



## MATADERO DE CONEJOS HERMI, PRODUCIR CON CALIDAD EN CUNICULTURA

Las nuevas normas alimentarias tienen como fin principal garantizar y maximizar la seguridad alimentaria de los alimentos que se ponen en manos de los consumidores.

Luis Sevilla,  
Técnico Veterinario de Matadero de Conejos Hermi, S.L.



A nadie se le escapa la evolución habida en los últimos años en el contexto de la producción de alimentos para el consumo humano. Después de las distintas crisis alimentarias sucedidas en la UE, han sido muchas las legislaciones aparecidas que vienen a regular la forma de producir estos alimentos. Y todas ellas van encaminadas hacia un mismo fin: garantizar y maximizar la seguridad alimentaria de los productos de alimentación que se ponen en manos de los consumidores.

**Hoy en día, en los mercados desarrollados, lo más importante es el consumidor, hay que pensar en lo que el consumidor demanda para después intentar producirlo al menor coste posible.**

La prohibición de empleo de harinas cárnicas en la cadena alimentaria, el control de la trazabilidad en toda la cadena alimentaria, el registro y control de las explotaciones ganaderas y su producción, la regulación del empleo de medicamentos.....



son, entre otras, la cuestiones que han sufrido cambios más importantes en los últimos tiempos.

Estas cuestiones y otras que se aplican con carácter general a todo tipo de producto alimenticio, también afectan, como es lógico, a la producción de conejos para carne. Además no podemos olvidar la incidencia que tiene también la aplicación del R.D. 1547/2004 de ordenación de explotaciones cunícolas, cuestión más específica para



**El consumidor exige un sistema de trabajo sistemático y planificado, necesario para garantizar la confianza de que el producto cumplirá los requisitos de calidad exigidos.**

nuestro sector, así como lo que se "está cocinando" en Bruselas y que resta por llegar en asuntos de bienestar animal.

Como vemos no es baladí la batería de normativa que condiciona de manera importante la producción de conejos. Este es el marco y las reglas de juego, y no se puede hacer otra cosa si queremos dedicarnos a esta actividad, que cumplir con ellas, pues son las exigencias de la sociedad en la que vivimos, expresadas a través de sus legítimos representantes políticos, y manifestadas en las Leyes.

Podemos adoptar una posición pesimista u optimista ante todo esto. La

primera conllevará la desaparición de las explotaciones, para lo cual tampoco esto es necesario, pues el que está en este sector se supone que se ha iniciado en él de manera voluntaria, y voluntaria también es la decisión de abandono. Por otro lado y mediante una actitud optimista, podemos considerar todos estos temas como una oportunidad que nos permita poner a disposición del consumidor un producto seguro y de máxima calidad, que le sea atractivo para incluir en su cesta de la compra, en el marco de la importancia que el consumidor otorga a su salud, a la alimentación variada, baja en grasas y colesterol, rica en proteína, y con infinidad de posibilidades culinarias, aspectos todos ellos que nuestro producto reúne.

Por lo tanto aprovechemos la nueva coyuntura y pongámonos a trabajar cuanto antes en cambiar nuestra mentalidad y hábitos de trabajo, pues en muchos casos no es más que esto. Incluso vayamos, si podemos, un paso más adelante y utilicemos la calidad como una herramienta de gestión de nuestras empresas.

# XXXI Symposium de Cunicultura



Lorca  
Primavera 2006

Coorganiza:  
Sociedad Cooperativa Cunizar

## ¿Qué es la calidad?

Podemos encontrar muchas definiciones, pero quedémonos con una muy importante, pues hablamos de proceso, más que de producto, aunque también el proceso influye en éste, pero tengamos claro que calidad, desde esta perspectiva es:

• **“Escribir lo que hacemos, hacer lo que escribimos y escribir lo que hemos hecho”.**

Parece un juego de palabras pero no lo es, y en resumen esto es la calidad que nos puede ayudar a cumplir con una buena parte de la normativa que nos regula.

Escribir lo que hacemos es sencillo, sólo hay que hacerlo, y una vez hecho tenemos el manual, la guía de nuestro proceso, para después hacer lo que hemos escrito. Escribir, anotar lo que hemos hecho, no consiste en escribir un diario, sino en dejar evidencia de que lo que hemos dicho que hacemos, lo hemos hecho en realidad.

