



### 1,49 kilogramos por persona y año.

**Según los datos de la encuesta de consumo del MAPA, éste es el consumo de carne de conejo en los hogares españoles durante el año 2006.**

Tomás M. Rodríguez Serrano  
tmrs@asescu.com



Anualmente la Subdirección General de Industrias, Innovación y Comercialización Agroalimentaria de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, del MAPA elabora la encuesta sobre consumo alimentario en España. A continuación se presentan los datos más relevantes sobre el consumo de la carne de conejo en los hogares españoles durante los años 2005 y 2006.

#### **Evolución del consumo de la carne de conejo en los hogares españoles.**

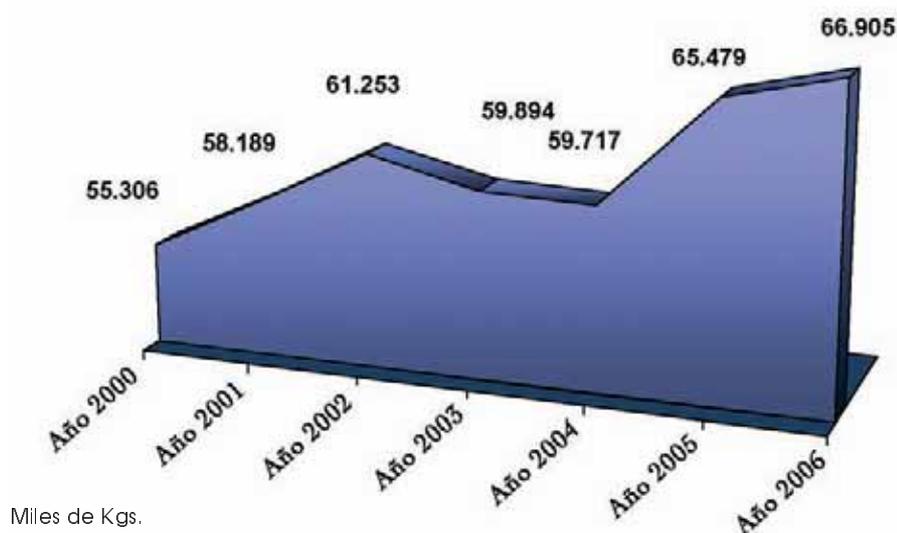
El consumo de carne de conejo está aumentando. En el año 2006 se consumieron 66.905 miles de kilos de este alimento, lo que supuso un 21% más que en el año 2000. En el año 2005 se compraron, para su consumo en el hogar, 65.479 miles de kilos, un 9.35% más que en el año 2004, y que además supuso un cambio en la tendencia de descenso del consumo, de los años 2003 y 2004 (Gráfico 1).

A partir de estos datos se puede decir que el consumo de carne de conejo en los hogares españoles fue de 1,46 kilos por persona y año en el año 2005, y estimar que fue de 1,49 kilos por persona y año en el 2006 (para calcular este último dato se ha



estimado una población en España de 45 millones de habitantes ya que el INE no ha publicado las cifras de población para el año 2006). (Gráfico 2)

**Gráfico 1:** Consumo total de carne de conejo en los hogares españoles.



**Tabla 1:** Consumo total de carne de conejo en los hogares españoles

	Miles de Kgs
Año 2000	55.306
Año 2001	58.189
Año 2002	61.253
Año 2003	59.894
Año 2004	59.717
Año 2005	65.479
Año 2006	66.905

La carne de conejo tiene un consumo marcadamente estacional, con unos máximos de venta en entre los mayo y junio y otro al final de verano, mientras que los mínimos se puede prever en marzo y finales de agosto. En la gráfica 3 se representa esta evolución del consumo en relación con los precios medios mensuales de conejo en la Lonja de Madrid.

### Consumo de carne de conejo por Comunidades Autónomas.

Por Comunidades Autónomas Cataluña sigue siendo la región española en la que se consume más carne de conejo. Así uno de cada cuatro conejos que se venden en España se hace en Cataluña. Otro 25% del consumo se produce entre la Comunidad Valenciana y Galicia, y el resto de reparte entre la otras Comunidades.

