

Cogal

Trazabilidad... de la granja a la mesa



- *La normativa en materia de ordenación cunícola.*
- *Trazabilidad.*
- *La necropsia en el conejo, una ayuda esencial en el diagnóstico.*
- *Gestión técnica y económica.*

CuniFormax

La Alimentación con

Total Seguridad

NUEVA FÓRMULA



FORMAX con los PROFESIONALES

SAPROGAL, promociona el consumo de la carne de conejo.



SAPROGAL

San Pedro de Nós: Avenida das Mariñas, 218 • 15176 San Pedro de Nos Oleiros (La Coruña) • Tel.: 981 65 45 62 • Fax: 981 66 29 90 / 79 55
Porriño: Polígono Industrial de las Gándaras • 36400 PORRIÑO (Pontevedra) • Tel.: 986 33 08 00 • Fax: 986 33 59 30

Sumario

Editorial

Pág.

4

Divulgación

*La normativa en materia de
ordenación cunícola.*

5

Cuadernos prácticos

Trazabilidad.

15

Patología

*La necropsia en el conejo, una ayuda
esencial en el diagnóstico.*

23

Gestión Técnica y Económica

33

Noticiero

36

Ribeira Sacra Lucense

41

Curiosidades

46

Edita:
COGAL, S. Coop. Gallega
Telf. 986 790 100 - Fax 986 790 181
36530 RODEIRO (Pontevedra)
www.cogal.net • e-mail: cogal@cogal.net
Junio de 2005

Dirección:
Consejo Rector.

Dirección técnica y coordinación:
Juan Castro Rodríguez.
Julián Gullón Álvarez.

Colaboradores:
Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
Dirección General de Ganadería

Javier Bascuas Somoza
Departamento de Calidad Cogal

Ana M.ª Bravo del Moral
Profesora Titular de Anatomía Patológica Veterinaria
Facultad Veterinaria de Lugo

M.ª del Carmen Prieto Quiroga
Julián Gullón Álvarez
Servicios Técnicos de Cogal

Diseño y maquetación:
Comunícate.

Impreso en:
Gráficas Salnés, S.L.

Depósito legal:
VG:568 - 2001

Editorial

La Calidad por principio...

Globalización..., libre comercio..., limitación (¿supresión?) de ayudas..., crisis alimentarias..., respeto al medioambiente..., prevención de riesgos laborales..., bienestar animal..., ordenación de explotaciones..., y ahora TRAZABILIDAD.

La trazabilidad es una necesidad y la nueva exigencia de los consumidores y de la sociedad en general. La Administración ha tomado conciencia y no se ha quedado al margen. Desde enero de 2005 todas las empresas que intervienen en algún punto en la cadena alimentaria están obligadas a mantener la trazabilidad de sus productos. Este nuevo requisito supondrá, según para quien, inconvenientes insalvables o grandes oportunidades de futuro.

¿Nuestra receta para salir fortalecidos ante tantas nuevas necesidades?: profesionalización, innovación y mucha colaboración-cooperación.

Sí, en resumen esto es lo que nuestra Sociedad desde una óptica cooperativa ha hecho. Incorporar en las distintas áreas de nuestra actividad a los mejores profesionales con el fin de lograr una mejora permanente, innovar en todos los procesos de producción, transformación y comercialización; y con la complicitad de nuestros socios cimentar una sólida estructura empresarial que define nuestro compromiso con el sector.

En este sentido permítaseme enumerar, algunas acciones desarrolladas por Cogal y que ilustran nuestra filosofía innovadora y nuestro compromiso con todos los cunicultores: hemos sido de las primeras industrias del sector en homologarse para exportar a la entonces Comunidad Europea; hemos diseñado “nuestras” jaulas (Mod. Rodeiro y Mod. Faro), que han marcado un antes y un después en la cunicultura industrial; hemos firmado convenios de colaboración y transferencia de tecnología, con la empresa líder mundial en genética; hemos sido los primeros en envasar canales de conejo en flow-pack con atmósfera protectora; posiblemente los primeros en Europa que instalamos un sistema de clasificado automático por peso de las canales del conejo; desarrollamos campañas de publicidad para que el consumidor conozca las propiedades saludables de la carne de conejo; tenemos en marcha varios proyectos de investigación con la Universidad de Santiago de Compostela sobre temas de reproducción y caracterización de la carne de conejo criado en Galicia y un largo etcétera de otras actividades.

Todos los cunicultores integrados en Cogal hemos de ver el futuro con optimismo; nuestra concepción de cunicultura integral, nuestra apuesta permanente por la innovación y la Calidad en todo el proceso, nos permitirán afrontar con garantía las múltiples exigencias que los Consumidores y la Administración nos vayan planteando en cada momento.

La TRAZABILIDAD en COGAL, como no, es un hecho y nos enorgullece el sistema implantado (nuestro Departamento de Calidad lo comenta en detalle en un artículo de esta revista), significa un ingrediente más para la Calidad Total que intentamos aplicar en todos nuestros procesos, la Calidad con mayúsculas: la Calidad por principio, como reza en nuestro lema. La Calidad por principio está más de actualidad que nunca. Hay que hacerlo bien... desde el principio.

Natalio García Carral
Presidente de COGAL

La normativa en materia de ordenación cunícola

Ministerio de Agricultura
Pesca y Alimentación
*Dirección General de
Ganadería*

España se sitúa entre los primeros productores de carne de conejo del mundo, situándose en tercer lugar entre los productores de la Unión Europea tras Italia y Francia. Durante un largo período de tiempo la cantidad anual de carne de conejo producida en España se ha mantenido en cifras relativamente estables, a pesar de que se observa una disminución en importancia porcentual respecto del total de carne de todas las especies, fenómeno observado también en otros tipos de carne, debido sobre todo al importante incremento productivo protagonizado por la carne de porcino.

Habitualmente la carne de conejo se sitúa en quinto lugar de entre los principales tipos de carne más producidos y consumidos en nuestro país, tras el porcino, las aves, el vacuno y el conjunto de ovino – caprino. Hasta la fecha la carne de conejo no constituye una partida diferenciada dentro de las Macromagnitudes Agrarias nacionales, sino que aparece agregada en un epígrafe denominado “Otras carnes”. Dado que otras producciones de menor importancia cuantitativa como la carne de equino o la de caprino tienen epígrafe diferenciado ya sea propio o compartido en la Producción Final Ganadera, podemos asumir que la mayor parte de “Otras Carnes” está integrada por la carne de conejo. En este caso, su participación en 2003 se acercaría a un 1.4% de la Producción Final Agraria y a un 2.5% de la Producción Final Ganadera (total carne, leche, huevos y otros).

A pesar de que, como hasta aquí hemos señalado, la cunicultura ha sido históricamente una de nuestras principales ganaderías, hasta hace relativamente pocos años tenía una cierta imagen de producción tradicional, familiar, para autoconsumo y como alternativa o sustitutiva para otras carnes. Sin embargo, durante las últimas décadas y, especialmente desde los años 90 hasta la actualidad, la cunicultura ha experimentado una importante evolución y desarrollo. Este desarrollo se fundamenta principalmente en una mayor profesionalización de los cunicultores, con la incorporación sistemática a la producción de la genética selecta y la inseminación artificial, la generalización de los alimentos compuestos, los avances en sanidad, el manejo especializado, la gestión técnico – económica, etc. El sector ha optado por conservar su renta a través de la economía de escala. Un avance importante ha significado la creación, en 1999, de INTERCUN, como elemento aglutinante de los distintos componentes de la cadena cunícola, para mejora de su cohesión y funcionamiento interno y una acción más coordinada de cara al exterior.



En lo que respecta a los aspectos estadísticos y normativos, por otra parte, hasta fechas recientes el sector se ha caracterizado por cierta opacidad y una necesidad de mejor y mayor regulación a nivel nacional.

Las iniciativas estadísticas, como la Encuesta Nacional de Cunicultura, han ayudado de manera significativa a mejorar la información imprescindible en relación con el sector. Si bien el intervalo entre la penúltima y la última encuesta publicada fue de una década, conscientes de la importancia del sector, la Encuesta Nacional de Cunicultura 2004 se ha realizado tan sólo tres años después de la publicación de la anterior. En la elaboración de esta encuesta ha participado de manera activa la interprofesional cunícola. Su publicación es cuestión de tiempo.

En el apartado normativo, hasta fechas recientes la legislación relevante que afectase al conjunto del país a efectos del sector cunícola era escasa y de ámbito general. Para información, y sin pretender ser exhaustivos, podemos citar algunas de las principales referencias por orden cronológico, tanto de orden horizontal como específico del sector:

- Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, que clasifica las actividades ganaderas, entre ellas la cunícola, dentro de la categoría correspondiente y establece la obligación de concesión de una licencia de actividad por parte de la autoridad que en cada caso ostente la potestad de concederla.

- Reglamento (CEE) n° 827/68 del Consejo, de 28 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados para determinados productos enumerados en el Anexo II del Tratado. Se puede considerar como una OCM horizontal que cubre los sectores no afectados directamente por una OCM propia y que se limita básicamente a someter los productos contemplados en su anexo, incluida la carne de conejo, al Arancel Aduanero Común; a la vez instauro su libre circulación en el territorio comunitario; asimismo, incluye la posibilidad de establecer medidas extraordinarias para los intercambios con países terceros en caso de perturbaciones del mercado interior, aunque sería necesario revisar esta disposición a la luz de los acuerdos de la OMC.

- Real Decreto 1543/1994, de 8 de julio, por el que se establecen los requisitos sanitarios y de policía sanitaria aplicables a la producción y a la comercialización de carne de conejo doméstico y de caza de granja, en el cual se fijan las normas de estructura y prácticas higiénicas para el sacrificio y comercialización de la carne de conejo.

- Real Decreto 54/1995, de 20 de enero, sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza donde se establecen los requisitos para el sacrificio con garantía de un adecuado bienestar de los conejos.

- Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, sobre medicamentos veterinarios que establece los cauces legales de la administración de medicamentos en conejos.





Alimentos de Galicia

OFICINA CENTRAL:

Juan XXIII, 33

Tel. 988 36 94 00 - Fax: 988 36 94 01
32003 ORENSE

FABRICA DE PIENSOS:

Polígono San Ciprian de Viñas - Calle nº 4

Tel.: 988 22 65 58 - 988 38 37 33

Fax 988 25 66 58
32901 ORENSE



Puente del Valo, s/n - Apdo. 5
Telfs. 986 33 01 00
Fax: 986 33 59 41
36400 PORRIÑO (Pontevedra)



LAMABLANCA - COESES
Tel.: 982 20 80 29 - 20 80 09
Fax: 982 20 81 01
27181 LUGO

- Real Decreto 1041/1997, de 27 de junio, por el que se establecen las normas relativas a la protección de los animales durante su transporte que establece las obligaciones mínimas para el bienestar en el transporte de las distintas especies, entre ellas la cunícola.

- Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos donde se marcan referencias para asegurar que la administración de sustancias al ganado, incluidos los conejos, se mantenga dentro de unos límites cualitativos y cuantitativos seguros para el consumo humano.

- Real Decreto 348/2000, de 10 de marzo, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas que establece mínimos de bienestar animal en granja desde un punto de vista general.

- Real Decreto – Ley 9/2000, de 6 de octubre, de modificación del Real Decreto legislativo 1302/1986, de 28 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental que exige un estudio y aprobación por la autoridad competente del posible impacto y medidas preventivas y correctoras de la implantación de explotaciones, también de granjas cunícolas a partir de un determinado tamaño.

- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, verdadera norma horizontal que establece las condiciones generales por las que debe regirse en el futuro la ganadería española y de la cual descien- de de manera directa, como aplicación de su articulado, el Real Decreto de ordenación de explotaciones cunícolas

- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA) Primera norma de referencia de ámbito horizontal, es decir, aplicable al conjunto de las explotaciones ganaderas españolas, que aplica de manera directa lo establecido

en la Ley de sanidad animal en lo que se refiere a la implementación de la obligatoriedad de que todas las explotaciones estén adecuadamente registradas.

Dentro de lo que es normativa específicamente cunícola, varias Comunidades Autónomas consideraron necesario regular el sector en el ámbito de su territorio, como Galicia (Decreto 62/1985, de 21 de marzo, sobre ordenación zootécnica de las granjas de conejos y Orden de 14 de enero de 1986, sobre ordenación sanitaria y zootécnica de las explotaciones de conejos), Castilla y León (Decreto 23/1989, de 23 de febrero de la Junta de Castilla y León sobre ordenación zootécnica de las explotaciones cunícolas de Castilla y León y por el que se crea el registro oficial de explotaciones cunícolas y su Corrección de Errores), y Cataluña (Orden de 7 de abril de 1994 por la que se fijan normas de ordenación de las explotaciones porcinas, avícolas, cunícolas y bovinas). Estas normas fijaron a nivel territorial diversos aspectos relacionados con la producción cunícola en lo que respecta a clasificación de explotaciones, registro, identificación, sanidad, etc...

Sin embargo la necesidad de una norma que homogeneizase y estableciese unas disposiciones mínimas de obligado cumplimiento a nivel estatal se fue haciendo más evidente y acuciante con el tiempo.



