGRIA.

Desde hace dos años (desde 1979), funciona en Hungría un sistema de producción cunícola que agrupa a explotaciones racionales (tipo industrial) y granjas tradicionales, todo el conjunto articulado en una Asociación que reúne desde el consumidor al productor. Esta asociación está controlada a su vez por una organización, TERIMPEX, cuyo fin es encontrar mercados a la exportación (tanto en vivo como en muerto). En efecto, los húngaros prácticamente no consumen carne de conejo y la mayor parte de la producción se destina a la exportación (en 1979 unas 11.500 Tm., que viene a equivaler al 10 por ciento producido en España). Esta sociedad, Terimpex, que se ocupa también de otras carnes, es la que indica lo que el sector cunícola húngaro debe producir, tanto en calidad como en cantidad y a la vez, se ocupa de la promoción interior, dado que como los constituyentes de los piensos son autóctonos, la independencia económica que obtienen, la consideran muy importante.

### 1.- CENTROS DE SELECCION - MULTIPLICACION.

Existen en Hungría cuatro grandes centros de selección-multiplicación diseminados por todo el país, e integrados en cooperativas de mayor volumen (agrícolas y ganaderas), lo que les permite autofabricarse el pienso. Estos centros, que agrupan unas 30.000 conejas, son:

- Un centro de 10.000 hembras tipo Neozelandés y California.
- Un centro de 10.000 hembras tipo híbrido (Perla blanca).
- Un centro de 6.000 hembras en raza pura.
- Un centro de 4.000 hembras con un nuevo programa de hibridación.

Como ejemplo podríamos describir el **centro de Petöfi** en Dunavarsany.

Se trata de una granja de 10.000 hembras incluida en un centro cooperativo que reúne 8.000 Hectáreas de cultivo y varias especies ganaderas (cerdos, ovejas y conejos).

El conjunto, consta de 18 edificios maternidad y 18 de engorde de 54 x 7'8 m., dotados de calefacción y ventilación dinámica por sobrepresión, aunque con grandes ventanales para ventilación estática ocasional. Emplean jaulas en batería con limpieza automática por agua.

La mano de obra, esencialmente femenina, está dirigida por un veterinario y varios técnicos, contándose 2 personas por maternidad y 1 para 10.000 gazapos de engorde.

Como resultados (a falta de verificación), se da de 35 a 40 gazapos producidos por hembra y año. Del total producido, destinan un 10 por ciento a la reproducción y el resto para carne (a unos 2'4 Kgs.).

La sanidad es muy estricta y basada en vacíos sanitarios periódicos (siempre hay en permanencia una maternidad y un engorde vacío) y vacunaciones sistemáticas de mixomatosis y pasteurelisis, siendo esta última el mayor problema patológico húngaro.

### 2.- GRANJAS DE PRODUCCION.

Los animales procedentes de los centros anteriores, van a parar a unos 100.000 pequeños productores que tienen unas 10 a 15 conejas y que producen esencialmente en verano para evitar la calefacción. Ultimamente se están promocionando instalaciones mejor acondicionadas para producir todo el año, contándose que una persona puede obtener un salario para vivir a partir de 40 (cuarenta) conejas.

Cada granjero puede adherirse a una cooperativa que le facilitará el pienso, la asistencia técnica y el material con créditos a bajo interés; además organiza concursos para estimular a los cunicultores.

### 3.- COMERCIALIZACION.

Hay 6 grandes mataderos en todo el país, con una capacidad de matanza de 18.000 conejos/día, de ellos el 90 por ciento se venden en fresco y el resto congelados; de todas formas prefieren exportar en vivo, con el transporte a cargo del comprador y contando un 2 por ciento de pérdidas.

Las ventas se dirigen fundamentalmente al Mercado Común, e intentan promocionarlas en Francia, Alemania y Bélgica (en ocasiones, también han llegado, en vivo o congelados a España), siendo su mejor comprador Italia con unas 10.000 Tm. El cálculo de transporte comporta para Francia, el sacrificio jueves-viernes, inspección y control el sábado, llegando a París el martes-miércoles siguiente. En cuanto a precios, intentan estar un 6 a 7 por ciento, más barato que en Francia.

*R. Valls i Pursals.*