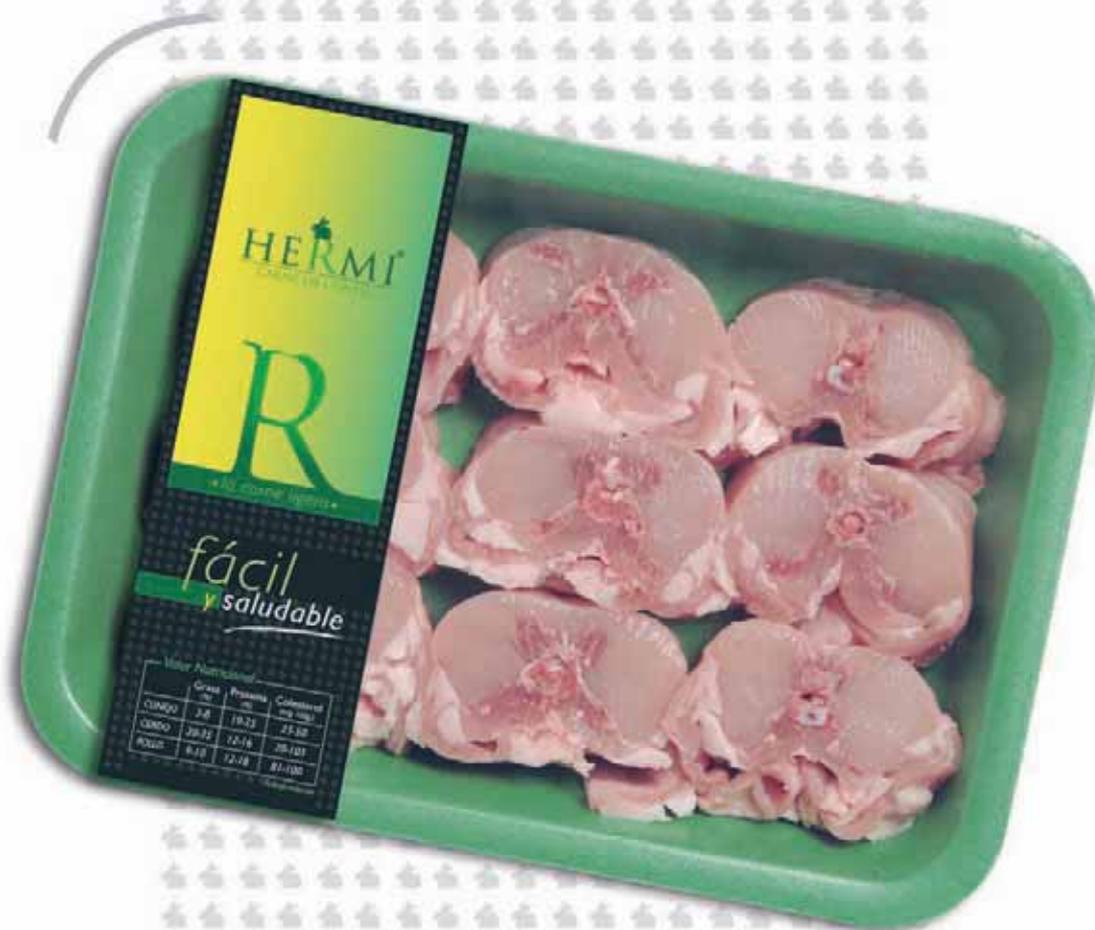
Las CC.AA. en las que el consumo ha aumentado más han sido Asturias y Baleares en las que en el año 2006 se vendió un 50% más de carne que en el año 2004. En Cataluña también se ha producido un importante aumento del consumo entre los años 2004 y 2006, pasándose de vender 13.203 miles de kilos en el año 2004 a venderse 16.571 durante el año 2006, lo que ha supuesto un aumento del consumo de un 26%, dato importante ya que es la Comunidad en la que más carne de conejo se come.

La Rioja, Cantabria y el País Vasco son las autonomías en las que se ha perdido consumo de carne de conejo. El caso de La Rioja es preocupante ya que esta CC.AA. en el año 2006 se consumió un 43% menos de carne de conejo que en el año 2000, periodo desde que, año tras año, se ha producido un descenso de las ventas.

### Consumo de carne de conejo en función del lugar de compra.

El consumidor continua confiando en la tienda de proximidad para comprar la carne de conejo, así el 70% de la carne se adquiere, o bien en la tienda tradicional, carnicería, puestos de mercado de abasto, etc. y en los supermercados de proximidad. La venta de carne de conejo en los hipermercados supone un 10% del total de

# R



**Hermi**, líder nacional en cunicultura, inicia una nueva fase de desarrollo dirigida a incrementar el consumo de carne de conejo en España. Estrenamos a la vez **nueva imagen**, un **crecimiento en ventas sostenido**, el desarrollo de **nuevos productos** y una **ilusión** por atender a nuestros **clientes cada día mejor.**



**HERMI**  
CARNE DE CONEJO

#### HERMI VALLADOLID

Pol. Ind. La Mora, parc. 50-51  
47193 La Cistèrniga (Valladolid)  
T\_00+34 983 40 30 28  
F\_00+34 983 40 30 29

hermi@hermisl.com

#### HERMI GALICIA

Arborelle, 17  
15168 Soñeiros Sada (A Coruña)  
T\_981 64 81 14  
F\_981 61 01 94