MIXOMATOSIS + VHD

Dercunimix®

dos vacunas en una,
ambas por vía intradérmica



DERCUNIMIX® :

Composición: Liofilizado: Virus vivo homólogo de la mixomatosis, cepa SG33, $\geq 10^{2.2}$ DICT₅₀/ds. **Suspensión:** Virus inactivado de la VHD, cepa AG88, ≥ 5 DP₅₀, hidróxido de Aluminio como adyuvante. **Indicaciones:** Inmunización activa de los conejos contra la mixomatosis y enfermedad vírica hemorrágica. **Administración:** Intradérmica. **Precauciones:** Tras la vacunación aparece una reacción local limitada (nódulo de 3-4 mm) que remite en 3 semanas. Vacunar únicamente los animales en buen estado de salud. En condiciones de campo, la vacunación de hembras gestatntes no afecta a la gestación. Con prescripción veterinaria. **Almacenamiento:** conservar entre + 2° y +8°C., en la oscuridad. **TIEMPO DE ESPERA:** no precisa. **Presentación:** Frascos con 10 y 40 dosis. **N° DE REGISTRO:** 1386 ESP.



Merial Laboratorios, S.A.
C/ Tarragona, 161, planta 3ª
08014 Barcelona. Tel. 932 92 83 83
Fax 932 92 83 89. www.merial.com

La normativa

Durante la crisis de mercado acaecida a finales de 2001 y durante 2002 con motivo de la aparición de la Encefalopatía Espongiforme Bovina en España y, de manera generalizada, en el resto de Europa, se produjo una súbita retracción del consumo de carne de vacuno que vino acompañada de un desvío de la atención del consumidor hacia otros tipos de carne que fueron considerados como alternativa segura y, en el caso del conejo, tradicional. La disminución de consumo de vacuno ocasionó en varios sectores ganaderos, entre ellos el cunícola, un aumento de reposiciones ya que una parte del sector previó que esta situación se prolongaría en el tiempo, previsión que finalmente no se cumplió ya que el consumo de vacuno se recuperó rápidamente en gran parte gracias a las normas en materia de trazabilidad (etiquetado del vacuno, principalmente) y seguridad alimentaria derivadas de la crisis. El exceso de oferta consiguiente produjo en estos sectores una alteración del mercado y una caída de los precios a la baja con notables consecuencias económicas.

Uno de los resultados de la crisis que podríamos calificar de positivos fue poner de nuevo encima de la mesa la necesidad de una norma de ordenación nacional. Los representantes del sector, principalmente INTERCUN, incluyeron entre sus necesidades esta norma. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que ya era consciente de dicha necesidad, por lo cual tenía elaborados varios borradores de norma de manera previa a la crisis, consideró imprescindible la consecución de un texto definitivo y su pronta publicación. El procedimiento de elaboración de la norma tuvo como parte indispensable la colaboración del sector y de las distintas Comunidades Autónomas. Finalmente, tras solucionar de la manera más equilibrada posible los últimos detalles, el sábado 26 de junio de 2004 fue publicado el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

Una corrección de errores del texto salió en el BOE del 2 de julio.

El Real Decreto toma como base la significativa evolución reciente del sector cunícola español, así como los cambios en la orientación de las políticas agrarias, tanto comunitaria como nacional, que han visto cómo los objetivos de más y mejor producción han sido modulados de manera que se tiende a evitar la aparición de excedentes de producción, y a buscar una mayor orientación hacia los deseos del consumidor, sobre todo en lo que respecta a seguridad alimentaria, respeto al medio ambiente, bienestar de los animales y mejora de la calidad.

El artículo 149.1.13^a de la Constitución Española otorga al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica. Asimismo, el 149.1.16^a le confiere idénticas atribuciones en bases y coordinación general de la sanidad. Con estas premisas, se pretende ordenar, es decir, encauzar el sector promoviendo su evolución equilibrada a través de la racionalización de los principales factores que influyen o se ven influidos por la producción cunícola. Para ello se esta-



ordenación

blecen las normas básicas (homogéneas en todo el ámbito nacional) por las que se regula la aplicación de medidas de ordenación zootécnica y sanitarias de las explotaciones cunícolas, incluidos aspectos fundamentales como el registro de la explotación y su clasificación zootécnica con vistas a su inclusión en el Registro General de Explotaciones Ganaderas, ubicación, condiciones mínimas de las construcciones e instalaciones en la explotación, condiciones mínimas en materia de higiene y sanidad de los animales, identificación de los mismos, y obligaciones de los titulares de las explotaciones.

Por razones de equilibrio, lógica y consenso, no se incluyen en el ámbito de este Real Decreto las explotaciones de autoconsumo (aquellas con un censo de reproductoras menor o igual a cinco y que no comercialice su producción), los animales de compañía y domésticos tal como se definen en la Ley de sanidad animal, la fauna silvestre y las explotaciones especiales, salvo los mataderos a efecto del control de enfermedades cunícolas.

Para un mejor conocimiento de la realidad del sector en nuestro país, y en cumplimiento y auxilio de las disposiciones establecidas en la Ley de sanidad animal y el Real Decreto del REGA, esta norma establece una clasificación zootécnica de explotaciones que pretende abarcar el conjunto del sector. Aunque la inmensa mayoría de las explotaciones cunícolas en nuestro país se pueden clasificar dentro de la actividad de producción de carne, se han incluido otros tipos de produc-

ción (piel, pelo, cría de animales de compañía, suelta o repoblación y animales de experimentación), así como otras orientaciones relevantes, como la selección genética, la multiplicación de reproductores, y los centros de inseminación artificial. Se admite la posibilidad de que convivan varias clasificaciones dentro de una misma explotación si, a la vista de las circunstancias concretas de la misma, la autoridad competente de la Comunidad Autónoma lo considera adecuado.

Con el fin de reducir el riesgo de difusión de enfermedades en el ganado cunícola, se establece la obligatoriedad de que exista una distancia mínima de 500 metros entre las explotaciones instaladas con posterioridad a la entrada en vigor de la norma, así como entre dichas explotaciones y: aquellas instaladas con anterioridad a la entrada en vigor (que llamaremos en este artículo “explotaciones ya existentes”) y otros lugares que puedan constituir un riesgo epidemiológico contrastado, como vertederos, plantas de transformación de subproductos de origen animal o lugares donde haya animales epidemiológicamente relacionados con las especies cunícolas. Esta distancia se aplica a las ampliaciones que deseen realizar las explotaciones ya existentes, aunque se establece un período de 18 meses a partir de la entrada en vigor del Real Decreto (teniendo en cuenta que la norma entró en vigor a los veinte días de su publicación, dicho período finalizará a mediados de enero de 2006) para poder ampliar.

en materia de explotación cunícola

Igual período transitorio se contempla para que las explotaciones ya existentes se adapten a los requisitos estructurales exigidos en el texto, que se han reducido al mínimo pero que pretender establecer unos estándares de bioseguridad estructural que permitan un desarrollo relativamente seguro del sector desde el punto de vista sanitario. Se exige rodear la explotación de un área cercada y de sistemas de protección contra vectores (insectos, roedores, fauna silvestre, etc.) transmisores de enfermedades, así como sistemas de limpieza y desinfección de ruedas de los vehículos y del calzado de los operarios y visitantes, que deberán llevar la adecuada ropa protectora. Las jaulas, utillaje y equipos utilizados deben asegurar una eficaz limpieza y desinfección. Para la gestión de los estiércoles se deberá disponer de un adecuado lugar para recogerlos reduciendo al máximo el peligro de filtraciones. Se instaura la necesidad de un lugar de aislamiento de animales enfermos y sospechosos y, para las explotaciones instaladas tras la entrada en vigor, de estar diseñadas para evitar la entrada de vehículos que puedan constituir un riesgo epidemiológico.

Un adecuado manejo de explotación no puede ser completo sin unas condiciones higiénico – sanitarias mínimas que permitan, desde una adecuada planificación y formación, por parte del cunicultor, y del correspondiente control por parte de la autoridad competente, poner las medidas que permitan prevenir en la medida de lo posible la entrada y difusión de enfermedades en las explotaciones. Se establece, para empezar, la necesidad de implantar en las explotaciones un programa sanitario básico, frente a enfermedades parasitarias, fúngicas y, principalmente, frente a mixomatosis y enfermedad vírica hemorrágica, las dos enfermedades cunícolas víricas de mayor difusión y peligrosidad incluidas en las listas de la Oficina Internacional de Epizootias, de declaración obligatoria en España. Dentro del programa se incluye la obligatoriedad de establecer un código de buenas prácticas de higiene que incluya las medidas de bioseguridad indispensables: limpieza, desinfección, desinsectación, desratización, eliminación higiénica de cadáveres... El complemento imprescindible del programa es la formación que deben recibir los operarios de las explotaciones cunícolas en materia de bioseguridad y bienestar animal; es en este aspecto donde los veterinarios de las Comunidades Autónomas, las cooperativas y

organizaciones de productores, etc... pueden mejorar mediante la extensión de sus conocimientos las condiciones sanitarias y de bienestar en nuestras explotaciones. El Ministerio de Agricultura está contribuyendo a esta difusión de conocimientos, comenzando por la organización del I Curso de Formación de Formadores en Materia de Bioseguridad y Bienestar Animal en Especies Cunícolas, que tendrá lugar a finales de junio de 2005 y que, dada la buena acogida que ha tenido en lo que se refiere a solicitudes de asistencia, tiene vocación de continuidad.

Otra novedad introducida por el Real Decreto, que forma parte imprescindible de un adecuado control sanitario de la producción, es la obligatoriedad de que las explotaciones cunícolas estén clasificadas sanitariamente, de manera específica, respecto de las dos enfermedades víricas mencionadas con anterioridad: la mixomatosis y la enfermedad vírica hemorrágica. Mediante estas clasificaciones se pretende clarificar la situación sanitaria de la producción nacional, estableciendo delimitaciones lo más claras posible entre explotaciones con diferente estatus sanitario, y limitando los movimientos entre las mismas para evitar en la medida de lo posible la entrada de enfermedades. De mayor a menor estatus sanitario: las explotaciones pueden ser declaradas “oficialmente indemnes”, cuando no se hayan presentado síntomas de estas dos enfermedades durante el último año, a lo largo del cual no se habrá vacunado, y se demuestre mediante pruebas de laboratorio la ausencia de la enfermedad. Serán calificadas como “indemnes” si existe ausencia de síntomas y han vacunado durante el último año. Finalmente, las que no puedan clasificarse en estas dos primeras situaciones serán explotaciones “sin calificar”. El movimiento de los animales entre explotaciones sólo podrá realizarse cuando la salida de animales desde una explotación sea hacia otra que tenga una calificación sanitaria igual o inferior a la de origen. La calificación sanitaria de las explotaciones y el control de movimientos mejorará, sin duda, la situación sanitaria global de la cabaña cunícola española y permitirá, especialmente de cara al comercio exterior, ofrecer garantías que faciliten los intercambios.

Otro aspecto relevante de la norma es la obligatoriedad de identificación de los animales, ya sea individual en el caso de los repro-

ductores, ya sea por lotes, en precintos desechables en cada jaula. Esta identificación sigue lo establecido al respecto en el Real Decreto del REGA, identifica la explotación de procedencia y es un importantísimo avance en lo que se refiere al mantenimiento de la trazabilidad de la producción y, con ello, la mejora de la sanidad animal y la seguridad alimentaria.

Como colofón del texto normativo se establecen las obligaciones de los titulares de las explotaciones cunícolas, herencia directa de las obligaciones establecidas en la norma de la que, en gran medida, descende este Real Decreto: la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal. Estas obligaciones resumen dentro de un solo artículo varias disposiciones establecidas a lo largo del conjunto del texto y que, prácticamente en su totalidad, contribuyen a un mejor conocimiento del sector y la mejora de un concepto que hemos mencionado varias veces en el presente artículo y que ya forma parte imprescindible de la ganadería española, que es la trazabilidad: presentación de un programa sanitario; llevanza del libro de registro de la explotación; mantenimiento de los documentos que acreditan la realización de las actividades higiénico – sanitarias derivadas del programa sanitario, de bioseguridad y de formación de los operarios; mantenimiento del registro de tratamientos medicamentosos y, finalmente, cooperación con la autoridad competente a la hora de facilitar la información necesaria para completar los datos necesarios para establecer un registro de explotaciones cunícolas, parte del Registro General de Explotaciones Ganaderas, que garantice con el tiempo un adecuado conocimiento de la cabaña española.

