

CONEJOS: MUY MERITORIOS, PERO POCO RECONOCIDOS

Jaume Camps Rabadà

Ex presidente de la ASESCU, "Asociación Española de Cunicultura" y de la WRSA, "World Rabbit Science Association". jaumecamps.vet@gmail.com



Los puntos que cito, y subrayo, en la introducción son los que intento desarrollar en este breve documento, por su importancia. Separo en estos cinco apartados, (uno doble), muy diferentes entre sí, para dar una visión más global del tema. Ruego acepten, y excusen, la concreción que exige el poco espacio:

1. EVOLUCIÓN

Está ya confirmado que el Género mono-especie del conejo ibérico, o común silvestre europeo, y todas las razas de conejos domésticos existentes, tienen un mismo y único origen. Especie que se formó en la península ibérica, en el período interglacial, entre los últimos 150.000 a 50.000 años. (Gibb 1990 - Monnerot 1995).

Anteriormente había habitado en Europa una especie afín al conejo actual, y directo antecesor del mismo, a principios del Pleistoceno, (desde 2 millones de años atrás). Los restos más antiguos fueron hallados en el sur de España (López-Martínez 1989). Conejos que desaparecieron como especie hace unos 30.000 a 35.000 años, en los momentos en que lo hicieron los Homo neanderthalensis, asimismo típicos de Europa. Y...¿quizás por la misma causa?

El Cuaternario se caracterizó por sus grandes fluctuaciones climáticas. Las dos últimas glaciaciones,



**¡LOS CONEJOS SE
"CREARON" EN LA
PENÍNSULA IBÉRICA,
COMO ESPECIE!**

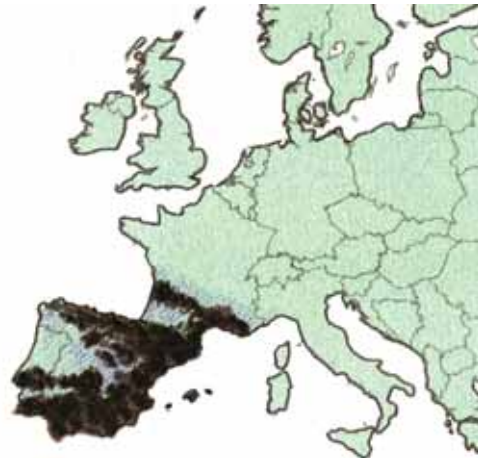


Figura 1: Mapa de ocupación del conejo desde el final del Paleolítico Superior, y todo el Neolítico. (La parte negra corresponde con las áreas ocupadas hasta el Imperio Romano).

la de Riss y la de Würm, (hace entre los 200.000 y los 30.000 años), obligaron a los primitivos conejos "europeos" a descender hacia climas más benignos, y se fueron refugiando en la península ibérica, (Flux 1983 y 1992; Fox 1990) donde hallaron su óptimo nicho ecológico, y llegaron a formar una nueva especie. La actual *Oryctolagus cuniculus*. El conejo común, o llamémosle ibérico, como vengo proponiendo.

Finalizando el Paleolítico Superior, los conejos solo habían alcanzado, aparte toda la península ibérica, el valle del Garona y el Midi francés (Callou 1995).

Ya no hay duda alguna, de su origen ibérico, por los análisis del genoma (Genética Molecular), tanto de conejos actuales como de los restos paleontológicos, de hasta 12.000 años. Ha permitido comprobar, fehacientemente, que, por secuencias del ADN mitocondrial, en los silvestres y en las razas domésticas, todos derivan de conejos originarios de la Península ibérica (Hardy 1995). Significa que es la única especie animal domesticada, originada en Europa.

