

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 icono '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 Vacía**, 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 cunícola 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

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA).
Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

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 cunícola 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 cunícola, INTERCUN, tiene en marcha iniciativas como la certificación de Compromiso Bienestar Animal BACI (Bienestar Animal Cunícola INTERCUN), con su sello B+, o el Grupo Operativo WELFARECUN.

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

Sobre las Organizaciones INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, 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 Cunícolas 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 cunícolas en el país. Con 91 miembros, representa al 99% de la producción y el 98% de la transformación en Hungría.



RECOMENDACIONES
DIETÉTICAS
PARA CARNE

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.