En resumen, el Real Decreto de ordenación de explotaciones cunícolas cubre un importante vacío en el cuerpo normativo de la ganadería española y establece unas bases consensuadas para que el sector pueda desarrollarse de manera ordenada durante los próximos años, para lo cual es imprescindible la cooperación y la autorregulación del sector, así como el esfuerzo de las autoridades competentes. El Ministerio de Agricultura, Pesca y

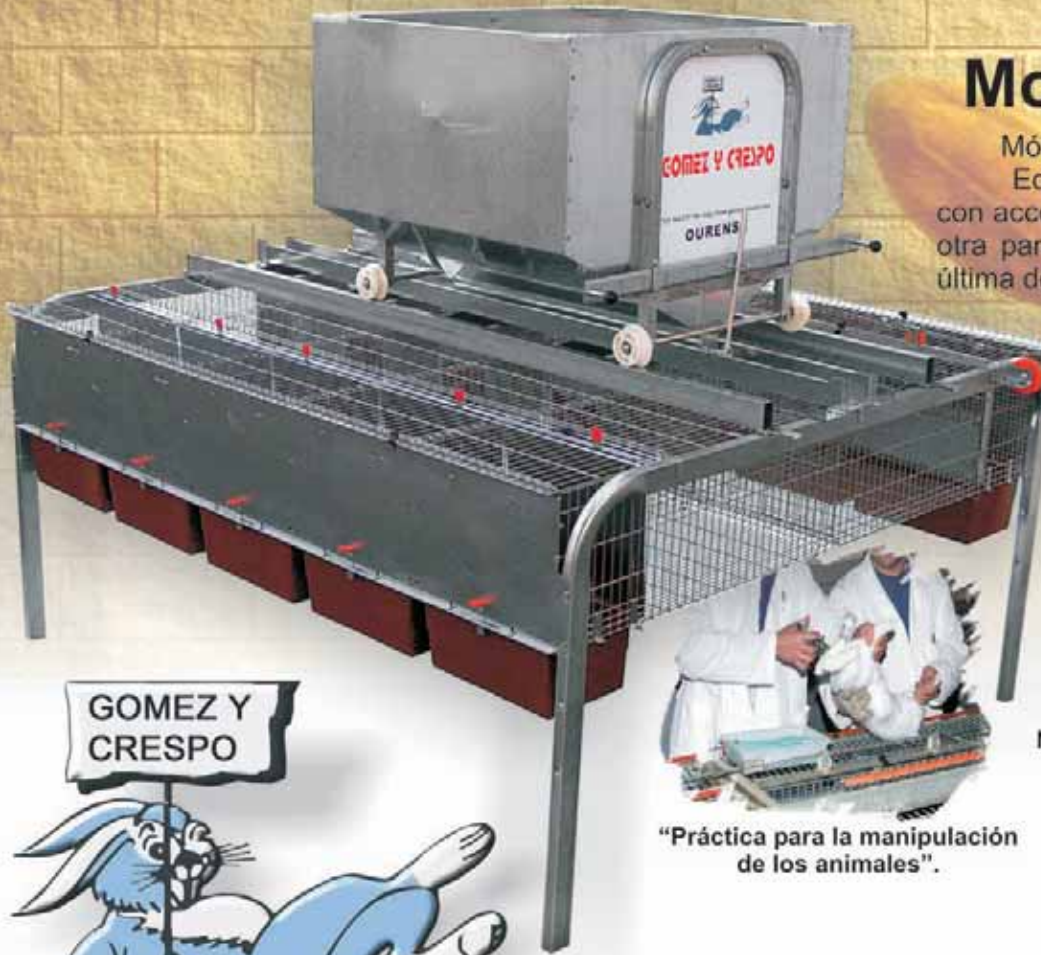
Alimentación continuará contribuyendo mientras tanto a la mejora del sector, en el marco de sus competencias.



Modelo "Burela"

Módulo de 10 huecos polivalentes.

Equipado con 2 puertas por jaulón, una con acceso a la parte trasera del hueco y la otra para el manejo del nidal, siendo esta última de gran utilidad como mesa de apoyo para efectuar los trabajos de palpación, inseminación, tratamientos, etc... y todo ello con el mínimo esfuerzo y máxima comodidad para el cunicultor.



Nido extraíble por la parte inferior

"Práctica para la manipulación de los animales".

GOMEZ Y CRESPO



GOMEZ Y CRESPO



PATENTADO

Sistema doble de chupete
"Fácil instalación".



PATENTADO

Sistema doble cazoleta
"Menor mantenimiento".

Modelo Leader "Lateral Plástico"

Módulo de 10 huecos polivalentes con laterales de nido Plástico.

Puerta con apertura plegable en dos posiciones.

Piso de la jaula en dos niveles, uno jaula y otro mas bajo para nidos, con gran accesibilidad a la totalidad del hueco.



MAS TERMICO!

MAS HIGIENICO!

MAS DURADERO!



Detalle control lactancia automático



Telfs.: 988 217754 Fax: 988 215063
E-mail: info@gomezycrespo.com - www.gomezycrespo.com



Javier Bascuas Somoza
Departamento de Calidad

Trazabilidad

Y también por ley...

Corren nuevos tiempos para la industria alimentaria. Nuevos conceptos y formas de gestión se abren camino y se posicionan como imprescindibles para la subsistencia de las empresas en el contexto actual. Hablamos entre otros de la Gestión por procesos, la Calidad Total, gestión Just in Time... y por supuesto, ¡la Trazabilidad!

Necesidad:

La Trazabilidad surge en Europa a raíz de la pérdida de confianza de los consumidores provocada por las crisis alimentarias (vacas locas, fiebre aftosa, peste porcina, dioxinas...), como sinónimo de información veraz.

Concepto:

De acuerdo con el artículo 3 del Reglamento 178/2002, la trazabilidad es: “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”

Según el Codex

A l i m e n t a r i u s,
“Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) específica(s) de la producción, transformación y distribución”

Normativa:

Y también por ley. Con fecha 1 de Enero de 2005 entró en vigor el Reglamento (CE) 178/2002 que determina y establece principios y normas generales de seguridad y legislación alimentaria, entre los cuales se incluye la trazabilidad de los alimentos.

El citado Reglamento expone en su artículo 18, punto 1: “*En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o en un pienso, o con probabilidad de serlo*”

PROTECCIÓN EN CUNICULTURA



ARVILAP - Vacuna frente a Enfermedad Vírica Hemorrágica
POX-LAP - Vacuna homóloga frente a Mixomatosis
FIBROLAP - Vacuna heteróloga frente a Mixomatosis



La trazabilidad en COGAL...

En el año 2003 la dirección de Cogal empezó a mostrarse nuevamente inquieta. Eran necesarios nuevos pasos: mejorar la productividad, el control de calidad, la eficiencia logística, satisfacer las nuevas necesidades y requisitos de los clientes... eran algunos de los objetivos para una nueva etapa de desarrollo. Y por supuesto cumplir con un reciente requisito legal: el Reglamento 178/2002 y la trazabilidad.

Durante el año 2004 se sentaron las bases para lo que sería un ambicioso e innovador proyecto de trazabilidad y gestión del matadero. Basado en la nueva ola tecnológica, el RFID, un minúsculo Chip, con una antena que recibe y envía señales a un lector y en los que es posible almacenar información tal como los detalles descriptivos de un producto, el futuro y las posibilidades que se abrieron fueron enormes.

Pero esto no era todo, un potente software informático de gestión del matadero integrado con el RFID, las posibilidades de las diferentes simbologías de códigos de barras y en particular la norma EAN 128 para la identificación mecánica, los sistemas de captura de datos automáticos, los sistemas de transmisión de datos vía radio-frecuencia y la comunicación vía EDI (intercambio electrónico de datos) eran el resto de los ingredientes de la fórmula ideada por Cogal.

En los primeros meses del presente año 2005 estas ideas se transformaron en realidad. Con el esfuerzo de todos los integrantes de la plantilla de Cogal y la colaboración de numerosas empresas, el proyecto de Cogal se ha convertido en algo único y que aparecerá como referencia en nuestro sector a nivel nacional.

A continuación enumeremos algunos de los beneficios que se han conseguido con la implantación de este nuevo sistema de gestión:

Para la empresa:

- Servir de instrumento para lograr un nivel elevado de protección del consumidor.
- Proporcionar información dentro de la empresa para facilitar el control de procesos y la gestión.
- Contribuir al aseguramiento y mejora de la calidad.
- Obtener información acerca de proveedores.
- Potenciar el mercado, promoviendo la seguridad comercial de los alimentos y ganando la confianza de los consumidores.
- Establecer ventajas competitivas frente a otras empresas de nuestro mismo sector.
- Cumplimiento de un requisito legal.

Para los consumidores:

- Proporcionar confianza debido a que se da certeza de que los productos se producen con la conveniente transparencia informativa a lo largo de la cadena agroalimentaria, desde el producto al consumidor.

Para la Administración:

- El establecimiento de sistemas de trazabilidad permite a la Administración depositar una mayor confianza en nuestra empresa, facilitando las actividades de control a lo largo de toda la cadena.
- La optimización de los sistemas de trazabilidad, permitirá a la Administración una mayor eficacia en gestión de incidencias, crisis o alertas sobre seguridad alimentaria.

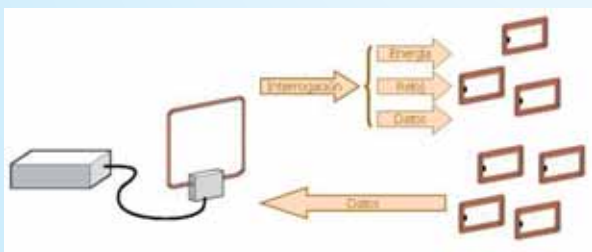


El RFID...

¿Cómo funciona la RFID?

Para que la tecnología RFID funcione, son necesarios tres elementos básicos: una etiqueta electrónica o tag, un lector de tags y una base de datos. Las etiquetas electrónicas llevan un microchip incorporado que almacena el código único identificativo del producto al que están adheridas. El lector envía una serie de ondas de radiofrecuencia al tag, que éste capta a través de una pequeña antena. Estas ondas activan el microchip, que, mediante la microantena y la radiofrecuencia, transmite al lector cual es el código único del artículo. En definitiva, un equipo lector envía una señal de interrogación a un conjunto de productos y estos responden enviando cada uno su número único de identificación. Por este motivo, se dice que la tecnología RFID es una tecnología de auto-identificación.

Una vez el lector ha recibido el código único del producto, lo transmite a una base de datos, donde se han almacenado previamente las características del artículo en cuestión: fecha de caducidad, material, peso, dimensiones... De este modo se hace posible consultar la identidad de una mercancía en cualquier momento y fácilmente durante toda la cadena de suministro.



1. El lector manda una señal de interrogación al RFID.
2. El RFID usa la energía de esta señal para funcionar, y su frecuencia como reloj.



3. El RFID lee los datos que manda el lector, en caso de que existan.
4. El RFID contesta con su propia información.
5. Un protocolo anticolidión permite gestionar la respuesta simultánea de múltiples RFID.
6. La información recibida se integra con el resto de Sistemas de Información.

...y la codificación EAN-128...

El EAN-128 permite la representación en código de barras de datos y características de los productos, de forma que, mediante un lector de código de barras, un sistema informático y una base de datos que contenga toda la información que se quiera asociar a este código, se pueda captar de forma automática toda esta información. Este código de barras se utiliza principalmente en la identificación de palets y embalajes utilizados en ámbitos logísticos. Ello facilita la automatización en entradas, salidas de mercancías, almacenajes, etc..., no utilizándose en el paso por caja de las superficies comerciales.

Las etiquetas de identificación de los productos llevan una parte de información escrita en texto humanamente legible, lo cual facilita el tratamiento visual de la información y el cumplimiento de etiquetado legal de los productos.

Otra parte de la etiqueta representa la información mediante un código de barras, lo que facilita el tratamiento automático de la información y evita el tecleo manual.

El código de barras EAN-128 se representa a



través de los denominados Identificadores de Aplicación (IA), que son unos prefijos numéricos que determinan qué datos van a aparecer a continuación. A través de los (IA) pueden transmitirse varios tipos de datos diferentes, existiendo una lista estandarizada internacionalmente, con todos los (IA) en uso junto con su contenido y formato.

Así por ejemplo mediante la lectura de un único código de barras se pueden entrar en el sistema datos referentes a número de lote ((IA)10), fecha de caducidad ((IA)17), fecha de matanza o despiece ((IA)11), fecha de envasado ((IA)13) peso neto ((IA)310x, con x decimales), país de despiece, país de nacimiento del animal... ¡ En la actualidad existen más de 100 (IA) distintos!



ENCONTRARAS LA CALIDAD



serGave

Y EL MEJOR SERVICIO A PROFESIONALES

MAYORISTAS

- BAYER • HIPRA
- INTERVET • FATRO URIACH
- DIVASA • SCHERING

Ctra. Nacional 120 Km. 575 - OUTARIZ (Ourense)
Telf. 988 215 281 - Fax 988 218 253



Calefacciones
CAMPELO

Instalaciones de
Calefacción - Fontanería - Gas

Daniel Campelo Rodríguez

Cabodevila, 23Vilar
36543 SILLEDA (Pontevedra) Telf.: 986 58 01 82
Móvil: 620 90 97 18

TEJUTO

Pedregos Industrial Lda. 2005
Calle B, Nº 28-45
36500 Lugo (Pontevedra)
Tlf.: 986 76 41 60
Fax: 986 76 40 74
e-mail: tejuto@tejuto.es



imasde
AGROPECUARIA



VERDERIO IMPIANTI
STRUMENTAZIONE MECCANICA AVICOLICA
MECHANICAL EQUIPMENT AND MACHINERY
FOR GAME, POULTRY AND RABBIT

Via G. Di Vittorio 3 - 39040 Troncone Roma (RM)
Tel. +39 (06) 9994870 - Fax +39 (06) 9994871

www.verderioimpianti.it - info.verderioimpianti@verderioimpianti.it

PRAGTAR

Consultores



Cogal

... nos une la calidad



TRAZABILIDAD...



TI
ELECTRODOMESTICA
IGLESIAS S.L.