2. ETIMOLOGÍA

La denominación de “España” se inició en el siglo XII. Nombre que derivó de Spania, de origen visigótico, que, a la vez, procedía de la denominación romana de “Hispania”, ya más conocida. Al no tener raíz latina, se cree puede proceder del fenicio “I-sphn-ya”, nombre documentado en inscripciones ugáricas de muchos años a.C. Con posible origen desde el hebreo “shaphan”, que son los damanes, o conejillos de roca, unos hiracoides típicos del este del mediterráneo y NE de África, en cierto modo parecidos a los conejos, pero muy alejados génicamente. En fenicio “I-sphanim” significa “de damanes” (Bochart 1674).



¿ESPAÑA SIGNIFICA “TIERRA DE CONEJOS”?

Al no poseer vocales el fenicio, ni el hebreo, algunos creen que “sphn” significa “del Norte”, pero no parece de tanta lógica. ¿A qué norte crearían?. Los conejos que avistaron los primeros colonizadores les parecieron sus damanes. Por ello, podemos medio afirmar que con este nombre la llamaron como la “Tierra de conejillos de roca”.

Sea cual sea la verdadera etimología, es curioso conocer que el origen del nombre de España puede estar relacionado con los conejos, aunque quienes así nos “bautizaron”, confundieran a los abundantes conejos que vieron, con otra especie.

3. HISTORIA

De no haber influido los humanos, los conejos ibéricos, en estado silvestre, estarían exclusivamente en el Oeste de Europa. A pesar de su facilidad reproductora tienen muchos depredadores específicos, como aves rapaces, mamíferos carnívoros e incluso omnívoros, y también muchos reptiles. Es un verdadero “Basobiont” para numerosas especies. (Delibes jr, 1979).



Figura 2: Dibujo de damanes de roca hecho por el autor, del natural, de los muchos vistos en el este de África

Por el norte de África solo han ocupado el Magreb. Las numerosas inscripciones y jeroglíficos de los antiguos egipcios representaron a las liebres, de largas orejas (*Lepus capensis*). Pero desconocían al “conejo”. Ni en la actualidad llegan los silvestres a Egipto.

Tampoco fueron conocidos por Moisés, por lo que no pudo escribir la prohibición de su consumo. (Camps 1998, y en Congreso Historia Veterinaria 2007). En el Levítico 11-5, hoy día ya los traductores indican que se refería al damán o hirax.

Los antiguos griegos jamás citaron al conejo como heleno, ni lo representaron en sus esculturas, tan perfeccionistas, y sí describieron muchas veces a las liebres. Las citas sobre conejos, (diferenciándolos por construir madrigueras bajo el suelo) siempre hacen referencia a los que vieron en Iberia.

Los principales datos, y muy numerosos, son de la época romana. Su primera incursión masiva ocurrió en el año 218 a.C. con el primer desembarco militar y de conquista, realizado en Ampuries (hoy provincia de Girona).

El poeta Cátulo (aprox. el año 60 a.C) definió a Hispania como “Cuniculosa Celtiberia”. En las mone-



**LOS CONEJOS YA
DENTRO LA HISTORIA,
FORZOSAMENTE MUY
RESUMIDA**



Figura 3: Pintura de una tienda exponiendo sus productos, entre ellos un gran conejo. Siglo XVI.

das hispano-romanas de la época de Adriano (118-137 d.C) figuraba la imagen de un conejo junto a una vestal. Los conejos llegaron a formar una verdadera plaga, socavando las murallas de Tarraco, y la campiña de las Baleares, precisando el envío de hurones. Los solicitaron Cayo J.C.O. Augusto, seguramente el Emperador más positivo que haya tenido el Imperio Romano, que vivió en Tarraco por el año 25 a.C. Y Plinio el viejo, pocos años más tarde, los pidió para las islas.

El escritor agrario Marco T. Varrón, (en "Rei rusticae", del año 20 a.C.) consultor del Emperador Augusto, describió al conejo como animal produc-

tor de carne, recomendando su protección, y su consumo. Ello motivó que los ejércitos romanos los llevaran, vivos, como intendencia. Antes ya habían usado unas cercas, "leporaria", que existieron en el levante de Hispania, para su mantenimiento, y fue el inicio ancestral hacia la domesticación (o "elección" por humanos...) del conejo.

