



## Actividades de la Interprofesional

3.

### 3.1.2.- PROMOCIÓN DE ACTIVIDADES

#### ■ Métodos alternativos de eliminación de cadáveres en las explotaciones intensivas.

Una vez concluida la parte práctica de los estudios en las dos explotaciones, el equipo de investigación del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario, dirigido por D. Juan Lobera lo expuso, el 6 de abril de 2006, a dos grupos de trabajo de la Comisión Nacional SANDACH y a los integrantes de la Comisión de Seguimiento del Convenio.

El 16 de noviembre de 2006 se presentó el documento a la EFSA y la Comisión Europea para su consideración y su posible aprobación como métodos alternativos de eliminación de cadáveres.

#### ■ Escasez de medicamentos con registro específico para su uso en la especie cunícola.

La Interprofesional ha llevado a cabo diversas reuniones con técnicos especialistas del sector cunícola pertenecientes a Agrupaciones de Productores, Empresas de Farmacia, Veterinaria y de Alimentación Animal, y la CESFAC, para definir las necesidades mínimas del sector en esta cuestión.

El resultado de todas estas reuniones se puso en conocimiento de la industria farmacéutica por medio de Veterindustria y Adiprem, a través de una carta abierta, en la que una vez presentado el problema y expuestas las gestiones realizadas en el MAPA y AEMPS, se animaba a las empresas a llevar a cabo la modificación mayor de las condiciones de autorización de comercialización de determinados productos de naturaleza antibiótica para su uso en conejos y que a pesar de ser considerada una "especie menor", lo cierto es que el consumo en este tipo de productos no es nada despreciable en términos absolutos, y que en el momento de disponer en el mercado de alternativas que nos permita su utilización con la correspondiente reducción de los periodos de supresión, dicho consumo se concentrará en los productos debidamente registrados para nuestra especie animal.

En la actualidad se continúa trabajando en la búsqueda de soluciones para este problema, creándose un grupo de trabajo integrado por cinco empresas farmacéuticas que en el que se está trabajando en la modificación del registro para una molécula, y se está comenzado a trabajar en otras.

#### ■ Bienestar de la especie cunícola.

El Consejo de Europa está trabajando en la redacción del borrador de las recomendaciones respecto a los conejos domésticos. INTERCUN ha realizado diversas acciones para hacer llegar la opinión de los productores al comité de redacción de este texto.

El día 22 de marzo, INTERCUN convocó una reunión en la Dirección General de Ganadería, con el fin de presentar a la representante española en dicho grupo de trabajo la opinión del sector cunícola español. A esta reunión asistieron técnicos del sector, cunicultores, e investigadores que trabajan en este tema.



## Actividades de la Interprofesional

Posteriormente INTERCUN presentó en Bruselas su posición ante la próxima normativa sobre bienestar de los conejos. Para esto una representación de la Organización Interprofesional viajó a Brusela con el objetivo de poner de manifiesto, a través del COPA-COGECA, la posición del sector cunícola español ante la posibilidad de aparición a corto plazo de una legislación específica sobre Bienestar Animal en la Especie Cunícola, fundamentada en el documento de recomendaciones emitido por el Consejo de Europa y el informe solicitado al respecto a la EFSA.

### Promoción de la Mesa Sectorial sobre cunicultura en Lorca.

Durante la celebración del Symposium de cunicultura se celebró una mesa sectorial de cunicultura entre representantes del MAPA y de diversas CC.AA. En ésta, tras el análisis de la situación del mercado cunícola, se trató sobre el grado de implementación del RD 1547/2004 y los problemas derivados de su puesta en marcha.

### Comunicación con el sector

La Interprofesional es consciente de la importancia de transmitir al sector cunícola español las actividades que desarrolla, para esto, a parte de la comunicación directa aportada en las reuniones, ferias, cursos... por los responsables de la Interprofesión, INTERCUN a utilizado los siguientes medios para informar al sector:

- Servicio de información de precios a través de:
  - A través del 902 500 597
  - A través de la web [www.isepania.org](http://www.isepania.org)
- Portales de Comunicación [www.intercun.org](http://www.intercun.org) y [www.isepania.org](http://www.isepania.org), foro para productores, transformadores y empresas proveedoras.
- Memoria de actividades de INTERCUN "La cunicultura en España Hoy"
- Edición bimestral del Boletín *Intercun Informa*, insertado en las dos revistas especializadas del Sector:
  - Boletín de Cunicultura de la Asociación Española de Cunicultura.
  - Revista Cunicultura editada por la Real Escuela de Avicultura.



### 3.2.- PROMOCIÓN EXTERNA

La promoción del consumo de la carne de conejo es uno de los objetivos fundamentales de INTERCUN. Las acciones desarrolladas por INTERCUN tiene trataron fomentar el consumo de la carne de conejo, esencial en la dieta mediterránea, y que se integra perfectamente dentro de una alimentación saludable que responde a las recomendaciones de los expertos en nutrición y autoridades sanitarias.

La campaña contó con dos vías de acceso al consumidor final:

Promoción directa sobre el consumidor

Formación e Información a prescriptores



## Actividades de la Interprofesional

3.

