

## Nota de Prensa

# Carne de conejo: el producto Km 0, saludable y de calidad 'made in Europe'

- Segura y con altísimos niveles de sostenibilidad y bienestar animal. La **carne de conejo** se alza como un auténtico referente en el plano ambiental, social y económico, gracias al compromiso del sector con el prestigioso **Modelo de Producción Europeo**.
- Además, contribuye decisivamente a **mantener vivas las zonas rurales** amenazadas por la despoblación.

(Madrid, 11 de noviembre de 2025) Mientras chefs y consumidores buscan cada vez más producto de proximidad, sostenible, saludable y con un impacto social positivo, hay una carne que reúne todas esas virtudes, pero que muchas veces pasa desapercibida. Hablamos de la **carne de conejo, ese ícono 'made in Europe'** que conecta con la comida de siempre, la de los abuelos, y que hoy cuenta con **altísimos niveles de calidad, seguridad, sostenibilidad y bienestar animal**, gracias al compromiso del sector con el prestigioso **Modelo de Producción Europeo**.

Y es que esta carne magra, con proteínas de alto valor biológico, alto contenido en vitamina B3, B6 y B12, o importantes aportes de selenio, fósforo y potasio, no es sólo muy saludable, versátil y sabrosa, sino también un referente en causas como la lucha contra la despoblación rural.

No en vano, este es uno de los productos más genuinamente Km 0 que podemos encontrar en el lineal del supermercado: en España existen hoy en día **1.088 granjas cunícolas, muchas de ellas ubicadas en la España Vaciada**, en comunidades autónomas como Castilla y León, Cataluña o Galicia. Y aproximadamente la mitad del empleo que genera el sector es femenino, una de las mayores tasas en el ámbito agroganadero.

Este vínculo entre consumo responsable y mantenimiento del tejido rural significa que, al elegir carne de conejo, los consumidores apoyan directamente a las familias que viven y trabajan en estos territorios, preservando tradiciones, paisajes y formas de vida ancestrales en riesgo de perderse. Una manera estupenda de combatir un desafío tan grave como el de la despoblación.

## Alimentación consciente y sostenible

Ese arraigo del sector cúnícola europeo en el campo no le ha impedido, sin embargo, modernizarse y alcanzar un alto grado de profesionalización. De hecho, se ha adaptado en tiempo récord al prestigioso **Modelo de Producción Europeo**, que supone las



RECOMENDACIONES  
DIETÉTICAS  
PARA CARNE

mayores garantías para el consumidor en materias como seguridad alimentaria, calidad, bienestar animal o eficiencia energética.

Este modelo garantiza que la carne de conejo que llega a nuestras mesas ha sido producida bajo estrictos controles, regulados por normativas y reglamentos europeos que se encuentran **entre los más exigentes del mundo**. Lo que no impide al sector cúnícola ir incluso más allá; por ejemplo, llevando a cabo en la última década proyectos de innovación en relación con la producción sostenible.

El modelo europeo también es uno de los más garantistas que existen en cuanto a bienestar animal, y la Organización Interprofesional para impulsar el sector cúnícola, INTERCUN, tiene en marcha iniciativas como la certificación de Compromiso Bienestar Animal BACI (Bienestar Animal Cúnícola INTERCUN), con su sello B+, o el Grupo Operativo WELFRECUN.

Todos estos atributos son los que pone en valor la campaña **“Abuelos Influencers”**, impulsada por INTERCUN y co-financiada por la Unión Europea, que busca reconectar a las nuevas generaciones con un alimento que ha estado presente en nuestras cocinas durante siglos. Y, a la vez, reivindicar a esos mayores que siempre han comido bien y que hoy están muy bien, gracias a su experiencia y sabiduría gastronómica.

Fácil de cocinar, versátil y deliciosa, este producto ‘made in Europe’ representa lo mejor de nuestra cultura alimentaria. Por eso, la carne de conejo protagoniza los mejores platos de los mejores ‘influencers’: nuestros abuelos.

Para más información, visita la web: [disfrutalacarnedeconejo.eu](http://disfrutalacarnedeconejo.eu)

## Sobre las Organizaciones

### INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cúnícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000, que la reconoce como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias. INTERCUN representa al 99,2% de los productores de carne de conejo de España y al 95% de las empresas de transformación-comercialización.

### Nyúl Terméktanács

El Consejo Húngaro de Productos Cúnícolas es una organización de interés profesional y sin ánimo de lucro que reúne a productores, comercializadores, agencias de consumo y procesadores. Su objetivo es armonizar el mercado de productos cúnícolas en el país. Con 91 miembros, representa al 99% de la producción y el 98% de la transformación en Hungría.



RECOMENDACIONES  
DIETÉTICAS  
PARA CARNE