

# Pollastre: varietats, certificacions i falsos mites

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.

## Pollastre de pagès, campero o de corral, quina diferència hi ha?

El pollastre amb més demanda al mercat és el broiler, que és una estirp de creixement ràpid, se 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: 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 corrals 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'aire lliure durant un temps determinat. 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'encreixen durant més temps, o per altres

motius. Sovint se'ls anomena "pollastre de pagès", o "de corral", tot i que solament 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. Entre un i l'altre 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, al 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.

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. Només els productes amb aquests distintius es poden considerar de producció ecològica.

## Les certificacions del pollastre

A banda de la certificació ecològica, existeixen d'altres que s'utilitzen per a distingir diferents aspectes dels productes de carn d'aviram. Aquestes certificacions indiquen que els productes compleixen uns requisits especials que són controlats per empreses externes certificadores i que donen dret al segell 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 antibiòtics**

Ni l'ús d'hormones en pollastres, ni l'administració d'antibiòtics per a usos no mèdics estan permesos a la Unió Europea des de fa molts anys i, per tant, aquestes pràctiques no s'apliquen a les granges catalanes. 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. Els antibiòtics només s'administren quan cal tractar un problema patològic, per tal d'assegurar el bon estat sanitari de les aus, 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 adequat a les necessitats dels animals. Tots els ingredients han d'estar autoritzats per la Unió Europea.

---

**FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA**  
[www.federacioavicola.org](http://www.federacioavicola.org)

---