Desde la península ibérica los conejos fueron progresando, lentamente, hacia otras áreas de Europa y del norte de África. No alcanzaron la isla de Córce-

ga, ni las del este del Mediterráneo, en los primeros siglos de nuestra Era, cuando los conejos ya eran muy numerosos en las islas Baleares. (Una de las islas se llama "Cunillera"...)

Se tardó hasta el siglo IX para que los conejos silvestres alcanzaran el norte de Francia, y de Italia. En el siglo XII a las Islas Británicas, y a los Países Bajos. (Callou 1995). Fueron expandiéndose gradualmente, hasta el siglo XV, con ya cría de domésticos, como los que pidió Cristóbal Colón para el segundo viaje, (Camps -2008 - Rev. Información Veterinaria. N° Octubre). Momento en que ya empiezan a existir las primitivas razas diferenciadas.

Menos coste y mejor conversión

Corporación Alimentaria Guissona, S.A.

AGS

Traspalau, 8
25210 Guissona (Lleida)
Tel. 973 550 000
Fax 973 550 882

Calidad alimentaria



Figura 4: Nave de una granja típica, de fosa permanente y ventilación forzada, con 1.700 jaulas. Aunque existan otras de modelos y tamaños diversos. (foto del autor)

Silvestres y domésticos llegaron a la actual Alemania y a Hungría a inicios del siglo XVI.

Fue creciendo su adopción y producción, como otras especies, hasta llegar al año 1976, que fue el año de inflexión. Tuvimos el primer Congreso Mundial de la WRSA (Dijon-Francia) y el primer Simposio español de la ASESCU (Barcelona-España). Salieron revistas especializadas, y cursos divulgadores, que ya marcaron los nuevos rumbos. Aunque sin olvidar a las pequeñas granjas, que han seguido exitosamente como complemento agrícola.

Hay que lamentar, sin embargo, un general poco "reconocimiento", hacia los "méritos", que los conejos representan. Desde la misma Administración, hasta el ama de casa, especialmente de los beneficios económicos y de la mejora nutricional.

4. ECONOMÍA

REDUCCIÓN IMPORTACIÓN INGREDIENTES CALÓRICOS

Como primero: Los beneficios que se obtendrían reduciendo parte de la importación de ingredientes calóricos, como harina de maíz, y de otros cereales, y de soja, usados principalmente para la producción de piensos para animales mono-gástricos, en especial hacia la producción de carne de cerdo y de aves, enormemente mayoritarias en España.

Estos cereales, y la soja, conforman entre el 65 y el 70 %, de los ingredientes de los piensos para pollos

broilers y para cerdos. Materiales que, lamentablemente, debemos importar en su gran mayoría. Representa un altísimo coste para nuestra balanza import-export. ¡El mayor del Sector Agropecuario!. Con graves pérdidas en nuestra economía nacional. Los conejos, aún siendo mono-gástricos, y por su gran ciego como cuba de fermentación, consumen alimentos más fibrosos como herbívoros, cuyos ingredientes son, la gran mayoría, de producción nacional. (Camps 1978)

El consumo promedio per capita, en el conjunto de España, es, redondeando, de 45 Kg de carne de porcino a peso canal sacrificada, y de 25 kg de carne en canal de aves, mayoritariamente pollos. Son en total 70 Kg al año. (MAPA).

Coincide con el 70 % del total de carnes producidas (nivel matadero). ¡En ningún país occidental hay tan alta proporción!. En el 30 % restante está la carne de vacuno, ovino, conejos, y otros

PRODUCCIONES GANADERAS

El segundo punto económico, a resaltar, es la relación con una producción ganadera que tiene una



**SON DOS LOS
PUNTOS IMPORTANTES
A CONSIDERAR, AÚN
EXISTIENDO OTROS
MÁS OBVIOS**



Figura 5: Proporciones correspondientes a las Comunidades Autónomas según censo.

gran ventaja social, ya que requiere mano de obra muy especializada y dedicada, y un manejo sin posibilidad de gran automatización. Por tanto, siempre seguirá a nivel de operaciones familiares, en una buena parte, lo que comportará una ayuda para la conservación de las muchas zonas agrarias desfavorecidas.