INSTALACIONES ELÉCTRICAS
MANTENIMIENTOS INDUSTRIALES
REPARACIÓN Y VENTA DE MAQUINARIA ELÉCTRICA
ELECTROAUTO

986 78 03 70 - 986 78 12 93

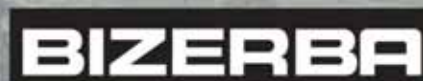


INDUAGRO
CONSULTING

INGENIERÍA DE INDUSTRIAS Y EXPLOTACIONES AGRARIAS

- Proyectos
- Mediciones y Valoraciones
- Particiones y Peritaciones
- Créditos y Subvenciones

Camiño Francés, nº 2 - 1º B
15703 - SANTIAGO (A Coruña)
T - 981 57 36 99 • F - 981 55 41 99
e-mail: induagro@induagro.net



Appeyron
Expertos en Trazabilidad



Trabajando unidos Crecemos juntos



Investigación

Atención al cliente

Servicio

Confianza

Innovación

Control de calidad

Soluciones

Seguridad

PIENSOS NANFOR, S.A.
LA ESCLAVITUD, S/N
15980 PADRON
LA CORUÑA



Una Compañía *nutreco*



TEL: 981 509800
981 509808
FAX: 981 509898
www.nanta.es

La Necropsia en el conejo, una ayuda esencial en el diagnóstico

Ana M. Bravo del Moral
Profesora Titular de Anatomía Patológica
Veterinaria.
Facultad de Veterinaria. LUGO.
Julián Gullón Álvarez
Veterinario de COGAL

La necropsia constituye un método de gran interés diagnóstico, tanto para el veterinario clínico como para el cunicultor. Es aconsejable hacerla siempre que haya un elevado número de animales enfermos o cuando se eleva el número de muertes en la granja. Lo mejor es realizar la necropsia en cadáveres de animales recién muertos, antes de que transcurran 4 horas desde el momento de la muerte. Si se van a utilizar conejos vivos enfermos, deberán sacrificarse con métodos indoloros; el aturdimiento con un golpe fuerte y seco en la cabeza, por delante de las orejas, seguido de la rotura de la columna y sección medular por estiramiento del cuello, o la exanguinación cervical, son métodos muy prácticos, aunque exigen un cierto entrenamiento; si hay síntomas nerviosos y es necesario estudiar el cerebro se recomienda el sacrificio con inyección intravenosa o intraperitoneal de pentobarbital sódico -60 mg/Kg- .



Conviene realizar la necropsia en una mesa cubierta con un plástico duro y limpio, utilizando material desinfectado y lo más lejos posible de las zonas de alimentación y producción de conejos vivos. El material básico con-

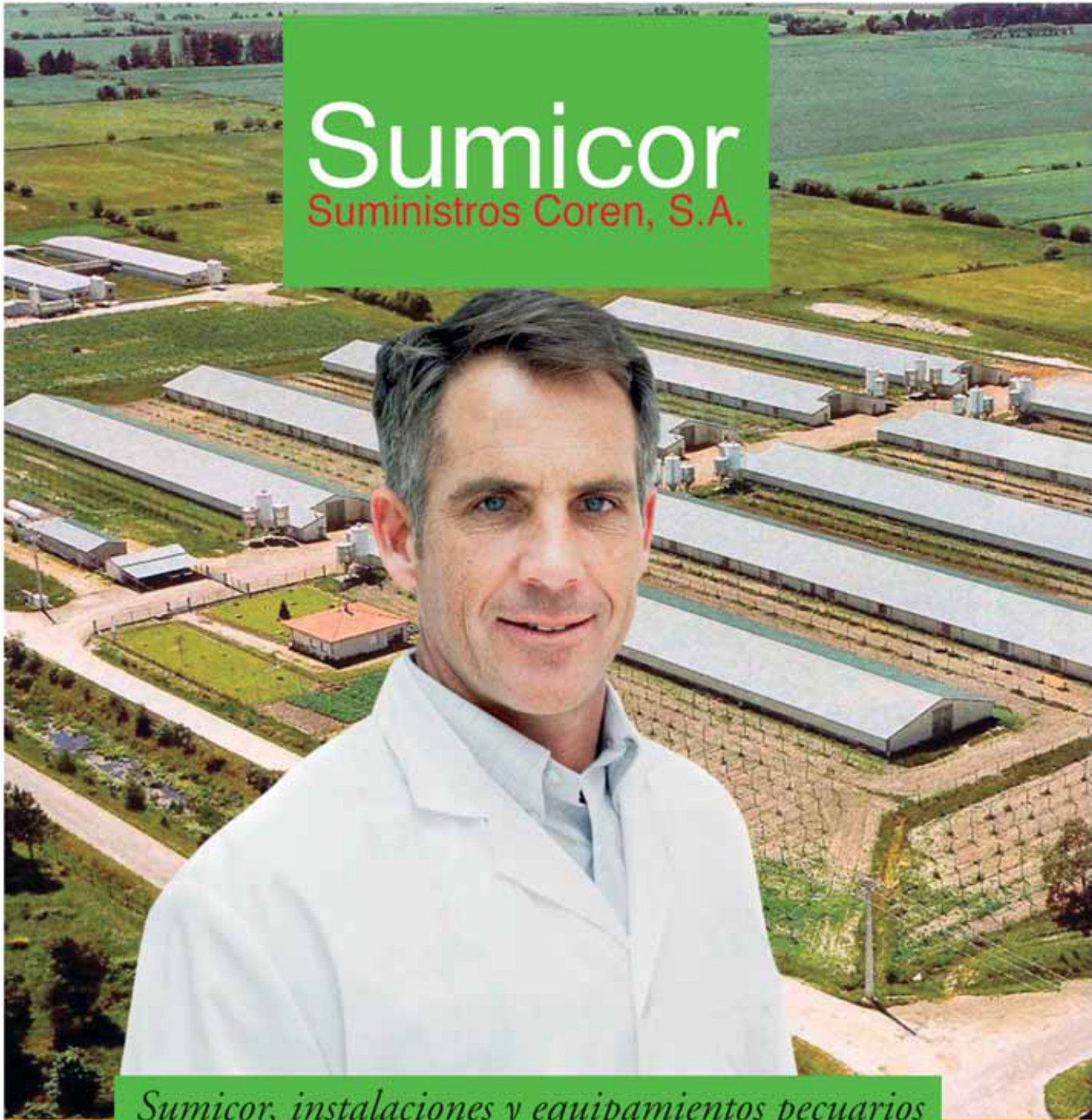
siste en un cuchillo afilado, un bisturí con hoja limpia, papel, tijeras, pinzas, guantes, cámara fotográfica, lápiz y papel, botes de plástico limpios con formaldehído al 10%, hisopos y frascos estériles.



Se coloca el cadáver sobre la mesa y, con las manos enguantadas, se palpa e inspecciona visualmente para anotar cualquier anomalía (diarrea, etc.; en la enfermedad vírica hemorrágica puede haber sangre a través de la nariz).

Solamente con la palpación y examen externo se pueden diagnosticar multitud de enfermedades frecuentes en cunicultura. En la mixomatosis, enfermedad vírica transmitida por contacto directo o a través de la picadura de pulgas o mosquitos, observaremos nódulos subcutáneos de consistencia blanda, localizadas preferentemente en los párpados, la nariz, alrededor de genitales y ano y en las orejas.





Sumicor

Suministros Coren, S.A.

Sumicor, instalaciones y equipamientos pecuarios

*Con toda la garantía
y experiencia de Coren*

Polígono industrial San Ciprián de Viñas. Ourense. Tfno.: 988 38 38 26. Fax: 988 25 49 19





En la sarna auricular (parasitación por *Psoroptes cuniculi*) la cavidad interna de las orejas aparece engrosada, con costras marrones y exudado maloliente.

En la tiña hay infección por hongos dermatofitos que casi siempre se observa en la cabeza, orejas y patas en forma de enrojecimiento cutáneo asociado a alopecia (falta de pelo).

El mal de las patas es otro proceso bastante común (infección por *Staphylococcus aureus*) en el cual suelen estar afectadas las extremidades posteriores que aparecen hinchadas, con ulceración superficial.



En la mama podemos observar aumento del tamaño y secreción hemorrágica o purulenta en las mamitis bacterianas.

Algunas hembras también pueden desarrollar tumores mamarios que no suelen presentar secreción.



Tras la inspección externa, comenzaremos la necropsia colocando el conejo de espaldas sobre la mesa, estirando las extremidades; con el cuchillo, el bisturí o las tijeras se corta la piel en una línea por debajo de las costillas; se tira con fuerza de los extremos del corte para desgarrar y desollar al conejo completamente, dejando la piel unida a las patas y a la cabeza.



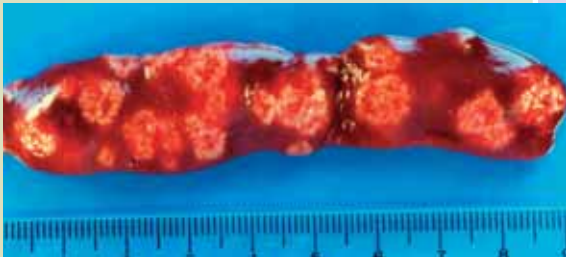
Lavar en agua el material y el cadáver para arrastrar los pelos adheridos. A continuación abrir con la tijera la pared abdominal desde la región inguinal o genital hasta el esternón, en línea recta y después seguir cortando a ambos lados siguiendo la línea de la última costilla.



Para continuar la necropsia lavar el material utilizado. Con las tijeras cortar las costillas por ambos lados y retirar el triángulo torácico. Inspeccionar los pulmones y el corazón.



Una vez abierta la cavidad abdominal observar los órganos y la presencia de lesiones hemorrágicas, decoloraciones, etc. Del lado izquierdo observar y extraer el bazo. En la pseudotuberculosis (infección bacteriana por *Yersinia pseudotuberculosis*) el bazo puede aparecer muy aumentado de tamaño con áreas de necrosis de color blanquecino.



Extraer el estómago e intestinos sin abrirlos, cortando a nivel del esófago y del recto, y colocarlos sobre la mesa.

Una vez retirado el paquete intestinal ya se pueden inspeccionar los riñones, se extraen y se seccionan longitudinalmente, retirando la cápsula que los cubre externamente, para ver su superficie. En la Encefalitozoonosis (parasitosis por *Encephalitozoon cuniculi*), la superficie externa del riñón no es lisa, sino irregular y a la sección presenta líneas blanquecinas como los radios de una rueda de bicicleta.



Seccionar el pubis con las tijeras y abrir la vejiga de la orina; la orina en el conejo es turbia porque contiene mucho sedimento de sales de carbonato cálcico y cristales de fosfato; en los casos en los que existe deshidratación, el sedimento puede aparecer compacto y seco dentro de la vejiga. Inspeccionar el aparato genital. En conejas reproductoras es frecuente la torsión uterina y los abortos y reabsorciones fetales. En infecciones por *Pasteurella* puede haber metritis..

Palpar el estómago e intestinos extraídos para descartar cuerpos extraños duros. Colocando el paquete digestivo, con el ciego sobre la mesa, se observan los linfonodos mesentéricos.



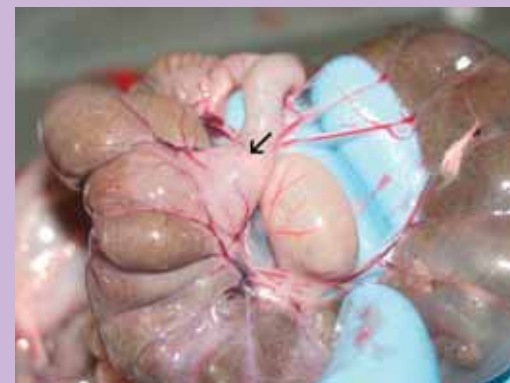
Estos linfonodos siempre están aumentados de tamaño en las infecciones intestinales.

Inspeccionar especialmente el ciego y su apéndice, muy largo y de color blanquecino.



También es importante inspeccionar la válvula ileocecal.

Abrir las zonas de intestino con sospecha de lesiones para ver su contenido (se pueden tomar muestras con un hisopo para estudio microbiológico). El contenido del ciego en conejos lactantes es ama-



BIZERBA



BALANZAS COMERCIALES,
CORTADORAS MANUALES Y AUTOMÁTICAS, SIERRAS Y PICADORAS DE CARNE,
TERMINALES Y PLATAFORMAS DE PESAJE, ETIQUETADORAS...



BIZERBA
_balanced information

Balanzas y Sistemas BIZERBA S.A.

Madrid: Tel. 916 654 180 • Fax: 916 654 295 • madrid@bizerba.es Barcelona: Tel. 933 034 260 • Fax: 933 073 623 • barcelona@bizerba.es
www.bizerba.com - e-mail: retail@bizerba.es y industria@bizerba.es

Valencia: Tel. 963 415 922 • Fax: 963 415 767 • valencia@bizerba.es Sevilla: Tel. 954 256 354 • Fax: 954 254 830 • sevilla@bizerba.es
Bilbao: Tel. 944 473 604 • Fax: 944 473 850 • bilbao@bizerba.es La Coruña: Tel. 981 653 389 • Fax: 981 664 001 • acorunha@bizerba.es
Tenerife: Tel. 922 825 262 • Fax: 922 257 016 • tenerife@bizerba.es Las Palmas: Tel. 928 576 062 • Fax: 928 130 996 • laspalmas@bizerba.es

rillo pálido y en adultos es de color verde-marrón y de consistencia semisólida.