## Por qué utilizar sistemas de calidad en cunicultura

Centrémonos en nuestro sector después de esta pequeña introducción. Hasta ahora han existido y existen producciones masivas e intensivas, en una carrera por producir más barato para poder competir en los mercados. Esta es la forma de trabajo que se ha adoptado internacionalmente.

Tradicionalmente las políticas empresariales han tenido un enfoque hacia el producto final: análisis de costes, procesos de elaboración, características. Hoy en día y en los mercados desarrollados, lo más importante es el consumidor. No podemos producir y luego intentar vender, hay que pensar en lo que el consumidor demanda para después intentar producirlo al menor coste posible. Debemos colocar al consumidor al principio y no al final

de la cadena alimentaria. Este es el verdadero punto de mira que deben tener todos los eslabones de la cadena de producción cunícola. Fabricantes de materiales, alimentación, productores, mataderos, distribuidores... a todos nos afectan temas como bienestar animal, seguridad alimentaria etc, todos tenemos la responsabilidad de cumplir con los preceptos que demandan los consumidores y en definitiva como hemos dicho al principio, la sociedad.

**La calidad se puede utilizar como una herramienta de gestión de la empresa cunícola.**

Los clientes tienen cada vez más información y son más exigentes. Para poder responder a estas exigencias, se ha de disponer de una política estructurada a partir de unos sistemas que aseguren su calidad: todas aquellas acciones sistemáticas y planificadas, necesarias para garantizar la confianza de que el producto cumplirá los requisitos de calidad exigidos.

Por tanto, hay que resaltar el criterio de calidad respondiendo a una filosofía que otorga un rol esencial, la satisfacción del cliente como objetivo fundamental que va a garantizar la permanencia del sector.

La seguridad de los productos alimentarios es una responsabilidad compartida. Cada uno de los participantes en la cadena alimentaria debe realizar su función: productores, elaboradores y transformadores, transportistas y distribuidores, así como los propios consumidores finales.

Por todo esto, hay que realizar un gran trabajo por aunar esfuerzos y trabajar en estrecha colaboración con cada uno de estos partici-



pantes, para poder ejercer el control sobre el producto final y garantizar su calidad.

Pero además de la calidad, debemos asegurar la inocuidad de nuestros productos, o lo que es lo mismo, la seguridad alimentaria. El sistema A.P.P.C.C. ( Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control ) es una herramienta básica para garantizar esa inocuidad.

### **Cuestiones prácticas**

Como vemos tenemos cuestiones que son comunes para todos los eslabones de la cadena de producción. A partir de aquí lo que debemos hacer es adaptar cada herramienta a las necesidades particulares de cada uno. En el caso de la producción en granja puede ser muy válido observar un buen código de buenas prácticas de manejo, integrado con un sistema de auto-control basado en A.P.P.C.C. que tenga en cuenta los aspectos del programa sanitario básico con el que debe contar toda explotación según obliga el R.D. 1547/2004 de ordenación de explotaciones cunícolas. Para que el sistema sea eficaz, además de la elaboración e implantación no podemos olvidar realizar un seguimiento y verificación del

mismo. Es importante comprobar la eficacia, hacer pruebas sin que haya ningún problema, para comprobar que cuando verdaderamente los haya el sistema los detecte y podamos controlarlos.

Hasta aquí la granja, pero como rezan los eslóganes que se han puesto últimamente tan de moda, "de la granja a la mesa", nada hacemos si el resto de eslabones (mataderos, distribuidores e incluso consumidores) no adoptan las necesarias medidas para dar continuidad a la tan manida "seguridad alimentaria". No debe darnos miedo el papeleo que supondrá todo esto, que lo habrá, pero mucho menos de lo que a priori pueda parecer. Una vez sistematizados todos los procedi-

**Ante una crisis alimentaria el consumidor responde dejando de adquirir el producto afectado, esto hace que las crisis alimentarias afecten a todo el sector, sobre todo a los productores y transformadores.**

mientos, será suficiente con rellenar algunos datos de forma periódica y tenerlos a buen recaudo durante, como mínimo, el tiempo que establezca la legislación vigente.

