

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA: ACLARIM ELS DUBTES DELS CONSUMIDORS

Pollastre: varietats, certificacions i falsos mites

A la Federació Avícola de Catalunya participem sovint en xerrades divulgatives i en sessions de formació sobre la producció avícola i els productes d'aviram. El contingut d'aquestes sessions és diferent en funció del col·lectiu a qui s'adrecen, però en el torn de preguntes i respostes, els participants, tant consumidors com professionals, acostumen a plantejar qüestions semblants sobre la carn de pollastre.

El consumidor d'avui dia està sensibilitzat envers la qualitat i la procedència dels productes que consumeix i en vol estar informat. I per a fer-ho confia en el consell del seu carnisser o xarcuter per a triar

d'acord amb les seves preferències.

Des de la FAC us volem brindar algunes dades sobre la carn de pollastre produïda a Catalunya que us seran d'utilitat a l'hora de respondre les qüestions que us facin els vostres clients i que esperem que us ajudin a posar en valor la carn d'aviram, una carn magra, saborosa, de fàcil digestió i amb qualitats nutritives beneficioses per a tota la població, i que a Catalunya es produeix sota els exigents estàndards que s'apliquen a tota la Unió Europea, el que és garantia de la màxima qualitat.

POLLASTRE DE PAGÈS, CAMPERO, DE CORRAL... QUINA DIFERÈNCIA HI HA?

El pollastre amb més deman-

da al mercat és el broiler, que és una estirp de creixement ràpid, es sacrifica cap als 40 dies i proporciona una canal d'uns 2,1 kg. Pel que fa a altres tipus de pollastres, la normativa distingeix entre quatre denominacions o mencions facultatives. Aquestes són l'Extensiu en interior, el Camperol, el Camperol tradicional i el Camperol criat en total llibertat.

La llei estableix uns criteris en les condicions de cria per a cadascuna d'aquestes denominacions, que cal complir si a l'etiquetatge del pollastre es fa referència a alguna d'elles. A totes quatre es fixa la densitat màxima d'aus als galliners i l'edat mínima de sacrifici. La principal diferència entre el pollastre extensiu en interior i el camperol és que el primer es cria a l'interior de granges, mentre que el segon, a més, té accés a l'accés lliure. (vegeu la Taula per a conèixer tots els criteris). Al mercat s'utilitzen denominacions molt diverses per a designar els pollastres amb alguna característica distintiva, ja sigui perquè són estirps de creixement lent i s'engreixen durant més temps, o per altres motius. Sovint se'ls anomena pollastre de pagès, o de corral, tot i que únicament la denominació camperol està especificada per normativa.

POLLASTRE BLANC VS POLLASTRE GROC

El pollastre blanc i el pollastre groc es distingeixen únicament per la coloració de la pell i del greix. Tenen les mateixes propietats nutritives i en tots

dos casos s'utilitzen les mateixes estirps i tipus de cria, només varia la composició de l'alimentació, que en el cas del pollastre groc inclou carotenoides, que estan presents de manera natural a diversos aliments i que aporten una coloració groga a la pell, el greix i també a la carn de l'au. Els carotenoides s'incorporen a la dieta de les aus afegint-hi blat de moro i/o pigments en proporció suficient.

Els pollastres de creixement lent, tant camperols com d'altres tipus, acostumen a ser de color groc a causa de les preferències dels consumidors, que associen el color amb una major rusticitat i amb la cria a l'aire lliure.

EL POLLASTRE ECOLÒGIC, NOMÉS AMB SEGELL

El pollastre de producció ecològica es cria sota unes condicions molt determinades i les granges han de sotmetre's a un procés de certificació específic molt estricte i a auditories periòdiques. En aquest sistema de producció a Catalunya s'utilitzen les races autòctones i d'altres de creixement lent autoritzades prèviament. En la producció ecològica l'alimentació de les aus ha de ser de procedència ecològica; altres trets distintius són el sacrifici mínim als 81 dies d'edat, l'accés de les aus a l'aire lliure amb superfícies interior i exterior fixades, la limitació del nombre d'aus per galliner, i una restricció important en els additius dels pinsos i en els tractaments sanitaris.

