

## LA CARNE DE CONEJO. EXIGENCIA DE CALIDAD

**Aunque la presentación y la higiene no sean siempre perfectas, el conejo es, en principio, una carne sana y gustosa. Principales excepciones: los conejos congelados procedentes de China que, en realidad, no son criados para el consumo....**

(.) Traducción libre y resumen de *Test-Achats Magazine*, nº 385, febrero 1996. (Bélgica)

Se consume en Bélgica poco conejo en comparación con el cerdo, ternera o pollo, como promedio alrededor de dos conejos por persona y año. Este consumo limitado se explica, quizá, por su precio relativamente más elevado que el cerdo o el pollo y quizá por su preparación culinaria más laboriosa. Por otra parte, los consumidores están generalmente poco informados sobre la composición y calidad de la carne de conejo.

### Cría intensiva

Después de la Segunda Guerra mundial se desarrolló la producción industrial de carne de cerdo, ternera y pollo, lo que comportó una reducción de precios. Ocurrió lo mismo con el conejo. Con ello se consigue una relación carne/hueso óptima, con carne más tierna, con prácticamente ausencia de grasa.

Por otra parte, los conejos no son portadores de bacterias nocivas para el hombre y sus enfermedades no se transmiten a la especie humana. La gran sensibilidad del conejo obliga a cuidarlos muy bien y a usar la menor cantidad posible de medicamentos, desaconsejándose los antibióticos.

Las especiales condiciones en que debe realizarse el sacrificio de los conejos en el matadero asegura una carne perfectamente higiénica, mucho más que la del pollo, por ejemplo, al no exigir un baño de agua caliente que hace casi inevitable una contaminación.

El conejo es, como conclusión, una fuente sana de proteínas.

### 31 muestras en testaje

Para conocer la calidad de los conejos que se hallan en el mercado belga se han testado: 4 marcas de conejo congelado, 5 marcas de conejo fresco con preembalaje y 22 conejos frescos sin marca.

Del estudio realizado se comprueba que en muchos casos el etiquetado es incompleto o erróneo.

*Para verificar los rumores inquietantes en relación al conejo procedente de China, se ha investigado la presencia de pesticidas. Los únicos productos que contienen de diversos pesticidas son los de origen chino. Contienen residuos de DDT, de lindano, de heptacloroperoxido y de*

*hexaclorobenceno entre otros. Las cantidades observadas se sitúan por debajo de los límites fijados por la UE pero esto no constituye una seguridad a nuestro juicio. La explicación a esta situación es: los conejos en cuestión (magros y poco apetecibles) se han criado para obtener su piel de Angora. Los pesticidas utilizados para el tratamiento del pelo pasan ineludiblemente a la carne, que en este caso es un subproducto. He aquí el por qué de la invasión de conejo chino en la U.E. Conclusión: no compre conejo chino!*

En cuanto al aspecto de las canales (limpias, secas, sin pulmones ni esófago) era claramente inferior en las canales chinas.

Se realizó una degustación de carne, preparada de una manera bastante neutra y los únicos productos que no fueron apreciados fueron los de origen chino congelado.

En cuanto al precio de la carne de conejo se observa que en la época de menor precio es, por término medio, más caro que el pollo, pero si se compara la parte comestible y se incluye en la canal el hígado y los riñones, el conejo congelado es el menos caro, seguido del conejo fresco preembalado y del fresco no preembalado. Los precios netos son comparables a los del filete de pollo, aunque inferiores a la ternera.

Los conejos congelados procedentes de China no merecen la confianza de los consumidores. En cuanto a la producción nacional belga, el artículo señala la necesidad de que toda la carne sufra un control veterinario (cosa que no ocurre), la necesidad de la higiene del local de venta, la necesidad de su conservación en frigorífico o en vitrina frigorífica y no suspendido en el medio ambiental, la necesidad de que la carne sea seca, rosada, con hígado de color rojo, homogéneo y grasa blanca, sin presentación de manchas amarillentas en la misma (rotura de vesícula biliar), teniendo en cuenta que las canales de menos de 1,5 kg son magras y que la grasa abundante indica animales de más edad y por tanto de carne más dura. En el domicilio del consumidor debería conservarse a menos de 4°C.

Los conejos congelados importados de China ensombrecen un alimento normalmente gustoso e interesante y deberían ser retiradas con urgencia del mercado. ■