Aproximadamente un 47% de las muertes en conejos se deben a procesos digestivos. En ocasiones se produce la muerte aguda por torsión intestinal o por obstrucción con un cuerpo extraño o por heces secas (fecalitos).

El proceso intestinal que produce más bajas, sobre todo en gazapos tras el destete, es la enteropatía mucoide; en esta enfermedad, de causa desconocida, es típica la impactación del ciego con contenido seco y duro y la presencia de moco transparente en el colon.



También son muy frecuentes las inflamaciones intestinales de origen bacteriano (*Clostridium* y *Escherichia coli*) o parasitario (coccidiosis intestinal).

Abrir el estómago; la presencia de pelos sueltos es normal, las bolas de pelo y moco son tricobezoares; si están muy secos pueden producir obstrucciones intestinales. Si el estómago contiene alimento sin digerir indica una muerte de curso muy rápido, aguda. En ocasiones se observan cecotrofos cubiertos de moco que son heces nocturnas ingeridas normalmente por los conejos como fuente de proteínas y vitamina B.

Inspeccionar y extraer el hígado que debe presentar bordes limpios y una superficie lisa de color rojo-marrón. La superficie rugosa del hígado, con áreas redondeadas, duras, de

color blanquecino, es típica de la coccidiosis hepática por infección de los conductos biliares con el parásito *Eimeria stiedae*.

La cisticercosis es otro proceso parasitario frecuente en el hígado, en el cual pueden aparecer trayectos hemorrágicos en toda la superficie cuando la parasitación es reciente; con el tiempo, aparecen cicatrices blanquecinas sobre el hígado y quistes llenos de líquido, conteniendo el parásito, en la cavidad abdominal.

Un hígado de color claro, que se desmenuza fácilmente a la presión del dedo y que flota en el agua, es típico del hígado graso (dieta con exceso de grasa).

En la enfermedad vírica hemorrágica el hígado suele estar hemorrágico, rojo oscuro, aumentado de tamaño y friable (que se desgarra muy fácilmente), con la superficie rugosa ("en piel de naranja").

Si se sospecha esta enfermedad, remitir muestras para estudio histopatológico y microbiológico, desinfectar todo con lejía y no permitir entradas o salidas de conejos hasta descartar el proceso.

Para continuar con la necropsia retiramos los músculos del cuello. Seccionar con la tijera por dentro de la mandíbula inferior para extraer la lengua y tirar de ella para separar en un paquete la tráquea, esófago pulmón y corazón.

Aproximadamente, un 27% de las muertes en conejos se deben a procesos respiratorios. Separar la lengua y esófago. Examinar





los pulmones y la tráquea, si están muy hemorrágicos, no continuar y enviar las muestras al laboratorio para descartar enfermedad vírica hemorrágica.



En la pastereiosis (infección por *Pasteurella multocida*) es típica la presencia de pus de forma difusa o en forma de abscesos en el pulmón.

Separar el corazón y seccionarlo transversalmente para ver ambos ventrículos.



EXAFAN®

Uniando tecnologías

Ventilación



Reguladores / Ordenadores / Básculas

Ventiladores de velocidad variable

Ventiladores de gran caudal

Control de ventanas

Entradas de aire

Refrigeración

Pared húmeda

Boquillas alta presión

Boquillas baja presión



Calefacción



Infrarrojos de gas

Generadores de aire caliente

Equipamiento



Sistemas de equipamiento completo

ELECTRICIDAD
BEJOMA
EQUIPAMIENTO INTEGRAL
PARA TODO TIPO
DE NAVES
GANADERAS

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE

EXAFAN®

Avda. Montserrat, 79
36500 LALÍN (Pontevedra)
Telf./Fax 986 78 44 75
656 97 73 74
656 97 73 75

e-mail: electricidadbejoma@auna.com



CIDOMIX PLUS 100

CIDOMIX PLUS 100

**MEZCLA ESTABILIZADA DE ACIDOS ORGANICOS
PARA CONEJOS**

*PREVENCIÓN EN LA
FORMACIÓN DE
INCRUSTACIONES Y DEL
BIOFILM*

*MEJORA EN LA DILUCIÓN
DE LAS MEDICACIONES*



*CONTROL SOBRE LA FLORA
PATÓGENA INTESTINAL*

*AUMENTO DEL EFECTO
MICROBICIDA DEL CLORO*

Distribuidor en Galicia:



SANIDEZA, S.L.
ESPECIALIDADES VETERINARIAS

Calle B, 54 . 36.500 Lalin (Pontevedra)
Telf./Fax 986 781 204
Móvil 639 759 620



Cortar dentro de cada ventrículo saliendo por la arteria correspondiente para ver las válvulas cardíacas.

En conejas adultas con hipervitaminosis D (las dietas con más de 3.000 UI de vit D/Kg son tóxicas), es frecuente la calcificación de la aorta.



Cortar la nariz y el cartílago central para observar los senos y turbinas nasales; anotar la presencia de moco o erosiones. Se pueden tomar muestras del contenido con un hisopo estéril.



Retirar la piel de la cabeza cortando la inserción de las orejas. Separar la cabeza del cuello seccionando la primera articulación y cortar el hueso del cráneo desde el orificio pos-



terior de la cabeza hasta la zona media entre ambos ojos, por los dos lados; levantar el hueso y visualizar el cerebro y cerebelo.



Si se desea un diagnóstico histopatológico se toman muestras (de 0,5 cm de grosor) de todos los órganos con lesiones y se colocan en un bote de plástico con formol al 10%; en caso de duda tomar siempre muestras de intestino y linfonodos mesentéricos, pulmón, hígado, bazo y riñón; se pueden colocar todas las muestras del mismo conejo en un mismo bote (el intestino ha de abrirse antes de introducirlo en el fijador); si alguna de las muestras flota colocar un poco de papel para “hundirla” en el fijador.

Si se necesita un diagnóstico microbiológico, cada muestra se coloca -por separado- en un frasco estéril, vacío, y el intestino debe ligarse primero con hilo de cáñamo o de algodón antes de cortarlo, para mantener el contenido cerrado; las muestras para microbiología deben mantenerse en refrigeración hasta que se entreguen en el laboratorio.

En la siguiente foto se indica la toma de muestras de intestino correcta, arriba para estudio microbiológico (intestino ligado) que se enviará en un frasco estéril, refrigerado y abajo (intestino abierto) para estudio histopatológico, que se introducirá en el frasco con formol al 10% con el resto de las muestras.



BIBLIOGRAFÍA

De las Heras M, García de Jalón JA. *Guía de diagnóstico de necropsia en patología del conejo*. 2004. Elanco Valquímica S.A., Madrid.

Feldman DB, Seely JC. *Necropsy Guide: Rodents and the Rabbit*. 1988. CRC Press, Florida.

Harkness JE, Wagner JE. *The Biology and Medicine of Rabbits and Rodents*. 1995, 4th ed., Lea and Febiger, Philadelphia.

Harris I. *The Laboratory Rabbit*, 1994, ANZCCART News, vol 7, nº 4: 1-8.

Licois D. *Domestic Rabbit Enteropathies*. 2004, INRA, Nouzilly, France.

Patton NM, Hagen KW, Gorham JR, Flatt RE. *Domestic Rabbits: Diseases and Parasites*, 2000, — A — Pacific Northwest Extension Publication, Oregon.

Rosell, JM. *Enfermedades del conejo*. 2000. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

Weisbroth SH, Flatt RE, and Kraus AL, eds. *The Biology of the Laboratory Rabbit*, 1974, Academic Press, New York.

Wilber JL. *Pathology of the Rabbit*, 1999, Armed Forces Institute of Pathology, Washington, D.C.



GRIMAUD FRÈRES®

GRIMAUD HERMANOS
LA GENÉTICA DEL MAÑANA, HOY

Centros de multiplicación
SELECCION CUNICOLA MARIN
C/León Felipe nº7 - 42110 Olvega (SORIA)
Tel. 609.876688

COREN S.COOP.LTDA.
C/Juan XXIII nº33 - 32003 ORENSE - Tel. 988.369400

Centros de inseminación artificial
ITG GANADERO
Carretera El Sodar s/n Planta 3
31006 Pamplona (NAVARRA) - Tel. 948.239254

EBRONATURA S.L.
Carmina Cabezon s/n
50730 El Burgo de Ebro (ZARAGOZA) - Tel. 976.105018

CUNICULTURA VILLAMALEA S.COOP.
C/Ronda de la Paz nº7
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 nº34
43440 L'Espuga de Francolí (TARRAGONA)
Tel. 977.871387



CONEJOS HÍBRIDOS

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 - www.grimaud.fr
Contacto : Gaizka Urbina - Tel móvil + 34 609 43 99 04 - grimaudesp@grimaud.fr



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

Gestión Técnico Económica

M.^a del Carmen Prieto Quiroga
Julián Gullón Álvarez
Servicios Técnicos de Cogal

Ya son unos cuantos años los que llevamos realizando la gestión técnico económica en COGAL. Es un buen momento para expresar nuestro agradecimiento, a todas las personas que aportan los datos de su explotación, sin vosotros, nada de esto sería posible. Toda esta información nos permite saber la evolución tanto de las granjas individualmente como en su conjunto, y así, poder establecer estrategias en cuanto a cual puede ser el mejor manejo, tratamientos, etc...

Nos satisface enormemente observar como el número de granjas en gestión se mantiene e incluso se eleva paso a paso, de hecho ya somos 62. Creemos que esto es posible gracias a que ya lo asumimos como parte de nuestro trabajo diario, del cual obtenemos grandes beneficios.

Desde los Servicios Técnicos de Cogal animamos a los ganaderos que dedican parte de su tiempo a la gestión a que continúen haciéndolo y a aquellos que aún no han comenzado, cuanto antes lo hagan, más pronto tendrán información acerca de su propia realidad.

La gestión no es un trabajo añadido a la explotación sino que forma parte de las operaciones que diariamente realizamos en la granja, con la ventaja añadida que no requiere esfuerzo físico y necesita poco tiempo.

En cuanto a los resultados del año 2004 podemos decir que el n° de reproductoras así como las jaulas de parto se mantienen constantes con respecto al año anterior, lo que nos indica que las explotaciones no han ampliado sus instalaciones, hecho que sí se dio anteriormente.

REPRODUCTORAS	Inseminación artificial		
	Año 2002	Año 2003	Año 2004
Jaulas Parto	457	466	476
Conejas en Producción	623	644	650
Tasa de ocupación (%)	136	138.12	137 ^a
% Reposición Anual	84	72.6	75 ^a
Mortalidad Reproductoras/Año	48	48	37 ^b
(%)	49	52	47 ^b
Eliminación			
Reproductoras/Año (%)			

a y b: Los datos de tasa de reposición, mortalidad y eliminación de reproductoras no son correctos. No hemos conseguido que los ganaderos anoten adecuadamente estos parámetros.

Comentar que la totalidad de las explotaciones manejan sus reproductoras en banda única a 42 días, de la cual se obtienen importantes ventajas a nivel no sólo de manejo sino también sanitario. En efecto, poder realizar “vacíos sanitarios parciales”, en alguna de las naves, ha repercutido directamente en la disminución de ciertos procesos tales como: tiña, sarna, pastereiosis, etc...

Los datos reproductivos se mantienen estables de manera general, sólo destacar tres parámetros:

Prolificidad: Ha habido un interesante aumento en el número de nacidos vivos por parto de 0,11 gazapos. Esto se debe al esfuerzo de algunas explotaciones por mejorar su nivel genético.

Mortalidad en los nidos: Se ha producido un incremento de casi un 1 %. Desde el punto de vista técnico resaltar el aumento de ciertas patologías que afectan a los gazapos lactantes y a las hembras en lactación, como son: estafilococia, diarreas, etc...

Mortalidad en engorde: Por el contrario en el año 2004 ha habido un descenso en cuanto al porcentaje de bajas en el engorde, tomando como referencia al conjunto de las explotaciones. A nivel particular hemos observado unas grandes diferencias de unas granjas a otras.

REPRODUCCIÓN	Año 2002	Año 2003	Año 2004
Cubrición-Inseminación/Hembra y Año	8.70	8.69	8.69
Partos/cubric-insem/Hembra	72.2	72.68	72.66
Partos Hembra y Año	6,3	6.26	6.31
Intervalo entre Partos	57.94	58.31	57.84
Prolificidad	8.98	8.97	9.08
Mortinatalidad	5.88	6.34	6.46
Camadas Destetadas por Hembra y Año	6	6.03	6
Gazapos Destetados por Camada	8.16	8.04	8.15
Gazapos Destetados por Hembra y Año	48.88	48.48	48.87
Gazapos destetados por Jaula y Año	66.65	66.96	66.98
% Mortalidad Nacimiento-Destete	13.63	13.77	14.76
% Mortalidad Destete-Venta	10.32	9.15	8.70

En cuanto al índice de conversión seguimos en una tendencia ascendente desde que padecemos el problema de la enteropatía mucoide. Esta patología se intenta controlar mediante pienso más fibrosos y digestibles, lo que penaliza claramente este parámetro.

