



CUNICARN: innovación en la presentación del conejo

F. Lleonart



Fig 1.- Vista general del acceso a las instalaciones de L'Espluga de Francolí (Tarragona), con una amplia zona ajardinada.

En la celebración de la Feria EXPOAVIGA 2000, la firma CUNICARN presentó una serie de innovaciones, las cuales prometió materializar el mes de marzo de este año.

Este es el fruto de una serie de trabajos encaminados a intentar ofrecer una innovación real de interés y mejorar la presentación de las canales en dos aspectos básicos:

1 - Mejorar la presentación y la calidad de todos los productos cunícolas -siempre embolsados- (canales, medias canales y despiece) en cuanto a presentación y oferta comercial, cambio que no se producía desde hace años, basándose en,

2 - Incrementar hasta 2 semanas el período de caducidad de los productos a base de conejo fresco, habida la dificultad que ofrece su comercialización, pues como productos frescos tienen una duración de vida excesivamente corta. Este hecho es técnicamente viable y su implantación permite agilizar la distribución, lo cual es importante, máxime por tratarse el conejo, de un producto con alto valor añadido.



Fig 2.- Edificio funcional y de moderno diseño, destinado a oficinas y dirección situada ante la puerta de acceso. La firma dirige desde este punto las actividades del Matadero-comercialización de la carne (Espluga), Genética e inseminación (Vimbodí) y Producción de piensos (Valls).



Fig 3.- Aspecto exterior del edificio, exclusivamente dedicado al sacrificio de conejos y transformación y preparación de la carne. Consta de amplias unidades, distribuidas de forma lineal, desde la entrada de los animales vivos hasta las cámaras frigoríficas, previas a la expedición del conejo.

La propuesta ofrecida el pasado mes de noviembre (EXPOAVI-GA) ha sido cumplida, y ofrecemos a nuestros lectores esta innovación, que representa un paso más en la modernización de la comercialización y marketing del conejo.

NUEVAS INSTALACIONES

La nueva planta de producción de CUNICARN puede observarse nada más llegar por carretera a la población de L'Espulga de Francolí. Consta del nuevo matadero industrial -del que nos ocuparemos otro día-, centro de transformación y distribución de la carne de conejo.

Se trata de una instalación dedicada única y exclusivamente al faenado de conejos y cumple con las normas que exige la homologación de estas instalaciones, para comercialización de productos cárnicos en la U.E.

La instalación de matanza cuenta con todas las exigencias - con reciclaje de aguas, compos-

taje de subproductos y tratamiento de residuos- lo que permite cumplir todas las exigencias requeridas para respetar el medio ambiente.

La empresa cuenta con una flota de vehículos propia para la distribución de sus productos cárnicos.

PRODUCCION Y ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

En el presente reportaje presentamos la nueva zona destinada a la preparación y despiece. Las innovaciones que ofrece CUNICARN son:

1 - CANALES PRESENTADAS EN BOLSAS:

Se ha innovado la forma de presentar las canales, de forma que se presentan en bolsas individuales. Esta presentación tiene ventajas muy importantes:

- **Higiene:** se evita la oferta de canales sueltas, mejora la presen-



Fig 5.- En una máquina aparte se elaboran las bolsas -cerradas al vacío- que contienen los hígados- Esta preparación separa el hígado de la canal y permite un manejo más higiénico.



Fig 6.- Las canales una vez preparadas son almacenadas en cajas de plástico, previo acondicionamiento en unidades con 8 canales - a diferencia del sistema tradicional de 10 canales por caja-.



Fig 4.- Utillaje para estuchado individual de las canales enteras. Esta máquina no solo efectúa el embolsado, sino que imprime las etiquetas, indicando: peso, caducidad y referencias de cada canal. Antes del cerrado se introduce el hígado cerrado al vacío.



Fig 7.- Aspecto de una caja, con las canales embolsadas individualmente, dispuesto para la comercialización.



Fig 8.- Colocación de las bandejas con los productos, y recubrimiento de las bandejas con plástico.



Fig 9.- Las bandejas una vez recubiertas pasan por un tunel en el cual se introduce el gas conservante y se produce el tensado del plástico. Una vez la bandeja queda perfectamente situada, se coloca la etiqueta correspondiente, identificando el producto.



Fig 10.- Las bandejas son introducidas en cajas de cartón, con cuatro bandejas de fondo, sin abandonar la red de frío, pasándose al almacén correspondiente. La estancia de los productos cárnicos es de un día siendo expedida con rapidez. El despiece se realiza todos los días de la semana, excepto el domingo.



Fig. 11.- Disposición con 4 bandejas en el fondo de las cajas de embalaje.



Fig. 12.- Troceado de lomo.



Fig 13.- Muslos enteros.



Fig 14.- Cuartos de conejo del país.



Fig 15.- Paletillas enteras.

tación en bolsas individuales ante consumidores cada vez más exigentes.

- La **bolsa hermética** permite además la introducción de un gas inerte que mantiene el producto durante 15 días, cosa que no se había conseguido hasta ahora. Los controles permiten garantizar la adecuada conservación de esta presentación en cámara frigorífica.

- Los hígados se presentan aparte, en **bolsitas individuales** cerradas al vacío.

Esta presentación se puede realizar gracias a la importante inversión en maquinaria.

2 - DESPIECE DE CONEJOS

Hay una tendencia al consumo de conejo troceado, para lo cual CUNICARN ha instalado una unidad para preparación de las canales en forma de diversas especialidades. Los productos troceados se elaboran en dos fases:

- Troceado y despiece manual de las canales.

- Estuchado en bandejas y recubrimiento.

- Llenado de gas y hermetización de la bolsa.

Este tipo de productos tiene un valor añadido importante, por lo que su conservación durante 15 días es muy importante, pues los compradores no corren el riesgo de decomisar producto sobrante, lo cual en definitiva, causa confianza al ampliarse el plazo de validez comercial del producto.

Todos los productos adecuadamente etiquetados permiten su trazabilidad. ■