### 3.2.1 CAMPAÑA ORIENTADA A LOS CONSUMIDORES

El objetivo de esta parte de la campaña fue llegar directamente al consumidor presentándole la idea de que la carne de conejo, además de ser un producto exquisito y sencillo de cocinar, es un alimento saludable que responde a las recomendaciones de los expertos en nutrición y autoridades sanitarias estimulando de este modo su consumo.

#### ■ Promoción en televisión, revistas de tirada nacional

Karlos Arguiñano, líder de audiencia en los programas de cocina, realizó diversas recetas con la carne de conejo como base fundamental de estos platos en el programa de TELE 5 "Karlos Arguiñano en tu cocina"

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 y Conejo con aceitunas.

Este estímulo base se completó, con la emisión de recetas en el programa "Hoy cocina tú" de la Sexta y "Cocina para dos" en Punto TV del grupo Vocento. Además, de la inclusión de recetas en la web de Karlos Arguiñano, [www.karlosnet.com](http://www.karlosnet.com), de la publicación de las recetas e laboradas en el programa "Karlos Arguiñano en tu cocina" en la Revista SEMANA, LECTURAS y de la inclusión de otras recetas en la publicación especializada en cocina "Comer Bien".

#### ■ Información Nutricional Especializada para consumidores

El objetivo fue acercar a los consumidores hábitos de vida saludable, trabajando con dietistas-nutricionistas para además informar sobre los beneficios de la carne de conejo.

- Las acciones en punto de venta se han desarrollado en Valladolid y Valencia.
- Charlas a consumidores se dieron en Valencia, Santander y Pamplona.

#### ■ Información en puntos de prescripción

En consultas de atención primaria, de dietética y nutrición, para establecer un vínculo con los profesionales de la salud clave en la prescripción de los productos, confianza, credibilidad, con la finalidad de implementar una prescripción eficaz.

#### ■ Centro Información Nutricional

Se continuó con el funcionamiento número de teléfono por medio del que se ofrece un respaldo científico por medio de un nutricionista que contesta todas las dudas que surjan a los consumidores, prescriptores, comunicadores, en general a toda aquella persona que tenga interés por saber algo sobre la carne de conejo

#### ■ Participación en la XXII Semana del Corazón

Intercun informó a todos los visitantes de este evento sobre las propiedades cardiosaludables de la carne de conejo.

#### ■ Cata comentada en FISALUD

INTERCUN participó en FISALUD el 1 de diciembre con una charla sobre los beneficios de la carne de conejo en la salud ofrecida por una dietista-nutricionista y con una degustación de un plato elaborado por la chef Sara Antolinos con carne de conejo.

#### ■ Recetario con información nutricional

Se publicaron 12.000 ejemplares del recetario: "Recetas Sanas y Equilibradas con Carne de Conejo.", que se entregaron en charlas en centros comerciales, punto de venta, etc.

La peculiaridad de este recetario es que todas las recetas se presentan con una valoración nutricional, aportando al consumidor una información muy valiosa a la hora de seleccionar el plato que va a cocinar.



## ■ Recetario con información nutricional

Es publicaron 12.000 ejemplares del recetario: "Recetas Sanas y Equilibradas con Carne de Conejo.", que se entregaron en charlas en centros comerciales, punto de venta, etc.

La peculiaridad de este recetario es que todas las recetas se presentan con una valoración nutricional, aportando al consumidor una información muy valiosa a la hora de seleccionar el plato que va a cocinar.

### 3.2.2 CAMPAÑA ORIENTADA A LOS PRESCRIPTORES

Los prescriptores continúan siendo prioritarios durante el año 2006, Gastroenterólogos, Cardiólogos, Endocrinos, Dietistas-Nutricionistas, Médicos de familia y comunitaria y Docentes, de toda España, han sido el objetivo de acciones promocionales específicas.

Durante el año 2006 INTERCUN a incluido dentro de la campaña de comunicación a hosteleros, restauradores, cocineros, etc. en general a los responsables de decidir que carne se incluye en los menús.

Con el objetivo de potenciar la carne de conejo como un alimento a la hora de tener muy en cuenta en el momento de prescribir.

## ■ Publicaciones especializadas

Se ha promocionado la edición de dos revistas especializadas.

Revista Científica: revista de nutrición práctica Intercun, dirigida a los profesionales de la Salud y Formadores de Opinión, tocando este año los siguientes temas:

- La carne de conejo en la dieta de los deportistas.
- La carne de conejo en la alimentación infantil

Revista Gastronómica Intercun, dirigida a los profesionales de la gastronomía y restauración. Que trato sobre la Carne de conejo y la Alimentación Mediterránea.

## ■ Gabinete de noticias positivas

A través del Gabinete de noticias positivas se generan noticias en torno a la carne de conejo y sus propiedades saludables.

## ■ Información en los puntos de prescripción

Se presentó información en consultas de atención primaria, de dietética y nutrición, estableciendo un vínculo con los profesionales de la salud clave en la prescripción de los productos, confianza, credibilidad.

Se repartieron 10.000 ejemplares del folleto "Carne de Conejo: Alimento Saludable para una dieta mediterránea" en 200 consultas de la Comunidad de Madrid.

## ■ Centro de Información Nutricional

Servicio de Información Nutricional de la Carne de Conejo: 902 99 56 81 se una plataforma para difundir mensajes positivos sobre las cualidades nutricionales de la carne de conejo.

