



Η κονικλοτροφία στην Ελλάδα: προβλήματα & προοπτικές

Δρ Γεώργιος Κ. Συμεών, Ερευνητής Βαθμίδας Δ΄
Ινστιτούτο Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής

Η κονικλοτροφία (ή κουνελοτροφία) είναι ο κλάδος της κτηνοτροφίας που ασχολείται με την εκτροφή και την εκμετάλλευση των κονίκλων (κουνελιών). Το κουνέλι εκτρέφεται για την παράγωγη κρέατος, την παραγωγή γούνας και τριχών, ως κατοικίδιο αλλά και ως ζωικό υλικό ιατρικών και βιολογικών ερευνών. Η κρεοπαραγωγή όμως είναι η παραγωγική κατεύθυνση με το μεγαλύτερο οικονομικό ενδιαφέρον στη χώρα μας.

Οι πρώτες ιστορικές αναφορές για το κουνέλι (*Oryctolagus cuniculus*) ανάγονται στους Φοίνικες (γύρω στο 1000 π.Χ.), οι οποίοι το ανακάλυψαν στην Ιβηρική Χερσόνησο (κατά μία ερμηνεία η ονομασία Ισπανία προέρχεται από μία φοινικική λέξη που μεταφράζεται ως η περιοχή των κουνελιών). Οι Ρωμαίοι, αν και δεν κατοικιδιοποίησαν τα κουνέλια, τα χρησιμοποιούσαν για τροφή των λεγεώνων τους και τα διατηρούσαν σε πετρόχτιστες αυλές, τα δίδωσαν δε σε όλες τις περιοχές που κατέκτησαν. Η κατοικιδιοποίηση του κουνελιού θεωρείται ότι πραγματοποιήθηκε στα τέλη του Μεσαίωνα από μοναχούς, οι οποίοι έβρισκαν το κρέας τους πιο τρυφερό σε σχέση με τον άγριο συγγενή του.

Η εκτροφή των κουνελιών παλαιότερα, στην οικόσιτη-χωρική μορφή της, ήταν ιδιαίτερα κοινή στους αγροτικούς πληθυσμούς και πραγματοποιούνταν με κύριο σκοπό τη μερική κάλυψη των αναγκών της οικογένειας σε κρέας. Μόνο μετά το 1960 ο κλάδος αυτός άρχισε να αναπτύσσεται συστηματικά σε πολλές χώρες, και λίγο αργότερα, γύρω στο 1970, και στη χώρα μας. Η σύγχρονη ανάπτυξη της κουνελοτροφίας οφείλεται κυρίως στην προσαρμοστικότητα του κουνελιού στις σύγχρονες συνθήκες εκτροφής, στην πολύ καλή ποιότητα του παραγόμενου κρέατος και στις εξαιρετικές παραγωγικές και αναπαραγωγικές του ιδιότητες, όπως η μικρή διάρκεια εγκυμοσύνης, το μεγάλο μέγεθος της τοκετοομάδας και ο ικανοποιητικός ρυθμός ανάπτυξης.

Κρεοπαραγωγή

Το κρέας του κουνελιού στην Ελλάδα δεν έχει τύχει, μέχρι σήμερα, της αποδοχής των άλλων κρεάτων. Στους αστικούς πλη-

θυσμούς η κατανάλωσή του έχει περιστασιακό χαρακτήρα, σε αντίθεση με ορισμένες περιοχές της επαρχίας όπου έχει συνδεθεί με την παράδοση και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της καθημερινής διατροφής (Κρήτη, Ζάκυνθος κ.ά.).

Είναι αρκετά τα χαρακτηριστικά του κρέατος του κουνελιού που το καθιστούν ένα τρόφιμο υψηλής βιολογικής αξίας. Περιέχει σημαντική ποσότητα πρωτεϊνών, σίδηρο, ψευδάργυρο, σελήνιο, ασβέστιο και φώσφορο. Επίσης, είναι πλούσιο σε βιταμίνες (Νιασίνη, Β6, Β12) και σε τρυπτοφάνη, ένα αμινοξύ που συμβάλλει στην παραγωγή της σεροτονίνης.