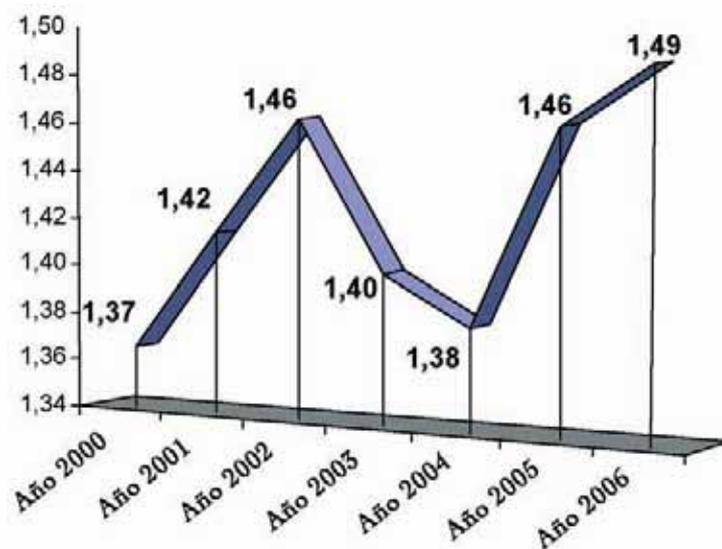
romerorumbosl@telefonica.net

#### GESTORA CUNÍCOLA NORTE

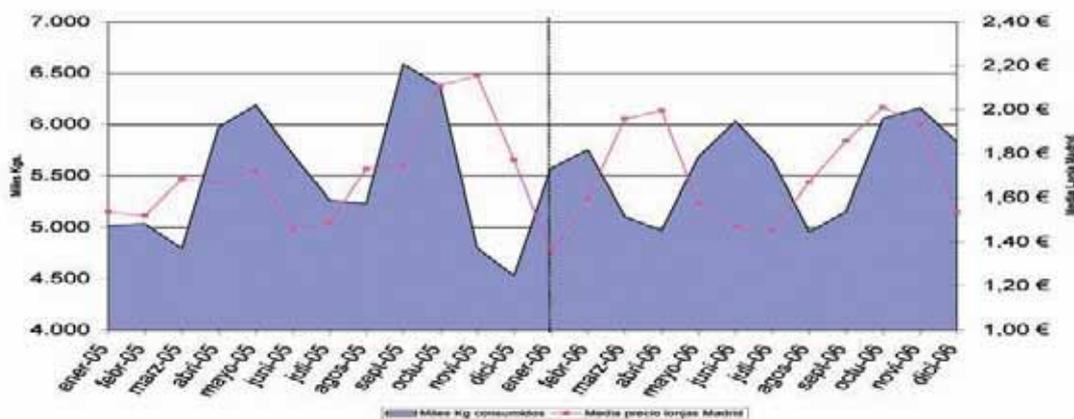
Kipuzti Bidea, 5  
48100 Mungia (Bizkaia)  
T\_94 615 65 95  
F\_94 674 02 12

untxi@euskalnet.net

**Gráfico 2:** Evolución del consumo de carne de conejo, en los hogares españoles.



**Gráfico 3:** Consumo mensual de carne de conejo y evolución del precio en Lonja.



las ventas de esta carne, lo que refleja que no es una carne muy atractiva para el comprador habitual de estos establecimientos.

Un dato destacable es que el autoconsumo ha disminuido un 22% entre el año 2005 y 2006, probablemente por la entrada en vigor del Real Decreto de Ordenación de Explotaciones Cunicolas que ha provocado el cierre de numerosas explotaciones de autoconsumo (Gráfica 7).