**La gestión de la seguridad alimentaria se convertirá en un elemento de selección de proveedores.**

### Conclusiones

Como decimos el testigo debe pasar de un eslabón a otro de la cadena alimentaria, pasando la responsabilidad de uno al siguiente. Sin embargo el anterior, debe exigir al siguiente el mantenimiento de la vigilancia en materia de seguridad alimentaria, si no queremos que nuestro esfuerzo sea estéril. Si rompemos la cadena y estalla una crisis, afecta a todos, y sobre todo a productores y transformadores, no sólo al eslabón donde se haya detectado el fallo. La sensibilidad del consumidor actúa como defensa de su seguridad, y la respuesta a una alerta es dejar de consumir el producto donde la misma se ha producido. Los clientes, conocen, deben conocer la forma de producir de sus proveedores, pero éstos también deben conocer las prácticas de aquellos. No sé si puede valer la comparación, pero un padre no deja de enterarse de lo que le acontece a su hijo cuando éste ha alcanzado la mayoría de edad, sigue preocupándose por él. Pues bien, nuestro producto es como un hijo, que va pasando por diferentes etapas, hasta que llega al consumidor final, al que también se le informa de las prácticas que debe observar para que su salud únicamente se vea afectada de forma positiva con el consumo de lo que ponemos en sus manos.

### Trabajo con calidad

En nuestra organización nos hemos tomado muy en serio todas estas cuestiones y por ello intentamos trabajar muy cerca de nuestros productores, informándoles, asesorándoles, ayudándoles a producir no sólo de manera eficaz, sino también de forma legal, tal y como hacemos en el proceso de transformación, donde además de ser eficaces, tomamos todas las medidas necesarias para cumplir con la legislación vigente que nos afecta, y poder dejar evidencia de ello. Por eso nos hemos certificado bajo normativas internacionalmente conocidas y admitidas, tal es el caso de las normas ISO 9001-2000 y B.R.C (British Retail Consortium). En este último caso hemos conseguido el Nivel Alto, lo que garantiza que nuestros productos son seguros y legales.

El esfuerzo ha sido importante, pues requiere de inversiones para adaptar las infraestructuras, personal especializado que mantenga vivo el sistema, un cambio de la cultura de todo el personal, mucha formación...La recompensa se obtiene básicamente con la tranquilidad que da el trabajo bien hecho, conseguir la satisfacción de nuestros clientes e intentar conseguir el mantenimiento de la confianza depositada en nosotros, pues estamos seguros de que la gestión de la seguridad alimentaria se convertirá en un **ELEMENTO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES.**



# GRIMAUD FRÈRES®

GRIMAUD HERMANOS

LA GENETICA DEL MAÑANA, HOY

LA PASSION  
DU BIEN-FAIRE

### Centros de multiplicación

#### SELECCION CUNICOLA MARIN

C/León Felipe n°7 - 42110 Olvega (SORIA)  
Tel. 609.876688

#### COREN S.COOP.LTDA.

C/Juan XXIII n°33 - 32003 ORENSE - Tel. 988.369400

### Centros de inseminación artificial

#### ITG GANADERO

Carretera El Sador s/n Planta 3  
31006 Pamplona ( NAVARRA ) - Tel. 948.239254

#### EBRONATURA S.L.

Camino Cabezon s/n  
50730 El Burgo de Ebro ( ZARAGOZA ) - Tel. 976.105018

#### CUNICULTURA VILLAMALEA S.COOP.

C/Ronda de la Paz n°7  
02270 Villamalea ( ALBACETE ) - Tel. 967.483618

### Centros de inseminación artificial y multiplicación

#### COGAL S.COOP.LTDA.

36530 Rodeiro ( PONTEVEDRA ) - Tel. 986.790100

#### CUNICARN ( Grup Cunicola Catar S.L. )

Apdo. correos n°34  
43440 L'Espuga de Francoli ( TARRAGONA )  
Tel. 977.871387

GRIMAUD FRERES SELECTION S.A.S. - La Corbière - 49450 ROUSSAY - France

Tél. +33 2 41 70 36 90 - Fax +33 2 41 70 31 67 - [grimaud@grimaud.fr](mailto:grimaud@grimaud.fr) - [www.grimaud.fr](http://www.grimaud.fr)

Contacto : Gaizka Urbina - Tel movil + 34 609 43 99 04 - [grimaudesp@grimaud.fr](mailto:grimaudesp@grimaud.fr)



... y siempre buscando lo mejor para nuestras estirpes selectas.



# piensos VIGORAN®

El pienso más rentable para el cunicultor



Hospital, 46 – 12513 Catí (Castellón) – Tel. 964 40 90 00 Fax 964 40 91 12

[www.piensosvigoran.es](http://www.piensosvigoran.es) e-mail: [vigoran@piensosvigoran.es](mailto:vigoran@piensosvigoran.es)