Los precios de los piensos han continuado su tendencia alcista que comenzaron desde el comienzo de la Encefalopatía Espongiforme Bovina, seguido de malas cosechas, etc... En el caso de nuestra gestión recordar que en este precio está incluida la medicación, por lo que esa tendencia se ve más acentuada.

CONSUMOS (€)	Año 2002	Año 2003	Año 2004
Kg. Pienso/Kg Vendido	3.77	3.89	3.93
Precio Pienso	0.23	0.23	0.24

Las producciones del año 2004 son muy semejantes a las del año anterior.

PRODUCTOS	Año 2002	Año 2003	Año 2004
Gazapos Vendidos/Hembra y Año	41,9	42,40	42,58
Gazapos Vendidos/Jaula y Año	57,26	58,57	58,31
Peso Medio de Venta	2,13	2,15	2,15
Peso Total Vendido Hembra y Año	91,50	93,41	93,59
Peso Total Vendido Jaula y Año	124,7	128,95	128,26

INGRESOS Y GASTOS (€)	Año 2002	Año 2003	Año 2004
Ingresos Ventas Hembra y Año	128,26	136,172	144,17
Gastos Alimentación Hembra y Año	76,47	80,73	85,59
Gastos Sanitarios Hembra y Año	4,43	4,17	4,17
Gastos Genética Hembra y Año	3,21	3,12	3,13
Gastos Inseminación Hembra y Año	7,29	7,21	7,21
Varios	1,47	1,56	1,65
Mano de Obra	21,63	20,68	21

Aunque los gastos de las explotaciones se han incrementado de una manera significativa, también lo han hecho los ingresos, por lo tanto el balance final es ligeramente superior al de años anteriores.

MÁRGENES (€)	Año 2002	Año 2003	Año 2004
Margen Sobre Alimentación Hembra y Año	51,6	55,44	58,39
Margen Bruto Hembra y Año	31,45	35,80	38,32
Beneficio Empresarial Hembra y Año	10,51	15,12	17,46

REFLEXIONES:

Nos encontramos en un momento en el que necesitamos considerar en qué situación se encuentra nuestra *empresa* y lo que esperamos de ella en el futuro.

En el mundo actual es necesario disminuir los costes de producción para así poder hacer rentable y competitiva nuestra actividad: acometer inversiones y reformas de las instalaciones, optimizar la mano de obra, invertir en genética, mejorar las condiciones de sanidad e higiene, etc...

Podemos afirmar que existen algunas explotaciones de dudosa continuidad, porque se basan en la subsistencia y no en la rentabilidad. Hay que tener en cuenta que lo que resulta más costoso para cualquier actividad es obtener de la misma un 60 % de la producción esperada.

Los mejores productores del año 2004:

CUNICULTOR	Gazapos /Hembra	Prolificidad	Fertilidad Real	Mortalidad nido	Mortalidad Engorde
José Luís Cid Núñez	52,31	9,66	76,76	12,70	6,38
M ^a Dolores Pita Sande	51,53	9,24	76,47	10,85	2,82
Bernardino Díaz Nebril	51,09	9,20	80,73	12,23	5,34
M ^a del Pilar Varela Suárez	49,88	9,47	78,40	14,34	6,40
Antonio Fandiño Ferro	49,71	9,24	78,85	15,36	3,88
José Oscar Moure Jorge	49,61	9,26	78,32	9,84	7,26
Digna Tuñas Alvite	49,27	10,47	77,59	20,34	7,77
Sanchez Fariñas S.L.	49,01	9,37	79,07	15,3	6,93



Centro de Genética e Inseminación Artificial de COGAL

Cada día se profundiza más en el conocimiento de las necesidades ambientales de las explotaciones. COGAL ha dotado a su centro de Genética y de Inseminación Artificial de modernos sistemas que hacen posible un minucioso control ambiental, aportando a sus animales las mejores condiciones consiguiendo así un estado sanitario óptimo.

Envasado en atmósfera protectora

La técnica de Envasado bajo Atmósfera Protectora mantiene la calidad y prolonga el periodo de vida del producto, con la ventaja de no precisar otros aditivos o conservantes. El sistema es muy simple, consiste en sustituir la atmósfera que rodea al producto en el momento del envasado por otra especialmente preparada para cada tipo de alimento. Esto permite controlar las reacciones químicas, enzimáticas y microbianas, evitando o minimizando las principales degradaciones que se producen durante los periodos de almacenamiento y comercialización.

COGAL presentó sus productos envasados en atmósfera protectora, conejo joven entero (del que es líder en el mercado nacional) y como novedad los despieces de conejo envasados bajo atmósfera protectora, en el Stand de Alinova.



Cogal en la Feria de Alimentación de Lisboa

En su afán de dar a conocer la calidad de sus productos, COGAL, una vez más, ha participado del 1 al 5 de Abril de este año, en la feria de alimentación de Lisboa, que es la más importante de Portugal, y una de las más relevantes a nivel internacional sobre tecnología, equipamiento, productos agroalimentarios y hostelería.

Visita de la cadena de supermercados AHORRAMÁS

El personal directivo de la importante cadena de supermercados AHORRAMÁS ha visitado nuestras instalaciones. COGAL muestra a sus clientes la cunicultura integral gracias a la cual podemos garantizar la calidad de nuestros productos y servicios.



Agricultura
prórroga hasta el
29 de abril el plazo
para solicitar las
ayudas de la PAC

LA VIGA | LA VIGA
El Ministerio de Agricultura aprobó una orden por la que prorroga el plazo de presentación de solicitudes de las ayudas comunitarias por superficie a determinados productos agrícolas para la campaña 2005-2006 de las primas ganaderas de vacuno, ovino y caprino para el 2005 y de ayudas directas comunitarias al sector lácteo para los años 2004, 2005 y 2006. La nueva orden será publicada en el Boletín Oficial del Estado próximamente y recogerá como fecha nueva para poder presentar las solicitudes la del día 29 de abril.

La disponibilidad de aglutinantes se justifica en el retraso de un mes en el inicio de la campaña, dado que empezó en febrero y en la prensa en marzo del Sistema de Identificación Geográfica, SAGAC.

El sector manifiesta ya la idea ministerial de ampliar hasta el 25 de abril los plazos

Estudia con la Universidad factores productivos geográficos

Cogal investiga para lograr para el conejo la denominación de origen

El trabajo trata de caracterizar, con apoyo de Innovación, la carne del animal criado en Galicia

LA VIGA | LA VIGA
Está demostrando en diversos estudios la calidad de la carne de conejo para el consumidor y la incidencia positiva en el bienestar y las diversas vitaminas que aporta y sus componentes recomendados en toda tipo de dietas. La sociedad Cogal, de Rodeiro, referente sectorial en muchos aspectos, está desarrollando una investigación con colaboración de la Universidad de Santiago en Lugo y con apoyo de la Comisaría de Innovación en otra dirección pionera en el sector.

La acción investigadora busca conocer la influencia geográfica y de los factores tecnológicos en la calidad de la carne de

conejo. El trabajo apunta a obtener una marca diferenciada.

Características

El clima gallego con matices distintos de otras zonas y las aguas ligeramente ácidas son algunos de los factores que pueden influir en la aparición de diferencias en la composición de la carne de conejo, según el estudio con características físico-químicas y organolépticas

de carne de conejo criado en Galicia, en comparación con otros resultados de otras denominaciones desarrolladas en las carne de otras comunidades. Cogal, pionera en muchos aspectos, desarrolla una investigación con colaboración de la Universidad de Santiago en Lugo y con apoyo de la Comisaría de Innovación en otra dirección pionera en el sector.

El proceso investigador está en marcha hace algún tiempo y tiene tres fases. La primera incluyó en la búsqueda bibliográfica

y estudios preliminares. La segunda supone un trabajo de profundización en el análisis de muestras de carne de conejo criado en la comunidad para posteriormente analizar esos datos con los con análisis de ejemplares de otros lugares. Con los resultados en la mano se afrontará la tercera fase, que consistirá en la valoración final de los resultados alcanzados.

75.000 sacrificios semanales
Cogal, pionera en muchos aspectos, desarrolla una investigación con colaboración de la Universidad de Santiago en Lugo y con apoyo de la Comisaría de Innovación en otra dirección pionera en el sector.

La investigación en marcha puede marcar un antes y un después en diversificar la oferta e incrementar el valor comercial del conejo gallego.

La Xunta sugiere al PSOE que no desautorice su plan rural y que haga aportaciones

LA VIGA | LA VIGA
La Comisaría de Política Agroalimentaria consideró ayer que «son debidas descalificaciones sin fundamento sin embargo a verificación definitiva, en relación con el Plan Gallego de Desarrollo Rural. A Galicia de 2020 y apoyo que ahora solicitan aportaciones a la PAC-PSOE, aún son necesarios, ayuda que si pronto remata o vincula el de marzo. Tras una reunión de PSOE y Unión Agraria el lunes en Pontevedra los portavoces indicaron que los problemas del rural no se superan pudiendo ideas más haciendo inversiones. Política Agroalimentaria recuerda que el plan responde a un problema mundial de despoblamiento, considera que el pueblo debe participar y recuerda que bajo el mandato de Manuel Fraga se crearon casi 7000 empresas en el medio rural».

Conejo gallego desde Rodeiro

VIENE COGAL dándole y dándole al asunto de los conejos desde hace muchos años, poniéndole una pizca al sector, al producto, a Rodeiro y a la propia cooperativa. Fue creciendo, compartiendo el esfuerzo con acciones de innovación. Parecen muchos años y es reciente el proceso de mejora genética, de inseminación artificial y ya está Cogal dándole y dándole en otros frentes. Buscando poner el listón mayor, el de la marca, el de que el conejo de aquí no es como el de allá, que se sepa, que se sepa que sabe distinto porque el clima y la tierra y el agua y el aire son distintos aquí y allá donde se mire. Trabajan los laboratorios en demostrarlo pero conseguir denominación para Galicia sólo tiene un camino y es el iniciado por Cogal, por la Universidad gallega y el respaldo de la Comisaría de Innovación. Luego tocará a Política Agroalimentaria, con datos en la mano, ojalá lleguen, pelear en Bruselas.

PRODUCTOS Y TRAZABILIDAD

Otra forma de trazabilidad...



Con la entrada en vigor del Reglamento comunitario (CE) 178/2002, el pasado 1 de Enero de 2005, todas las empresas del sector alimentario se ven obligados a mantener un exhaustivo control de la trazabilidad de sus productos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Con objeto de adaptarse a la nueva normativa, la Sociedad Cooperativa, Conejos Gallegos COGAL, S. Coop. Gallega ha implantado un innovador y moderno sistema de trazabilidad basado en las últimas tecnologías en el campo de las comunicaciones y de los sistemas informáticos.

Con la nueva operativa de trabajo Cogal garantiza la trazabilidad de cada uno de sus productos desde la granja hasta el consumidor final.

Un ambicioso sistema que marca un punto y aparte en el ámbito de la trazabilidad y que servirá de referente a otras muchas empresas.



Premios

Cogal S.Coop. ha sido galardonada en la Feria Internacional Semana Verde de Galicia 2004 con el primer premio de stands en el Sector Tecnológico. Este premio es fruto del esfuerzo realizado por Cogal para conseguir una atractiva presentación de los productos a sus clientes y estimula a seguir por este camino.



RECETARIO



CONEJO CON NUECES Y CASTAÑAS

Ingredientes para 4 personas: 1 conejo de 1,200 kg, 6 castañas, 6 nueces, 1 cebolla, 1 zanahoria, 4 dientes de ajo, 2 tomates maduros, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, 1 vaso de aceite, 2 ramas de perejil, 1 vaso de vino albariño, sal, pimienta, 20 g. de mantequilla, 30 g. de harina, 1/2 l. de caldo de ave y 1 sobre de azafrán.

Preparación: Trocear el conejo, sazonar con sal y pimienta. Limpiar y cortar finamente la verdura. Colocar todo en una brasa para horno con un poco de aceite y las hierbas aromáticas aproximadamente 1 hora, añadir el vino y dejar 15 minutos más. Apartar el conejo a una bandeja. Poner la verdura en un cazo a fuego lento y añadir 1/2 l. de caldo de ave. Con la mantequilla y la harina hacer un *rus* y ligar la salsa. Dejar hervir 30 minutos y pasar por el chino. En un mortero hacer una picada con el hígado frito, 3 nueces, el sobre de azafrán y el perejil cortado. Majar todo bien hasta conseguir una pasta y añadir a la salsa. Hervir de nuevo 10 minutos y salear el conejo. Decorar con las castañas hervidas y peladas y las 3 nueces restantes.



CONEJO AL CAZADOR

Ingredientes: 1 conejo de 1kg., dos zanahorias, una cebolla, un tomate, 4 dl. de aceite, sal, pimienta, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, una rama de perejil, 1/4 l. de vino, 1/2 l. de caldo de carne y 50 g. de harina.

Preparación: Trocear el conejo. Espolvorearlo con sal, harina y pimienta en una sartén. Echar el aceite y dorarlo. Posteriormente pasarlo a una cazuela de barro, y añadirle las legumbres, el vino, el caldo y el ajo. Tiempo de cocción: media hora.