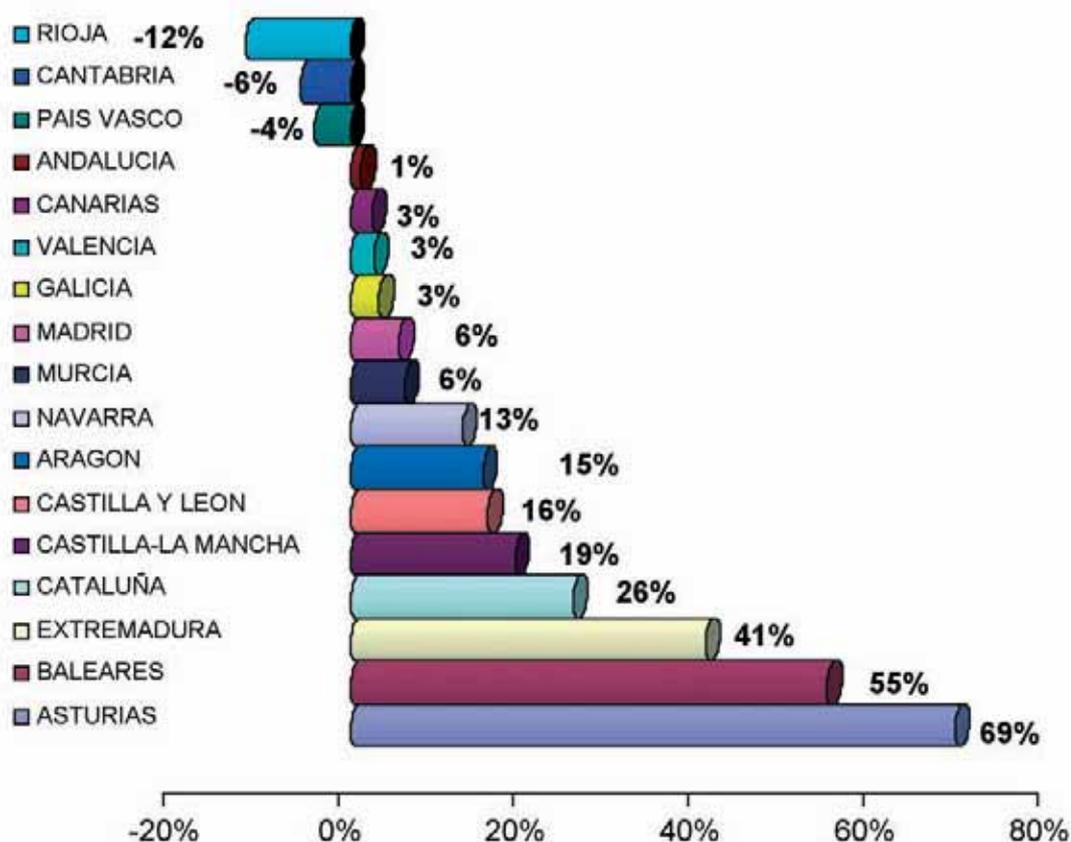


**Tabla 2: Consumo total de carne de conejo en los hogares por CC.AA.**

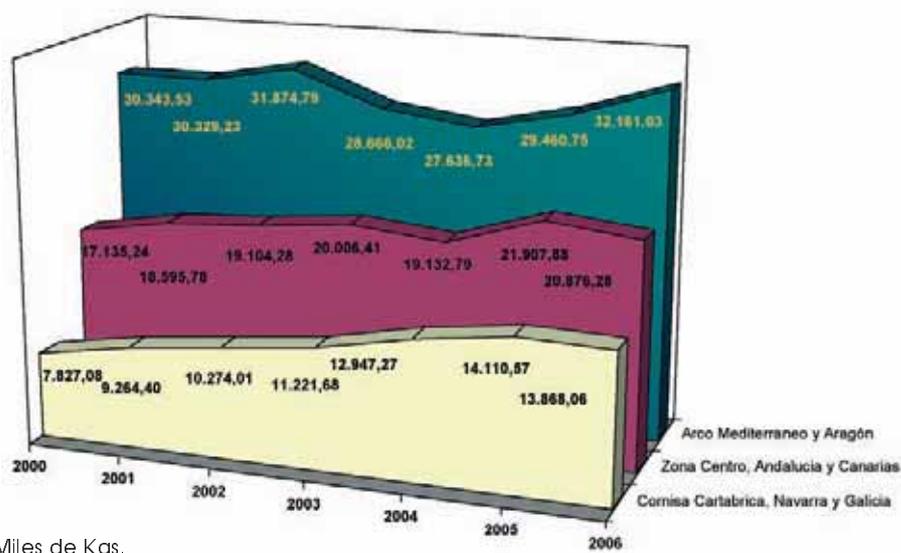
	Año 2000	Año 2001	Año 2002	Año 2003	Año 2004	Año 2005	Año 2006
CATALUÑA	15630,84	14688,29	15117,65	13340,45	13202,99	13746,68	16570,75
VALENCIA	9403,00	9981,56	10513,24	9521,33	9340,95	10031,04	9597,98
GALICIA	2646,61	3923,68	4353,48	5941,29	6741,58	7330,43	6968,38
CASTILLA Y LEON	4484,04	5219,66	5023,66	5196,66	4591,11	5825,23	5313,46
ANDALUCIA	3961,95	4540,12	5058,56	4886,99	4830,28	5551,17	4889,58
MADRID	3680,92	3641,16	3921,55	4145,82	4493,51	4580,87	4748,02
ARAGON	2820,40	2830,61	3541,71	3312,80	3069,98	3122,98	3537,79
PAIS VASCO	2190,11	2004,73	2570,37	2200,52	3052,21	3058,21	2926,88
CASTILLA-LA MANCHA	2351,62	2606,45	2521,32	2450,68	2347,55	2367,69	2791,39
NAVARRA	1282,95	1458,40	1504,64	1263,64	1526,58	1800,23	1722,77
CANARIAS	1222,32	1153,94	1360,93	1641,06	1669,02	2120,69	1711,07
ASTURIAS	1116,33	1436,52	1316,12	1109,13	956,47	1053,72	1618,08
MURCIA	1618,48	1981,39	1756,75	1804,35	1390,64	1533,26	1477,40
BALEARES	870,81	847,37	945,44	687,09	632,17	1026,80	977,11
EXTREMADURA	651,12	784,69	610,54	1079,68	693,37	1010,39	975,14
CANTABRIA	591,09	441,08	529,40	707,10	670,43	867,99	631,94
RIOJA	783,26	649,75	607,70	605,52	507,94	451,84	447,62

Miles de Kgs.

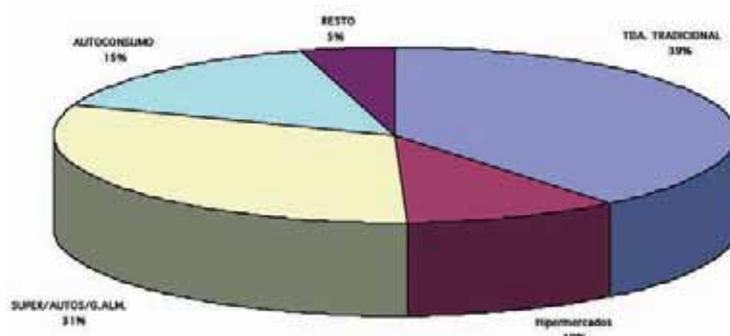
**Gráfico 4: % de variación del consumo de carne de conejo en el período. 2004-06**



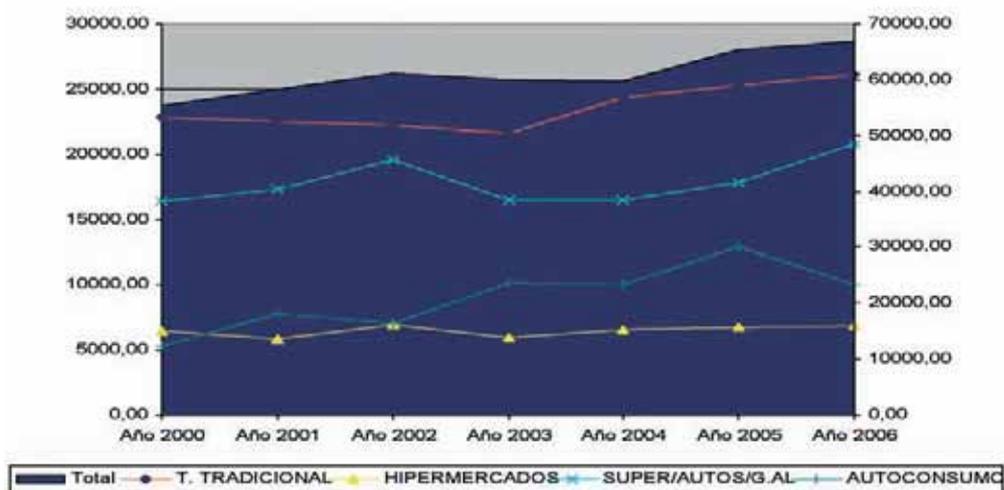
**Gráfico 5:** Evolución del consumo de carne de conejo por zonas geográficas.