MENCIONS FACULTATIVES DEL POLLASTRE

Segons els Reglaments (CEE) 1538/91 i (UE) 1308/2013

Denominació	Sacrifici mín.	Densitat màx.	Altres
Extensiu en interior	56+ dies	15 aus/m ² i 25 kg PV/m ²	
Camperol	56+ dies	13 aus/m ² i 27,5 kg PV/m ²	Accés continuat a l'aire lliure durant el dia, mínim durant la meitat de la seva vida (zona coberta amb vegetació en gran part). Sup. aire lliure mín. 1 m ² /au
Camperol tradicional	81+ dies	12 aus/m ² i 25 kg PV/m ²	Races creixement lent. Superfície total galliner inferior a 1.600 m ² Màx 4.800 pollastres/galliner. Trampilles sortida 4m/100 m ² Accés continuat a l'aire lliure durant el dia des de les 6 setm. Sup. aire lliure mín. 2 m ² /au. Pinso 70% mín. cereals.
Camperol criat en total llibertat	81+ dies	12 aus/m ² i 25 kg PV/m ²	Igual que Camperol tradicional, més: Accés continuat a l'aire lliure durant el dia, amb superfície il·limitada.



A Catalunya, els productes avícoles de producció ecològica es distingeixen pel doble segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el segell europeu de color verd amb la silueta d'una fulla formada per dotze estrelles.

LES CERTIFICACIONS DEL POLLASTRE

A banda de la certificació ecològica, existeixen diverses certificacions que s'utilitzen per a distingir diferents aspectes dels productes de carn d'avi-rà. Aquestes certificacions indiquen que els productes compleixen uns requisits especials que són controlats per empreses externes certificadores i que donen dret al segell de control. Les més freqüents són les de Benestar

Animal que garanteixen uns estàndards pel que fa al benestar dels animals superiors als requisits legals.

EL POLLASTRE NO S'ENGREIXA AMB HORMONES NI ANTI-BIÒTICS

Existeixen algunes falses creences sobre la producció de carn de pollastre que no es corresponen amb la realitat del sector i que de vegades generen dubtes en els consumidors. Us oferim alguns arguments per a desmentir les més freqüents:

Els pollastres no estan "hormonats"

L'ús d'hormones en pollastres no està permès a la Unió Europea des de fa molts anys i per tant aquesta pràctica no s'aplica a les granges catala-

nes. La millora de la selecció genètica, l'alimentació i les condicions ambientals han permès assolir nivells de rendiment òptim en la producció de pollastre, sense necessitat d'utilitzar substàncies addicionals per engreixar-los.

Als pollastres no se'ls administra antibiòtics per afavorir l'engreix

L'administració d'antibiòtics per a usos no mèdics en l'alimentació dels animals tampoc no està permès a la UE. Només s'administren antibiòtics quan es requereix tractar un problema patològic, per tal d'assegurar que els animals estiguin en perfecte estat sanitari, i es fa sota prescripció veterinària i amb uns controls molt estrictes.

El pinso no conté additius perjudicials per a la salut

L'alimentació dels pollastres està regulada i conté únicament productes d'alta qualitat. L'ingredient principal dels pinsos són els cereals (blat, blat de moro i ordi), que amb les lleguminoses i proteaginoses en componen el 80%. L'altre 20% són greixos, aminoàcids, vitamines, minerals i correctors, tots ells necessaris per garantir un producte nutricionalment saludable.

Mersat, s.a.

BRAHER **DIBAL** **MANCA** **METTLER TOLEDO**

Tota la maquinària per al seu negoci, adaptada a la nova normativa.
Factura simplificada, IVA desglosat, gestió integral.
Venda i servei tècnic.
Truqui al 93 226 22 50

Mersat S.A.
C/ Valencia 54
08015 Barcelona
Mail: mersat@mersat.com