CONEJO EN CAZUELA AL ALBARIÑO

Ingredientes: 1 conejo, 3 ó 4 cebollas medianas, 1 tomate maduro, 1/2 vaso de caldo de carne, 1 vaso de vino albariño, sal, pimienta y aceite. **Preparación:** Cortar el conejo en trozos y dorar en aceite muy caliente. Cuando esté dorado añadimos las cebollas cortas en juliana. Cuando esté dorado agregamos el tomate pelado; remover y sazonar el conjunto. Verter el vino y el agua a partes iguales. Tapar y dejar cocer hasta que esté tierno.



ARROZ CON CONEJO, ESPINACAS Y ALCACHOFAS

Ingredientes: 500 g. de arroz, 1 kg. de conejo, 300 g. de espinacas, 250 g. de alcachofas, 250 g. de tomates, 8 cucharadas soperas de aceite, 1,5 l. de agua, 3 dientes de ajo y azafrán.

Preparación: Se hace en paellera (paella) empezando por sofreír el conejo bien limpio y troceado. En el mismo aceite se sofríe el tomate pelado y desmenuzado, el ajo y las espinacas. Cuando se considera que el sofrito está ultimado echar el arroz y rehogar un minuto o minuto y medio, añadiendo acto seguido el agua y las alcachofas cortadas en cuartos. Debe hervir alrededor de diez minutos, pasando seguidamente al horno donde permanecerá de 7 a 10 minutos más, según las calorías del horno. El tiempo de reposo para este arroz está entre los 4 y los 7 minutos.

PATO GUISADO

Tiempo de preparación: 2 horas y 15 minutos.

Ingredientes para 6 personas: 1 pato (1,7 kg. aprox.), 200 g. de tocino veteadado en lonchas finas, 6 tiras de cebollino, 4 chalotas grandecitas, 1 diente de ajo, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, 1 nuez moscada, 1 cucharada de perejil picado, 40 cl. de caldo, 5 cl. de coñac, 1 zanahoria grande (125 g.), 1 tomate mediano, sal y pimienta.

Preparación: Cubra el fondo de una cacerola de hierro fundido de paredes gruesas, o una *cocotte*, con las lonchas de tocino. Pose encima el pato, vaciado y chamuscado. Póngalo a fuego muy suave para que se vaya derritiendo un poco el tocino. Coloque alrededor del pato las chalotas peladas enteras, el ajo tras pelarlo y darle un golpe, la hoja de laurel, el tomillo, las tiras de cebollino, la zanahoria raspada, lavada y cortada en rodajas de 1 cm. de gruesas y el tomate entero y pelado. Salpimiente a gusto y eche un poco de nuez moscada. En un cazo pequeño temple el coñac y préndalo. Cuando aún esté flameando, échelo por encima del pato con una cuchara, procurando que se queme algo más. Rocíe entonces con el caldo (puede hacerlo con agua y una pastilla).

Tape la cacerola y déjelo cocer a fuego suave unas 2 horas (algo más si fuera muy duro), volviéndolo algunas veces. Una vez hecho el pato, sáquelo y trínchelo en trozos no muy pequeños. Resérvelo en un plato al calor. Retire de la salsa el ajo, el laurel y el tomillo, así como el resto del tocino del fondo. Pase todo lo demás por la batidora. Vuelva a poner la salsa y el pato en trozos en la cacerola. Espolvóreelo con perejil, caliéntelo bien y sírvalo en una fuente más bien honda con su salsa. Puede acompañarlo con moldes hechos de arroz blanco.

PATO BRASEADO CON ACEITUNAS

Tiempo de preparación: 1 hora y 45 minutos.

Ingredientes para 4 ó 6 personas: 1 pato de 1,5 kg., 100 g. de cebolla, 125 g. de zanahoria, 1 cucharadita de fécula, 4 cucharadas de aceite, 1/2 l. de caldo (se puede hacer con agua y una pastilla), 10 cl. de vino blanco, 100 g. de aceitunas deshuesadas, 2 tomates grandes y bien maduros, sal y pimienta.

Preparación: En una cacerola de fondo grueso -o mejor en una *cocotte*-, ponga el aceite a calentar y, cuando esté, ponga el pato para que se dore. Con ayuda de dos cucharas, para no pincharlo, déle la vuelta varias veces. Mientras se va dorando, pele y parta en rodajas la cebolla y añádala a la cacerola, así como las zanahorias raspadas y cortadas en rodajas. Deje dorar a fuego lento unos 15 minutos y añada los tomates lavados, pelados, cortados en trozos y sin semillas. Rehóguelos junto con lo demás 10 minutos y agregue el vino y el caldo. Salpimiente con cuidado (la pastilla ya sala), tape la cacerola y deje cocer lentamente 1 hora. Saque el pato y resérvelo al calor. Pase la salsa por el chino o por la batidora. Deslíe en un cuenco la fécula con un poco de salsa y finalmente añádala al resto de la salsa. Coloque las aceitunas en un cazo pequeño, cubiertas con agua fría, y hiérvalas 3 minutos. Escurridas y partidas por la mitad, añádalas a la salsa de la cacerola y vuelva a poner también el pato en la cacerola. Deje que cueza todo junto unos 12 minutos y, pasado este tiempo, saque el pato, trínchelo y ponga los trozos en la fuente donde vaya a servirlo. Cúbralo con la salsa. Puede acompañarlo con patatas fritas o con unos triángulos de pan frito.

PATO CON NABOS

Tiempo de preparación: 1 hora y 30 minutos.

Ingredientes para 6 personas: 1 pato de 1,5 kg., 500 g. de nabos, 2 cebollas medianas (250 g.), 3 zanahorias grandes (200 g.), 50 g. de manteca de cerdo, 100 g. de aceitunas deshuesadas, 10 cl. de vino blanco, 10 cl. de caldo, pimienta y sal.

Preparación: En un recipiente con agua hirviendo y sal, ponga a cocer por separado los nabos, pelados y cortados si son grandes, unos 10 minutos, y las zanahorias, unos 25 minutos. Una vez limpio y chamuscado el pato, salpimíentelo por dentro, úntelo con abundante manteca de cerdo y salpimiente también por fuera. Ase el pato al horno -previamente calentado unos 10 minutos- aproximadamente durante 1 hora, con una cebolla cortada en gajos alrededor. Durante este tiempo, rocíelo y déle la vuelta varias veces. Una vez asado, trínchelo y resérvelo al calor. En la grasa de la bandeja de asar, rehogue la otra cebolla picada hasta que se ponga transparente (unos 6 minutos), los nabos y las zanahorias. Aparte la mitad de estas dos hortalizas y resérvelas al calor. Lo demás páselo junto con la salsa por el pasapurés, o mejor por la batidora, agregándole el caldo (puede hacerlo con agua y una pastilla). Incorpore el vino y caliente en ello los trozos de pato durante unos 10 minutos. Aparte, en un cazo con agua, hierva un par de minutos las aceitunas, escúrralas y añádalas al pato, así como los nabos y las zanahorias en reserva. Caliente bien y sírvalo en una fuente más bien honda.

MAGRET DE PATO A LA ALBAHACA

Tiempo de preparación: 10 minutos, más 3 horas de maceración.

Ingredientes para 4 personas: 600 g. de magret de pato, aceite de oliva, albahaca picada, sal y pimienta.

Preparación: En un cuenco, mezcle el aceite con la albahaca picada y deje macerar 2 horas. Parta los magrets en lonchas no muy finas y salpimíentelos por ambos lados. Una hora antes de cocinarlos, con ayuda de un pincel, unte los magrets con la marinada. En el momento de servir, páselos por la plancha 1 minuto por cada lado, para que queden rosaditos. Sírvalos acompañados de ensalada de berros o de escarola con daditos de beicon frito.



Hay problemas para los que no basta una solución



Por eso, contra la enterocolitis le proponemos dos:

Apralan®

Ficha Técnica:
Apralan Premezcla 100: premezcla medicamentosa conteniendo 100 g/Kg de apramicina sulfato. **Indicaciones:** Conejos para el tratamiento de la enterocolitis. **Posología y administración:** adminístrese en el pienso de conejos a la concentración de 1 o 2 Kg de Apralan Premezcla/Tm de pienso. Los conejos tratados deben consumir suficiente cantidad de pienso para alcanzar consumos de 10-20 mg de apramicina por Kg de peso diariamente mientras dure el periodo de riesgo. **Contraindicaciones:** ninguna. **Periodo de retirada:** (conejos) 1 día. **Nº de registro:** 0617 ESP. **Envases:** sacos de 5 y 25 Kg de premezcla. **Dispensación:** con Receta Veterinaria.



ELANCO
SANIDAD ANIMAL

Girolan® Soluble Oral

Ficha Técnica:
Girolan Soluble Oral: envases conteniendo 1 Kg de actividad de Apramicina en forma de sulfato. **Indicaciones:** conejos, para el tratamiento de la enterocolitis. **Posología y administración:** administrar a los conejos agua de bebida que contenga 80 mg de actividad de Apramicina por litro de agua de bebida (un envase de 1.000 g de actividad por cada 6.000 litros) durante el periodo de riesgo. **Contraindicaciones:** ninguna descrita. **Precauciones:** no administrar a gatos ni gallinas cuyos huevos se destinen al consumo humano. **Periodo de retirada:** (conejos) 1 día. **Nº de registro:** 0879 ESP. **Dispensación:** con Receta Veterinaria.

ELANCO VALQUÍMICA, S.A.

Avenida de la Industria, 30 • 28108 Alcobendas (Madrid) • Tel: 91 663 50 00 • Fax: 91 663 52 71
Santa Tecla, 1 • 08012 Barcelona • Tel: 93 415 62 42 • Fax: 93 415 56 81 • info@elanco.com • www.elanco.com

Ribeira Sacra Lucense



La “Ribeira Sacra” lucense se sitúa en el sur de la provincia de Lugo, formando parte de ella nueve ayuntamientos: Portomarín, Paradelo, Taboada, O Saviñao, Chantada, Pantón, Carballedo, Monforte de Lemos y Sober, con una superficie de 1.379 kms² y con una población de alrededor de 56.000 habitantes.

Tierras colmadas de montes y cerros que contrastan con la llanura central del Valle de Lemos. El Miño

y el Sil miman y dan vida a estas hermosas tierras y a los bancales de sus riberas.

Podemos admirar en la Ribera Sacra Lucense lugares que se remontan a tiempos muy lejanos, cuando los días pasaban lentamente mientras el Sil creaba su espectacular cañón de paredes de granito que llegan a los 400 metros de caída, y el Miño, y sus majestuosos meandros que más que surcar, dibujan con esplendor estas tierras. Los dos hacen posible, bajo su amparo, un microclima mediterráneo que favorece el cultivo de las cepas y la obtención de unos fabulosos vinos que ya apreciaban los emperadores romanos, y que hoy gozan de prestigio en todo el mundo, gracias a la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

La gran diversidad de flora y fauna, ofrece un espectáculo natural a quien acostumbre perderse por sus montes, arboledas o surcando las aguas de sus ríos... posibilidades variopintas para los amantes del contacto directo con la naturaleza. Y, de la misma manera, aparece majestuosamente el Románico entremezclado con la armonía natural y virgen de

estas tierras paradisíacas y serenas al mismo tiempo.

ARTESANÍA

Actualmente, en la Ribera Sacra Lucense, todavía quedan personas que ejercen de alguna manera algún oficio de los identificados como artesanos.

Con su actividad se continúan produciendo objetos fuertemente vinculados a una poderosa tradición popular, transmitiendo formas y mensajes arcaicos con una espontaneidad que no deja de resultar fascinante en nuestros días.

Los oficios artesanos resumen todos los valores básicos y bondadosos que se esperan de un objeto: buenos materiales, un proceso de producción honesto y un resultado genuino. Por eso, suponen un importante argumento turístico o una alternativa de ocio, que persigue reencontrarse con la autenticidad de la cultura tradicional, y también con las nuevas inquietudes y reinterpretaciones de la artesanía contemporánea.



Es una interesante experiencia acercarse a los talleres de artesanos que se encuentran ubicados en hermosos rincones de estas tierras.

PRODUCTOS DE LA TIERRA



Estamos en una zona privilegiada de la naturaleza, en donde las características climáticas junto con la buena calidad de la tierra dan lugar a la existencia de una vegetación variopinta y de una gran variedad de productos: castañas, cerezas, una amplia muestra de setas y miel, entre otros muchos. No en vano, la base de la

economía de la zona es la agricultura junto con la ganadería, orientada tanto a la producción de leche “Raza Frisona” como a la producción cárnica “Raza Rubia Gallega”.

Del mismo modo, en las riberas del Miño y del Sil nacen unos extraordinarios caldos: Los vinos de la Ribeira Sacra, conocidos cada día más en los mercados nacionales e internacionales; con un especial carácter que les confiere, no sólo la calidad de las uvas sino también una cuidada elaboración, uniendo a las nuevas tecnologías el mimo de los cosechadores que se pueden considerar auténticos “artesanos del vino”.

Merecida fama tienen también los cotos de caza y pesca de estas tierras por la riqueza cinegética existentes en los mismos. Así, en cuanto a la caza mayor, abundan jabalíes, corzos y zorros; y, en cuanto a la caza menor, se pueden encontrar conejos, liebres, perdices y codornices. En cuanto a la pesca, las especies que más abundan son la trucha y la anguila.