**Gráfico 6:** % de ventas de carne de conejo en el año 2006.



**Gráfico 7:** Evolución del lugar de compra de carne de conejo.





Reunión de INTERCUN con el Subsecretario de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Evisceración de las canales de conejo



Reunión de la Comisión Técnica de INTERCUN



La carne de conejo en TV



Platos completos para perder peso



Lomo de conejo con Champiñones

# Posición del COPA-COGECA sobre el bienestar de los conejos



Foto propiedad del Consejo de Europa



## Reunión de INTERCUN con el Subsecretario de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



**D. Santiago Menéndez de Luarca y Navía-Osorio, Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación**

Uno de los principales problemas del sector cunícola español es la escasez de productos medicamentosos con registro específico para esta especie de producción ganadera.

El día 15 de marzo tuvo lugar una reunión presidida por el Subsecretario del MAPA, D. Santiago Menéndez de Luarca, en la que participaron representantes de INTERCUN, ASAJA, CCAE, COAG y UPA, así como representantes de la Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales, CESFAC. Durante el transcurso de la reunión se planteó al Subsecretario del MAPA la delicada situación en la que se encuentran los productores de carne de conejo como consecuencia de la Enteropatía Epizootica de los conejos y a la escasez de productos medicamentosos con registro específico para su tratamiento. También se trató sobre la preocupación del sector ante la próxima puesta en funcionamiento de la "Información sobre la cadena alimentaria" tal y como establece el Reglamento (CE) 853/2004, que pondrá al sector cunícola español en una situación muy complicada. Por su parte los representantes de la CESFAC expresaron su inquietud por esta cuestión y su apoyo al sector para la búsqueda de soluciones a este problema. D. Santiago Menéndez de Luarca expuso su comprensión al problema, e instó a los distintos integrantes del sector cunícola a trabajar en la búsqueda de soluciones que permitan que el sector cunícola español continúe con su actividad ganadera.

## Evisceración de las canales de conejo

El Reglamento (CE) 853/2004 en su anexo III, sección II, sobre aves de corral y lagomorfos, capítulo IV, punto 7, apartado c) establece que *"con excepción de los riñones, las vísceras o parte de las vísceras que queden en la canal deberán retirarse sin demora y, si fuera posible, en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice otra cosa"*.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, AESAN, comunicó, a las autoridades responsables de las CC.AA., que a partir del 1 de enero se debería tomar medidas para el cumplimiento del citado apartado del Reglamento Comunitario. Desde INTERCUN se han establecido diversos contactos para responsables de la AESAN con el objetivo de que esta exigencia legal se aplique por igual, y simultáneamente, en todas las Comunidades Autónomas, ya que en caso contrario la aplicación de este reglamento comunitario de un modo descoordinado provocaría grandes distorsiones en el mercado de la carne de conejo.

Esta exigencia comunicaría, que la autoridad competente tiene la posibilidad de derogar, como se indica en el propio Reglamento 583/2004, no se está haciendo cumplir en países como Portugal, Francia o Italia, por lo que su aplicación en el nuestro provocaría un descenso de las exportaciones de carne de conejo (debido al aumento del coste de la canal como consecuencia de la pérdida de rendimiento y de los gastos derivados de la destrucción de los subproductos generados) derivándose esta carne al mercado nacional.



## Reunión de la Comisión Técnica de INTERCUN



Dentro de los actos organizados durante la celebración de la FIMA GANADERA de Zaragoza, se reunió la Comisión Técnica de INTERCUN.

En esta ocasión cerca de una veintena de técnicos pertenecientes a distintas cooperativas, asociaciones, empresas y entidades que colaboran con la Organización Interprofesional participaron en esta reunión. Durante la reunión D. Gregorio Rodríguez realizó una presentación en la que se expusieron los temas más relevantes en los que se encuentra trabajando la OIA en estos momentos.

Uno de ellos consiste en la promoción de un estudio sobre

Otra de las preocupaciones del sector es la puesta en funcionamiento del Reglamento (CE) 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal. El objetivo de esta norma comunitaria es establecer los requisitos de higiene que han de cumplir las empresas alimentarias, con la finalidad de reducir determinados riesgos microbiológicos y químicos de los alimentos, pero también para reducir obstáculos comerciales entre los distintos estados miembros. Pues bien, concretamente para el sector cunícola la aplicación de esta norma presenta dos puntos que pueden causar grandes problemas a esta producción ganadera.

La evisceración de las canales de conejo es un de estos



la Mixomatosis del conejo. En la actualidad de Mixomatosis del conejo es una de las enfermedades que más sufrimiento está ocasionando a los animales en las explotaciones cunícolas españolas, y debido a su etiología vírica el único tratamiento posibles es la utilización de medidas de profilaxis y prevención. El objetivo del estudio será analizar el virus, indagar sobre su comportamiento, y estudiar en que se está fallando en la actualidad para ver el modo de controlar este proceso patológico.

El Consejo de Europa esta trabajando en el Borrador de las recomendaciones respecto a los conejos domésticos. Pues bien, la delegación española, presentó un documento de comentarios a éste en el COPA-COGECA que será la postura de esta institución en el momento que se se debata el Borrador en el Consejo de Europa (el documento se puede leer integro en las páginas centrales de este boletín).

puntos. A partir del día 1 de enero la AESAN ha instado a los responsables de las distintas comunidades autónomas a tomar medidas para hacer que con excepción de los riñones, las vísceras o parte de las vísceras que queden en la canal sean retiradas. La aplicación no homogénea de esta norma provocará un desequilibrio comercial que tendrá consecuencias nefastas para la producción.

El otro punto del citado reglamento comunitario es la "Información sobre la cadena alimentaria", en el que se exigirá que el ganadero envíe al matadero, 24 horas antes del sacrificio de los animales, un informe que deberá incluir entre otros datos los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un período adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada.