Το σημαντικότερο όμως χαρακτηριστικό του είναι ότι περιέχει ελάχιστα λιπαρά, λιγότερα ακόμη και από το κοτόπουλο που θεωρείται το πλέον άπαχο κρέας. Μάλιστα, περισσότερα από τα μισά λιπαρά που περιέχει ανήκουν στις κατηγορίες των μονοακόρεστων και πολυακόρεστων λιπαρών οξέων, τα οποία είναι ευεργετικά για την υγεία του ανθρώπου. Επιπλέον, περιέχει τα μικρότερα επίπεδα χοληστερόλης σε σχέση με τα υπόλοιπα είδη κρεάτων.

Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι, με βάση όλα αυτά τα χαρακτηριστικά, το Υπουργείο Γεωργίας της Αμερικής (USDA) προτείνει το κρέας του κουνελιού ως το πιο θρεπτικό κρέας για τον άνθρωπο. Ταυτόχρονα, προτείνεται ανεπιφύλακτα από διαιτολόγους για υγιεινή διατροφή, από γιατρούς σε άτομα με καρδιαγγειακές παθήσεις, ενώ παράλληλα μπορεί να συμμετέχει σε όλες τις δίαιτες αδυνατίσματος λόγω των χαμηλών θερμίδων που περιέχει (USDA εγκύκλιος 549).

Παρούσα κατάσταση

Η συνολική ετήσια παραγωγή κρέατος κουνελιού στην Ελλάδα ανέρχεται σε 4.000 περίπου τόνους ενώ η μέση εγχώρια κατανάλωση ανέρχεται σε 7.000 τόνους περίπου. Το παραγωγικό έλλειμμα που προκύπτει καλύπτεται με εισαγωγές, περίπου 3.000 τόνων κρέατος κουνελιού ετησίως, κυρίως από την Ιταλία.

Η μέση λιανική τιμή πώλησης του κρέατος κουνελιού ανέρχεται στα 8 € ανά κιλό ενώ η τιμή πώλησης του παραγωγού είναι περίπου 5,10-5,40 € ανά κιλό. Αν ληφθεί υπόψη ότι η μέση τιμή πώλησης στη λιανική του εισαγόμενου κρέατος κουνελιού είναι 6,5 € ανά κιλό, είναι εμφανές το ισχυρό επίπεδο ανταγω-



νισμού στο οποίο υπόκεινται οι ελληνικές μονάδες παραγωγής. Η διαφορά αυτή οφείλεται κυρίως στο κόστος της διατροφής των κουνελιών, το οποίο αντιπροσωπεύει περίπου το 70% του συνολικού κόστους παραγωγής. Το κόστος αυτό είναι αυξημένο στην Ελλάδα λόγω της υψηλής τιμής των συμπυκνωμένων ζωοτροφών, οι οποίες στην πλειοψηφία τους εισάγονται από το εξωτερικό.

Πριν από 15-20 χρόνια στην ηπειρωτική Ελλάδα υπήρχε μεγάλος αριθμός μικρών και μεσαίων παραγωγικών μονάδων κρέατος κουνελιού. Σήμερα έχουν απομείνει μόλις τρεις μεγάλες μονάδες, μία στις Σέρρες (Γιανναρέλης), μία στα Ιωάννινα (Νιτσιάκος ΑΒΕΕ) και μία στα Μέγαρα (Φάρμα Τρομπέτας). Επίσης, δύο μεγάλες μονάδες παραγωγής υπάρχουν στην Κρήτη, μία στο Ρέθυμνο (Φάρμα Αλεξανδράκης) και μία στο Ηράκλειο (Φάρμα Κάββαλος).