La producción animal cunícola es de gran importancia en España. Aparte derivados, producimos en España unas 80.000 toneladas anuales, de carne de conejo, en peso canal lista para consumir. O sea casi dos kilos per capita. (Más o menos la mitad que en Italia, y algo más que en Francia, que conformamos el trío de países más avanzados. Hay que citar la gran diferencia de consumo en España, entre las CCAA, con muy distintos consumos per capita, donde existen diferencias de cinco a uno, entre las de la zona ribereña del mediterráneo, comparando con suroeste y meseta. (MAPA 2000 a 2005) ¡Por tanto hay grandes posibilidades de crecer en estas!). (Sería doble beneficio aumentar tanto la producción como consumo de carne de conejo, incluso al doble, ya que no afectaría a estas carnes de alto volumen).

Aparte producción cárnica, hay otras utilidades de los conejos, que van desde su cría como animales de compañía, y para pelo y peletería, hasta su uso en repoblaciones cinegéticas, o en investigación, iniciada ya en 1600 para estudios sobre el glaucoma, o con Pasteur en 1880, que los usó como test para la vacuna de la rabia, etc etc.

“

¡LA CARNE DE CONEJO ES LA MÁS ADECUADA, DIETÉTICAMENTE, POR LA ÓPTIMA RELACIÓN ENTRE LOS “ÁCIDOS GRASOS”!



Figura 6: Fotografía que ha sido usada como promoción al consumo de carne de conejo, en numerosos países, y por diversos media. Con la esposa y la hija menor del autor J. Camps. (Foto Bob Kurt - USA)

5. SALUD NUTRICIONAL

En países mediterráneos, junto con el Japón, es donde las personas tenemos la mayor esperanza de vida. La cantidad ingerida de ácidos grasos (ag), y la relación entre ellos, es el factor principal del distingo. (Carrero 2005)

La elevada incidencia de las enfermedades cardiovasculares significa el principal problema de salud pública en países “desarrollados” (Kris-Etherton 2003). Aparte genética y hábitos, conocidos, el factor más importante para minimizarla, es a través del consumo de ácidos grasos poli-insaturados (agpi), en mayor proporción que de mono-ins. (agmi) y sobre todo que de saturados (ags). Con ello se producen cambios hacia la reducción del nivel de colesterol, de homocisteína, de triglicéridos, y hacia el aumento del nivel de HDL (lipoproteínas de alta densidad, que ayudan en el transporte del colesterol), y de acciones beneficiosas contra la hipertensión, y contra la diabetes. (Sanders 2000), etc.

Los dos grupos de “agpi”, los Omega, n-6 y n-3, aunque con ciertas diferencias, se metabolizan, incorporándose a las membranas celulares, formando prostaglandinas, prostacinas, (acción vasodilatadora y anti-agregación plaquetaria), leucotrienos y tromboxanos, que participan desde la coagulación sanguínea hasta la respuesta inmunológica. (Sincovick 1996)

Las grasas con una relación superior en “agpi” están en los vegetales (la mayoría de ellos), y en la grasa del pescado, y dentro de los mamíferos es la

LOS CONEJOS SON LA ÚNICA ESPECIE ANIMAL DOMÉSTICA DE ORIGEN EUROPEO, Y ADEMÁS, FUE FORMADA EN NUESTRA PENÍNSULA, ÚNICO LUGAR RELACIONADO CON SU EVOLUCIÓN, CON LA ETIMOLOGÍA DEL NOMBRE DE ESPAÑA, Y CON SU HISTORIA, DENTRO DEL PASADO.