MONUMENTOS DE INTERÉS HISTÓRICO-ARTÍSTICO

La expansión del Románico en Galicia, se hace más patente en estas tierras en donde la abundancia, belleza y majestuosidad de los edificios, hacen de ella una zona de obligada visita para los que amen esta fascinante expresión artística de la Edad Media.

Los templos se levantan partiendo principalmente de la planta de una sola nave y un solo ábside, de forma semicircular o rectangular; abundan también la de tipo basilical, con tres naves y sin crucero.

Siguen en su construcción los símbolos cristianos, como el ambiente sombrío, buscando acondicionar un espacio recogido que evoque profundidad y misterio. La orientación Este-Oeste, de la cabecera a los pies, nos habla de un recorrido cara a la salvación, ya que según el Génesis es en el Este en donde se encuentra el paraíso.

Generalmente se abren tres puertas, accediendo por la que se encuentra en el Norte (símbolo del frío, de la ausencia de Dios y, por extensión del Antiguo Testamento). La puerta Este simbolizaría la calidez del Nuevo Testamento. Se abandonaría el templo por la puerta Oeste, por donde se pone el sol, señal del final de los tiempos y del juicio final.

La construcción es variada, con fuertes muros de perpiaño en algunos casos, muchas veces fortalecidos con robustos contrafuertes para contrarrestar el empuje de la cubierta que es de dos aguas, aunque, a veces, también se utilizan las bóvedas de cañón.

Las puertas y ventanas, son en muchos casos abocinadas, como recurso para no restar solidez al muro y ganar en luminosidad; únicamente en los edificios más importantes se abren hermosos rosetones.

Las portadas, capiteles y canzorros de cornisas se decoran, generalmente, con motivos vegetales o geométricos; sin embargo, también se utilizan motivos históricos, que son de gran originalidad y constituyen un variadísimo repertorio de temas, en los que no es ajena la fantasía y, a veces, un humor grotesco y hasta obsceno.

TURISMO Y OCIO

La Ribeira Sacra Lucense sorprende al visitante por su incomparable belleza paisajística, por la amabilidad de sus gentes y por la hermosura de sus monumentos; todo ello acompañado de una amalgama de posibilidades de disfrutar en los momentos de ocio: desde jugar con la naturaleza; practicar senderismo; hacer la ruta de los embalses y admirar los hermosos parajes naturales desde los catamaranes que surcan las aguas de los ríos Miño

y Sil; descubrir típicos pueblos, donde parece que el tiempo se olvidara de pasar; recorrer las rutas del Románico y visitar verdaderas joyas arquitectónicas enclavadas en hermosísimos miradores cara al Miño y al Sil; conocer el buen hacer de los artesanos que convierten su trabajo en arte; visitar museos en donde nos encontramos con obras de escultores y pintores tan geniales como Gregorio Fernández, Francisco de Moure, Juan de Bolonia y El Greco, entre otros; recorrer el Camino de Santiago, descubrir vestigios celtas o romanos; disfrutar de las romerías; y muchas cosas más que descubrirás si vienes a conocer esta zona.



Y después de todo esto, para reponer fuerzas podemos satisfacer con una suculenta gastronomía a los paladares más exigentes: carne de raza rubia gallega, jabalí, venado, anguilas, truchas, setas preparadas de mil formas, o postres como la rosca, la tarta de

almendra o la larpeira, entre otros muchos; todo esto acompañado siempre con los excelentes vinos de esta Ribera Sacra.

INTERPRETACIÓN DE SU ORIGEN

El nombre de “Ribeira Sacra” aparece por primera vez en el documento fundacional del monasterio de Montederramo fechado en el municipio de Allariz el 21 de agosto de 1124, en el que Doña Teresa de Portugal, hija de Afonso VI firma: “Desde el mar océano hasta el río Bibei, que transcurre entre Trives y Valdeorras, dona a Arnaldo y sus compañeros, presentes y futuros, el lugar denominado

“Rovoyra Sacrata”, situado en Montederramo, territorio de Caldelas”. Este término se tradujo como Ribera Sagrada haciendo alusión a la ribera de los ríos y a los muchos asentamientos monásticos.

En 1987, Manuel Vidán Torreira, haciendo un estudio sobre la evolución de la palabra en lengua gallega, concluye que el término deriva de “riboira/reboira/reboiro” de lo que sería Reboira Sagrada - roble sagrado - así el mismo nombre de Montederramo haría referencia al “visgo” -lat viscum, mueérdago, arbusto parasitario del roble. También es importante recordar al respecto la simbología sagrada del roble que de forma semejante en el fuego de la noche de San Juan se quema para transferir su poder al Sol y renovar su energía para que no se apague y beneficie las cosechas del verano.

Zona monástica

De todos modos, sea cual sea el significado etimológico correcto, hoy engloba una zona más histórica que geográfica. Comprende la zona norte de la provincia de Ourense y el sur de la provincia de Lugo, se extiende a ambas orillas del río Sil, desde Quiroga hasta los Peares, desde aquí por el Miño, río arriba hasta Portomarín.

La denominación de Sacrata la recibe debido al gran número de cenobios, eremitorios y monasterios que se fundaron desde el siglo VI. Así tenemos los monasterios de San Estevo de Ribas de Sil, Santa Cristina de Ribas de Sil, Santa María de Xunqueira de Espadañedo, San Juan de Montederramo, San Esteban de Ribas de Miño, San Vicente de Pombeiro y de Ferreira de Pantón, el eremitorio de San Pedro de Rocas. Estos monasterios tuvieron su época de esplendor durante los siglos IX al XIII.

En 1835 quedaron prácticamente abandonados debido a la desamortización de Mendizábal cuando el estado confiscó todos los bienes a la Iglesia provocando el estado progresivo de ruina de estos monasterios.

Hoy en día, están prácticamente restaurados y han sido declarados patrimonio histórico cultural de España desde 1923, creándose una zona de gran interés artístico para los visitantes.

Fuente:

Asociación Ribeira Sacra Lucense

Conejo



Conejo troceado



Conejo troceado



Muslo



1/2 Conejo



Conejo ajillo



Lomos



Filete



Paletillas



Conejo entero



Paletillas



Conejo especial paellas



Cabezas



Chuletas



Conejo troceado

gal

Pato Barbarie



Coxillos de Pato



Alón de Pato



Solomillo



Ala de Pato



Muslo de Pato



Pata Barbarie



Chuletas de Pato



Ala de Pato



Filete



Medallón de Pato



1/2 Pato



Hígado de Pato

El animal mudo

La jirafa es el único mamífero que no tiene cuerdas vocales, por lo que es completamente muda.

Lo que hace no saber idiomas

Cuando los conquistadores ingleses llegaron a Australia, se asombraron al ver unos extraños animales que daban saltos increíbles. Inmediatamente llamaron a un nativo (los indígenas australianos eran extremadamente pacíficos) y le intentaron preguntar mediante señas. Al notar que el indio siempre decía "Kan Ghu Ru" adoptaron el vocablo inglés "kangaroo" (canguro). Los lingüistas determinaron tiempo después el significado, el cual era muy claro: los indígenas querían decir "No le entiendo".

Agua Dulce en mitad del Océano

El río Amazonas logra mantener un canal de agua dulce de 200 km en pleno Océano Atlántico, frente a las costas de Brasil. Cada segundo, el Amazonas descarga en el mar nada menos que... ¡117 600 m³ de agua dulce, cifra que equivale a la quinta parte de todas las aguas entregadas por los ríos del planeta al denominado Océano Mundial! Semejante volumen proviene de más de 1.000 afluentes. Solo así es posible abrir una brecha dulce en medio de una impresionante masa de agua salada como la del Atlántico

Por que los gansos vuelan en V

Antiguamente se creía que los patos y gansos volaban en formación de V por cuestiones de liderazgo y orden social. Se ha descubierto que lo hacen porque al batir sus alas producen un movimiento en el aire que ayuda al pájaro que va detrás de él. Volando en V aumentan, por lo menos, un 71% su poder de vuelo.

Otro medio de identificación

Las líneas de la superficie de la lengua de cada persona son diferentes a la de los demás, igual que sus huellas dactilares, pero siempre se ha optado por éstas a la hora de identificarnos. Lo de llenarnos la lengua de tinta para ponerlo en el folio de renovación del DNI no sería muy agradable.

Frases célebres

La vida es fascinante: sólo hay que mirarla a través de las gafas correctas.
Alejandro Dumas

Las palabras elegantes no son sinceras; las palabras sinceras no son elegantes.
Lao-tsé

La naturaleza nos ha dado dos oídos y una sola boca para recordarnos que vale más escuchar que hablar.
Zenón

Si lloras por haber perdido el sol, las lágrimas no te dejarán ver las estrellas.
Rabindranath tagore

El pesimista se queja del viento, el optimista espera que cambie y el realista ajusta las velas.
William george ward

Muchas personas cuidan de su reputación y no cuidan de su conciencia.
Publio Siro

El genio se compone de dos por ciento de talento y noventa y ocho por ciento de perseverante aplicación.
Beethoven

No llego a entender cómo, siendo los niños tan listos, los adultos son tan tontos. Debe ser fruto de la educación.
Alejandro Jr Dumas



NO ESTÁS SOLO

HIPRALONA ENRO-S

LA PRIMERA SOLUCIÓN PARA CUNICULTURA

Enrofloxacin, en solución oral

Composición por ml: enrofloxacin 100 mg. Indicaciones: aves (pollo de engorde): Colibactiosis, Salmonellosis y Micoplasmosis. Conejos: Pasteurellosis. Contraindicaciones: No deben tratarse animales con trastornos del crecimiento cartilaginoso, afectados por insuficiencia renal o hepática, ni en infecciones producidas por microorganismos resistentes a las quinolonas. Precauciones especiales: Como todas las fluoroquinolonas, el uso de este producto debe restringirse a aquellos casos en los que las bacterias se muestren resistentes a otros antibióticos. Previo a su uso, se realizará una confirmación bacteriológica del diagnóstico y un test de sensibilidad de la bacteria causante del proceso. Si no existe mejora en los tres días siguientes de iniciada la terapia puede estar indicado un cambio en la terapia escogida. No manipular el producto si existe hipersensibilidad a las fluoroquinolonas. Evitar el contacto con la piel y los ojos. Usar guantes y manipular el producto con cuidado para evitar el contacto durante su incorporación al agua de bebida. En caso de contacto accidental lavar inmediatamente con agua abundante. No fumar, comer o beber mientras se manipula el producto. Si aparecen síntomas tras exposición, como una erupción cutánea, consultar a un médico y presentar dichas advertencias. La inflamación de la cara, labios u ojos o dificultad respiratoria son signos más graves que requieren atención médica urgente. Eliminar los restos de producto no usado y los envases vacíos de forma segura para el medio ambiente. Guardar en lugar fresco y al abrigo de la luz. Mantener fuera del alcance de los niños. Prescripción veterinaria. Para uso veterinario. Tiempo de espera: carne de pollo: 4 días, carne de conejo: 2 días. Huevos: no está permitido su uso en aves ponedoras cuyos huevos se destinen al consumo humano. Número de registro: 0430-ESR LABORATORIOS HIPRA, S.A. Avda. La Selva 135, 17170 Amer (Girona). www.hipra.com



www.hipralonaenros.info

Entrecot con Libro de Familia

Su cliente quiere conocer todo el proceso de trazabilidad de los productos que su empresa fabrica o distribuye.



Por garantía, por calidad, por control, por facilidad de negocio y, ahora, también por ley.

A partir de enero de 2005, el Reglamento de la CE sobre Seguridad Alimentaria exige un control de la trazabilidad en todas las etapas de recepción, producción y expedición de la industria alimentaria.

La nueva ley exige la trazabilidad en todos los productos alimenticios.



Como productor o distribuidor, deberá identificar a todos sus proveedores y distribuidores y deberá etiquetar adecuadamente todos los alimentos que comercialice con el fin de facilitar su trazabilidad.

Appeyron le ofrece la mejor solución para garantizar la trazabilidad de los productos que fabrica o distribuye.

Nuestras soluciones de trazabilidad están avaladas por más de 20 años de experiencia y cientos de clientes satisfechos.



Con más de 20 años de experiencia desarrollando sistemas informáticos de control y gestión de la trazabilidad de productos, somos **Expertos en Trazabilidad** y lideramos el mercado nacional.



El sistema de aplicación y gestión de la trazabilidad de Appeyron es adaptable a sus necesidades.

Implantar en su negocio las soluciones de trazabilidad de Appeyron significa ir con ventaja.

Con la familia de aplicaciones **Quality de Appeyron**



garantizará la seguridad alimentaria de sus productos, reducirá y controlará los riesgos y los costes de producción, incrementará el valor añadido de sus productos y cumplirá con todas las exigencias de la nueva ley.

Colaborador preferente de **AECOC**.

Si desea implantar con éxito un sistema de Trazabilidad, Appeyron es su opción. Contacte con nosotros y pondremos a su disposición toda nuestra capacidad y experiencia.

Appeyron. Garantía en trazabilidad

info@appeyron.com • www.appeyron.com

TEL +34 93 417 66 55 • FAX +34 93 417 60 67

BARCELONA - MADRID - LISBOA - OPORTO

Appeyron
Expertos en Trazabilidad