## Posición del COPA-COGECA sobre el bienestar de los conejos

Bienestar Animal



El Comité permanente de la Convención europea para la protección de los animales en las ganaderías (T-AP) trabaja actualmente sobre un proyecto de recomendación relativo a los conejos domésticos (*Oryctolagus cuniculus*). Los representantes de los productores europeos de conejos y sus cooperativas se reunieron el 15 de febrero de 2007 en el marco del grupo de trabajo «Huevos y aves» del COPA-COGECA para posicionarse sobre el texto de la 13<sup>a</sup> revisión de este proyecto de recomendación T-AP (98) <sup>1</sup>.

1.

### OBSERVACIONES GENERALES

Los criadores europeos de conejos consideran natural garantizar el bienestar de los animales a su cargo, asegurarse de que se les evita todo dolor o sufrimiento y se les mantiene en unas condiciones que garanticen su buen estado sanitario. Los criadores europeos de conejos desean también recordar de entrada que su primer objetivo y el de sus cooperativas es ofrecer a los consumidores una carne de conejo sana y de calidad, en cantidad suficiente y a precios razonables y atender sus expectativas y sus exigencias al tiempo que se respeta el bienestar de sus animales.

**Las recomendaciones en materia de bienestar de los animales deben basarse en criterios científicos y en el conocimiento de las prácticas de cría**

Los criadores europeos de conejos siempre han estado a favor de normas de bienestar de los animales fundamentadas en criterios objetivos y científicos así como en un conocimiento de las prácticas de cría, siempre y cuando la aplicación de esas normas no ponga en peligro la producción cunícola europea. El informe de la EFSA sobre el bienestar de los conejos de cría<sup>1</sup> debería servir de referencia.

**La necesidad de tomar en cuenta el impacto socioeconómico**

Los criadores europeos de conejos estiman que cualquier recomendación sobre el bienestar de los conejos debería ir acompañada de un estudio de impacto socioeconómico de las medidas propuestas que tenga en cuenta las distorsiones de la competencia generadas por las importaciones de las producciones de terceros países que no cumplen las mismas normas. Además, cualquier propuesta de medida susceptible de ocasionar costes adicionales para los productores europeos debería ser contrarrestada por propuestas de medidas apropiadas dirigidas a compensar esos costes de producción más altos respecto de las importaciones de terceros países que no cumplan las mismas normas.



1. Dictamen científico del panel científico sobre salud y bienestar animal "The Impact of the current housing and husbandry systems on the health and welfare of farmed domestic rabbits", adoptado los días 13 y 14 de septiembre de 2005- EFSA-Q-2004-023.

## 2. OBSERVACIONES ESPECÍFICAS SOBRE EL PROYECTO DE RECOMENDACION T-AP (98) <sup>1</sup>

Los criadores europeos de conejos desean adoptar un enfoque constructivo sobre este expediente, conscientes de que el bienestar de sus animales constituye una baza. Sin embargo, constatan que algunas de las propuestas son excesivas y carecen de una base científica, yendo a veces en contra de las recomendaciones del informe de la EFSA.

### Algunas recomendaciones son excesivas y no tienen fundamento

Los criadores europeos de conejos y sus cooperativas no comparten en particular los contenidos de los artículos 11, 12, 14 y 16 del proyecto de recomendación del Consejo de Europa.

Efectivamente, si nos apoyamos en los conocimientos prácticos de la gestión de una cría y en el informe de la EFSA, se puede concluir que:

- La incorporación de **plataformas** no aportaría ninguna ventaja al bienestar de los conejos, lo cual confirma el informe de la EFSA<sup>2</sup>. Por el contrario, son lugar de acumulación de suciedad de difícil limpieza. Por tanto, hasta pueden tener consecuencias negativas para el bienestar de los conejos. Es necesario disponer de datos suplementarios antes de volver a discutir el tema.
- La propuesta de crear **grupos de hembras**, que den lugar al parto, no parece basarse en recomendaciones científicas<sup>3</sup>. Por eso, cualquier propuesta derivada de esta recomendación debería considerarse caducada, particularmente la propuesta de alojar a los animales en jaulas subdivididas en compartimentos.
- Es necesario continuar la investigación científica sobre las **dimensiones de las jaulas** y la densidad óptima. En espera de los resultados de esa investigación, los miembros de la Convención no deberían determinar otras cifras que las mencionadas en el informe de la EFSA (entre 75 - 80 cm de largo, 35 - 40 cm de ancho y 38 - 40 cm de alto).
- La idea de imponer una zona de la jaula con una altura superior a las dimensiones mencionadas no es justificada<sup>4</sup> porque puede tener consecuencias económicas importantes y dificultar el manejo de los animales en la explotación.
- Una **densidad** máxima de 47 kg/m<sup>2</sup> debería estar autorizada, puesto que el valor propuesto en el informe de la EFSA no se basa en ninguna evidencia sólida<sup>5</sup>.

### Necesidad de posponer la revisión de las normas sobre las estructuras

Los criadores europeos de conejos y sus cooperativas consideran por consiguiente que **la revisión de todas las propuestas susceptibles de ocasionar una modificación de las estructuras materiales de las explotaciones debería posponerse** hasta que se conozcan los resultados de los proyectos de investigación científica recomendados por la EFSA y realizarse con la ayuda de las conclusiones de análisis de impacto socioeconómico.

Este es el texto del documento aprobado en el grupo de trabajo «Huevos y aves» del COPA/COGECA. El texto se presentó por la delegación española, a instancias de las organizaciones profesionales agrarias, AVA- ASAJA, UPA, COAG, y CCAE, en colaboración con INTERCUN, y propone la aceptación de las recomendaciones encaminadas a la mejora de las condiciones zootécnicas de los animales ( 90% del texto), pero rechaza las propuestas de modificaciones estructurales (10%).