Προβλήματα – προοπτικές

Ο κλάδος της κονικλοτροφίας δεν αντιμετωπίζει παραγωγικά προβλήματα. Το επίπεδο τεχνολογίας του κλάδου είναι υψηλό και οι παραγωγικές δυνατότητες τεράστιες. Τα κυριότερα προβλήματα του κλάδου εντοπίζονται στο υψηλό κόστος παραγωγής και την περιορισμένη καταναλωτική διείσδυση του προϊόντος.

Το υψηλό κόστος παραγωγής οφείλεται κυρίως στο υψηλό κόστος διατροφής των κουνελιών. Η περιορισμένη εγχώρια παραγωγή συμπυκνωμένων ζωοτροφών έχει ως αποτέλεσμα

την εισαγωγή αυτών από το εξωτερικό και κατά συνέπεια την αύξηση του κόστους σε επίπεδα στα οποία η σύγκριση με τον ανταγωνισμό να είναι δύσκολη. Επιπρόσθετα, το κόστος αρχικής εγκατάστασης μιας νέας μονάδας παραγωγής είναι αρκετά υψηλό λόγω του υψηλού επιπέδου βιομηχανοποίησης της εκτροφής. Με μία αδρή εκτίμηση, το κόστος ίδρυσης μίας εκμετάλλευσης δυναμικότητας 300 κονικλομπετών, το ελάχιστο μέγεθος ώστε να θεωρείται βιώσιμη, διαμορφώνεται περί τις 200.000 €.

Η χαμηλή διείσδυση του κρέατος του κουνελιού στον γενικό πληθυσμό είναι ζήτημα καταναλωτικής προτίμησης και δεν είναι εύκολο να αλλάξει άμεσα. Μία θετική βελτίωση προς αυτήν την κατεύθυνση θα ήταν η μεταποίηση του προϊόντος. Το κουνέλι ακόμα και σήμερα είναι ένα από τα ελάχιστα είδη κρέατων που πωλείται ως ολόκληρο σφάγιο και δεν υπόκειται σε μεταποίηση. Από αυτή την άποψη υστερεί ως προς την ανταγωνιστικότητα καθώς σε όλα τα υπόλοιπα είδη κρέατος ο καταναλωτής έχει τη δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε τεμάχια ή περαιτέρω επεξεργασμένα προϊόντα. Καθώς είναι απόλυτα τεκμηριωμένο ότι ο σύγχρονος καταναλωτής επιθυμεί τη δυνατότητα επιλογών και έχει πολύ λιγότερο χρόνο να διαθέσει στην προετοιμασία και το μαγείρεμα του γεύματος, είναι επιτακτικό η αγορά να του παρέχει τέτοιες δυνατότητες.

Πιστοποίηση

Η εκτροφή κουνελιών δεν πιστοποιείται από τους Οργανισμούς Ελέγχου και Πιστοποίησης διότι τα κουνέλια δεν έχουν συμπεριληφθεί στους κανονισμούς της ΕΕ για τη βιολογική κτηνοτροφία. Κατά συνέπεια, βιολογικό κρέας κουνελιού, με τη στενή, νομική άποψη, δεν υφίσταται. Σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, πρότυπο βιολογικής εκτροφής κουνελιού υπάρχει μόνο στη Γαλλία, βάσει του οποίου δεν είναι δυνατό να πιστοποιηθούν εκτροφές στην Ελλάδα. Η κάλυψη του κενού αυτού μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με εγχώρια νομοθετική πρωτοβουλία. Εναλλακτικά, θα μπορούσε ο κτηνοτρόφος να αποζητήσει μία μορφή πιστοποίησης από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ με βάση τα Συστήματα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στη Γεωργική Παραγωγή και τα υπόλοιπα πρότυπα που ο Οργανισμός διαχειρίζεται.



Πληροφορίες: Ινστιτούτο Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Παραλίμνη Γιαννιτσών, 58100 Γιαννιτσά, τηλ.: 23820 31700, e-mail: gsymewn@yahoo.gr