Y, YA EN LA ACTUALIDAD, LA CRÍA DE CONEJOS ES IMPORTANTE POR SU RELACIÓN CON LA ECONOMÍA, TANTO EN LA BALANZA IMPORT-EXPORT, COMO EN LA PRODUCCIÓN GANADERA, Y, SOBRE TODO, Y MUY DESTACABLE, CON NUESTRA SALUD NUTRICIONAL.

A PESAR DE ESTOS “MÉRITOS”, SUELEN SER, EN GENERAL, POCO “RECONOCIDOS”.

de conejo, la que está en mayor proporción. Muchos trabajos en cunicultura lo confirman (Hernández 2005, Cossu 2007, y de anteriores, Blasco, Camps, Castellini, Fernández, Ohayun, Pla, Rocca, Xicatto. etc).

Ácidos grasos en canales de conejo		
	En recién sacrific.	Canales 7 días refrig
a.g.sat	34,93 %	29,53 %
a.g.m.i	28,68 %	27,23 %
a.g.p.i.	36,39 %	39,63 %

(Hernández, Cesari, Blasco 2005)

Relación varias veces mejor que en las canales de otras especies, que tienen siempre una mucho mayor proporción de saturados (los malos...) y de a.g.m.i.. (Los cambios en las refrigeradas del cuadro, es por la lipólisis hacia a.g. libres).

Con el añadido de aceites (ricos en a.g.p.i.) en los piensos puede mejorarse aún este ratio en su grasa, tal como se ha demostrado, y se anuncia, en aves, (carne y huevos), aunque a alto coste, y en poco %. En conejos también puede hacerse, aunque ni su pienso, ni su grasa, precisan de estos incrementos. Y no tiene razón de ser en los otros herbívoros, ya que los a.g. insaturados (mono y poli) que añadamos, se “saturan” al hidrogenarse, en un 90 %, en su paso por el rumen.

La “Fundación Española del Corazón”, junto a las Organizaciones del Sector, ya están promoviendo el consumo de carne de conejo, por reducir crisis cardíacas, muerte repentina por CV, y los terribles ictus cerebrales (Yamori 1977), hipertensión, (comparando con varios animales hipertensos, la adición de ácido linoleico normalizó la presión, a pesar de seguir con el incremento de sal como prueba) ((Cox 1982), etc. Aparte de la mejora de lípidos

plasmáticos, (relacionado con la aterosclerosis), el aumento de los “agpi”, tienen un efecto estabilizador de arritmias cardíacas, como se ha demostrado en experimentos con perros, produciéndoles infartos inducidos. (Bilman 1999). Y otros análisis

algo parecidos en conejos (Murnaghan 1981). Incluso es beneficioso para personas inmunodeficientes.

Los conejos son sacrificados en mataderos específicos, de alto nivel, con despieces, y presentaciones internacionales. Por el mínimo de

grasa y casi toda peri-renal, (dietas de adelgazamiento efectivas...), mínimos en colesterol, de a.g.sat., y de sodio, (inferior a muchos alimentos tenidos como “hipo-sódicos”...), etc, puede definirse a la carne de conejo como la carne dietética por excelencia. Aparte ser carne blanca en su totalidad, mínima proporción ósea, y por su sabor moderado, es especialmente indicada en gastronomía.

La carne de conejo, por sus costes de producción y por su calidad especial, no debe promocionarse como “barata”, como se ha realizado recientemente.

Es una imagen que no se corresponde con la realidad a fomentar y divulgar: **Su calidad nutricional.**

Entre todos los profesionales, médicos, dietetistas, veterinarios, nutricionistas, farmacéuticos, agrónomos, técnicos dentro del sector cunícola, de la Administración, restauradores, redacciones de revistas de gastronomía y salud, etc etc, basándonos por hechos y no por opiniones, ni políticas, podremos (y deberemos) mejorar y multiplicar su conocimiento. ¡Forma parte de nuestro deber profesional!