El documento fue aprobado por unanimidad, y sin modificaciones, por los responsables de cunicultura participantes en la reunión. Este documento será defendido por el COPA/COGECA en el Comité permanente de la convención europea para la protección de los animales destinados a la producción cuando se trate sobre el BORRADOR DE LAS RECOMENDACIONES RESPECTO A LOS CONEJOS DOMÉSTICOS (*Oryctolagus cuniculus*).

2. "For adult rabbits, **insufficient data are available** to decide whether platforms promote better welfare and whether productivity is affected. However, although there was no effect on health, **hygiene is often poorer with platforms** [...]. Growing rabbits will use a platform but **insufficient data are available** to decide if platforms promote better welfare" – 3.5.1.3. EFSA-Q-2004-023.

3. "At the present time, knowledge of this system of group housing breeding females is not sufficiently developed to recommend for implementation on farms" – 3.5.2.1. *ibid.*

4. "Cage height does not seem to provoke abnormal behavior or health problems" – 3.5.3.2. *ibid.*

5. "Growth rate was reduced when rabbits are kept at more than 40kg/m<sup>2</sup>" – 3.5.2.2. *ibid.*

## LA CARNE DE CONEJO, LA CARNE DE LA DIETA MEDITERRANEA

### La carne de conejo en Televisión

La carne de conejo ya es un clásico en los programas de cocina de las distintas cadenas de televisión gracias al acuerdo entre INTERCUN y productora Bainet, responsable de la comercialización de diversos programas de cocina, del que destaca el de Karlos Arguiñano.

De este modo durante el primer trimestre de 2007 se han emitido 8 recetas de carne de conejo en distintas cadenas.

En Tele 5, dentro del programa **"Karlos Arguiñano en tu cocina"** se han presentado a los espectadores los siguientes platos:

*Conejo al txacoli con alcachofas.*

*Conejo a la vainilla con brócoli.*

*Conejo al chilindrón con patatas.*

La carne de conejo también estuvo presente, con en el año pasado, en el programa **"Cocina para 2"** del grupo Vocento, emitido en NET TV, cadena digital, y en la cadena Punto TV, con las siguientes recetas:

*Lomos de conejo con cous-cous.*

*Chuletillas de conejo con menestra de verduras.*

*Garbanzos con muslos de conejo asado.*

Dentro del nuevo programa de la Sexta, **"Sabor de hogar"**, de lunes a viernes por la mañana, se han emitido dos recetas de carne de conejo. Una presentada por Eva Arguiñano, *conejo en escabeche*, y la otra explicada por Bruno Oteiza, guiso anisado de *conejo con champiñones*. Bruno es uno de los nuevos valores de la cocina en los medios de comunicación.



### La carne Jugosa

Este es el título del artículo que la publicación "Idea Sana", del grupo EROSKI, ha publicado en el número de marzo, distribuido por todos los centros de venta que tiene la cadena en nuestro país, y en su página web [www.ideasana.com](http://www.ideasana.com). En el extenso artículo de 5 páginas se presentan al lector las cualidades nutricionales de la carne de conejo, además de numerosas curiosidades que acercan este excelente alimento al consumidor, haciendo del conejo una carne más familiar y apetecible.

Merece la pena destacar el testimonio de D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Luz Lazariago, de la carnicería Supermercado EROSKI/center de Miribilla (Vizcaya), que comenta que "el consumidor suele demandarlo troceado, para guisar".

Y como no podría ser de otro modo se presentan al lector diversas ideas de como cocinar la carne de conejo que permite al consumidor disfrutar en la cocina y en la mesa con este alimento sano y nutritivo.



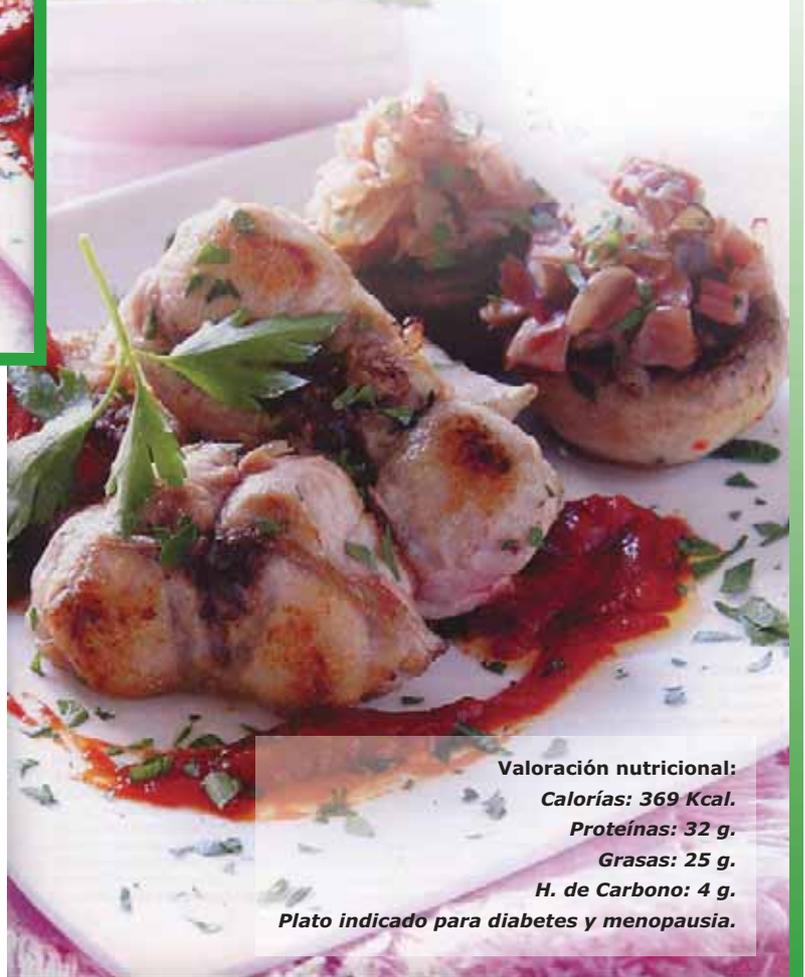


## Platos completos para perder peso

La publicación "Cocina ligera y vida sana", que cuenta con 92.000 lectores, ha publicado, en el número del mes de marzo, la receta "Lomo de conejo con champiñones" como un ejemplo de plato completo y sabroso, pero que además ayuda a controlar el peso.

## RECETA

### Lomo de conejo con champiñones



**Valoración nutricional:**

**Calorías: 369 Kcal.**

**Proteínas: 32 g.**

**Grasas: 25 g.**

**H. de Carbono: 4 g.**

**Plato indicado para diabetes y menopausia.**

### Ingredientes:

- 8 lomos de conejo.
- 8 champiñones grandes.
- 25g. de jamón serrano.
- 2 cebolletas.
- vaso de jerez.
- 1 cucharada de perejil picado.
- 2 cucharadas de aceite.
- Sal y Pimienta.

### Para la vinagreta:

- 1 pimiento rojo asado y pelado.
- 2 cucharadas de vinagre de jerez.
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y Pimienta.

### Preparación:

1. Preparar la vinagreta: triturar el pimiento rojo con el vinagre, un poco de sal y pimienta e ir añadiendo el aceite poco a poco, sin dejar de batir, hasta que monte.
2. Pelar los champiñones y separar los sombrerillos de los tallos. Picar estos últimos finamente y reservarlos.
3. Rehogar la cebolleta picada fina y cuando haya sudado agregar el jamón y los tallos de los champiñones, también picados. Verter el jerez y dejar reducir. Retirar del fuego, espolvorear el perejil y reservar.
4. En otra sartén, cocinar los sombrerillos. Salpimentándolos, colocarlos en una bandeja y rellenarlos con el salteado de cebolletas t jamón.
5. Salpimentar los lomos de conejo y brasearlos con un poco de aceite. Servirlos en platos individuales acompañados de los champiñones rellenos y la vinagreta de pimientos.



**FOCCON**

Fomento del consumo de la carne de conejo



**Carne de Conejo:  
Sana y Natural**

**FOCCON AIE: Telf.: 943 083 877  
admin@intercun.org**



Colabora con **INTERCUN**

**Aporta  
"el céntimo"**



Más Información **Intercun**

**943 083 877**

**INTERCUN**

ofrece una nueva  
línea de

**ATENCION  
TELEFONICA**

en la que se podrá  
consultar los **precios  
por kilogramo de  
conejo vivo** acordado  
semanalmente por  
productores y  
mataderos, en las  
principales áreas  
geográficas.



**902 500 597**

**INTERCUN INFORMA**

es una publicación de la Organización  
Interprofesional Cunicola INTERCUN.

*Para más Información:*

Intercun: C/ José Arteche 21

Azpeitia (Guipúzcoa)

Telf.: 943 083 877

www.intercun.org · admin@intercun.org



**Tabla 3: Consumo total de carne de conejo en función del lugar de compra.**

	Año 2000	Año 2001	Año 2002	Año 2003	Año 2004	Año 2005	Año 2006
T. TRADICIONAL	22864,56	22519,76	22261,95	21568,71	24341,99	25310,64	26126,16
ECONOMATO/COOP.	286,06	275,82	165,36	294,21	328,79	138,06	176,12
HIPERMERCADOS	6480,86	5882,95	6931,10	5988,88	6510,60	6775,87	6879,92
SUPER/AUTOS/G.AL	16415,16	17260,16	19506,04	16476,01	16504,86	17768,36	20805,34
VTA.DOMICILIO	191,27	75,46	248,90	263,58	217,64	329,19	200,40
MERCADILLOS	141,12	235,77	222,39	150,82	195,02	223,23	253,82
AUTOCONSUMO	5334,51	7829,70	7095,33	10129,94	9986,11	12923,88	10076,30
RESTO	3596,12	4109,76	4822,01	5021,95	1631,79	2009,98	2387,31

Miles de Kgs.

### Sobre la encuesta de consumo.

Desde 1987, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la actual Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, tiene como uno de sus objetivos el estudio del consumo alimentario en hogares y en establecimientos de restauración comercial y social en España, basado en encuestas efectuadas entre los consumidores y los responsables de compras de dichos establecimientos. Para esto se panelizaron 6.000 hogares entre los años 2000 y 2005, y 8.000 en durante el año 2006. El sistema de colaboración empleado fue de apunte diario por parte del consumidor mediante lector óptico.

Lugar de compra de los hogares:

- Tiendas tradicionales.
- Supermercados.
- Hipermercados.
- Mercadillos/venta callejera.
- Venta a domicilio.
- Autoconsumo.
- Otros (compra directa, regalos, etc.).

Más información en  
<http://www.mapa.es/alimentacion/pags/consumo/2006/panel-06.pdf>



### Bibliografía.

- Web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:  
<http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/consumo/consumo.htm>
- “La Alimentación en España2006”, Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Madrid 2006.
- Datos aportados por la Subdirección Gral. de Industrias, Comercialización y Distribución Agroalimentaria de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, del MAPA.
- [www.ine.es](http://www.ine.es)