

13 D'OCTUBRE, DIA MUNDIAL DE L'OU

## Així es classifiquen i s'etiqueten els ous de gallina

Barcelona, 5 d'octubre del 2023.- Segons l'últim informe de consum de productes alimentaris a Catalunya, els ous frescos de gallina es consumeixen a gairebé el 98% de les llars i cada dia comprem de mitjana 2,5 milions d'ous frescos de gallina per consumir-los a casa<sup>1</sup>. Per a donar resposta a aquesta demanda, els productors mantenen una producció constant d'ous, el que implica classificar, envasar i etiquetar també de manera ininterrompuda.

L'ou és un aliment únic, i també ho és la manera com es prepara per a la seva venda al detall. Van en un envàs especial, l'ouera, i la informació que figura a l'envàs és també única. També té el seu propi dia internacional, el **Dia Mundial de l'Ou**. Amb motiu de la seva commemoració el segon divendres d'octubre, us convidem a acompanyar-nos en aquest viatge que fa l'ou des de la granja fins a la botiga per entendre millor com es classifiquen els ous frescos i ajudar-vos a interpretar l'etiqueta de l'envàs.



IMATGE: Infografia de L'Ou, d'Etiqueta (Inprovo)

El camí que segueix l'ou des de la seva posta fins que arriba a la botiga és una part important de la cadena de producció i subministrament, especialment perquè és on es verifica que l'ou reuneix totes les condicions per la seva venda i es prepara per a posar-lo a disposició del públic, i també perquè s'incorpora al producte tota la informació que va adreçada al consumidor. Aquests processos es fan als centres de classificació i d'embalatge. Cadascun

<sup>1</sup> Consum alimentari a les llars. Any 2022. DACC. Generalitat de Catalunya.

d'aquests centres disposa d'un número de registre únic proporcionat per l'administració, que ha de constar a l'envàs i és imprescindible per garantir la traçabilitat de l'aliment.

Moltes granges tenen els seus propis centres de classificació annexos a la mateixa granja. En aquests casos els ous arriben directament al centre, mentre que les granges que no disposen de centre d'emalatge propi envien els ous a centres externs. Aquests reben els ous provinents de diferents granges i per garantir la traçabilitat del producte els marquen amb el codi de la granja d'on provenen.

### La selecció per qualitat

Quan els ous arriben al centre de classificació, primer de tot es trien d'acord amb la seva qualitat, d'aquí sortiran els ous de categoria A i els ous de categoria B. Solament els de categoria A són aptes per al consum en fresc i han de reunir una sèrie de condicions, com ara que la closca estigui sencera, neta i sense fissures i que la cutícula estigui intacta, entre altres. També s'avalua la qualitat interna: l'alçada de la cambra d'aire, que no superi els 6 mil·límetres, i les característiques de la clara (transparent, sense taques ni elements estranys) i del rovell (contorn i posició correctes i sense elements opacs). Finalment, es verifica que l'ou no emeti cap olor estranya.

Els ous classificats dins la categoria A o "frescos", es posaran a la venda al consum fins màxim el dia 28 després de la posta. Si es posen a disposició del consumidor dins els 9 dies següents a la posta, se'ls pot donar la indicació "extra" o "extra frescos" a l'envàs.

Els ous que no compleixen els requisits per a la venda en fresc se separen i es classifiquen com a ous de categoria B. Aquests, depenent de les seves característiques, poden destinar-se a la indústria alimentària per l'elaboració d'ovoproductes, a altres usos com l'alimentació animal o a indústries no alimentàries.

### Estampació del codi i classificació per pes

Els ous de categoria A passen a marcar-se amb el codi del productor, si no s'ha fet a la granja amb anterioritat. Com segurament ja sabreu, aquest codi està format per les sigles del país, el número del sistema de cria, el codi postal de la població on es troba la granja i el codi del productor. Si voleu saber més sobre el significat dels nombres que formen el codi, [en aquest article](#)<sup>2</sup> s'explica detalladament.

---

<sup>2</sup> Tot el que cal saber sobre el codi dels ous. Som de Mercat!, Ajuntament de Barcelona.

<https://ajuntament.barcelona.cat/somdemercat/ca/continguts/tot-el-que-cal-saber-sobre-el-codi-dels-ous>

A continuació els ous passen a classificar-se per pes. Aquí poden classificar-se en quatre categories diferents: ous **XL**, supergrans, de 73 g o més; ous **L**, grans, de 63 a 73 g; ous **M**, mitjans, de 53 a 63 g; i ous **S**, petits, de menys de 53 g.

### Envasat i etiquetat dels ous

L'última fase del procés al centre de classificació és l'envasat dels ous i l'etiquetatge. Habitualment els ous se separen segons la mida, però hi ha productors que inclouen ous de diferents mides en els seus envasos. En aquest cas, estarà indicat a l'envàs, on constarà el pes més baix com a referència de pes mínim.

Els envasos dels ous estan dissenyats i fabricats per a resistir els cops i protegir els ous d'olors i possibles alteracions. A l'exterior ha de figurar l'etiqueta, el contingut de la qual està regulada per normativa i ha de contenir dades com el nombre d'ous que hi ha a l'envàs, si no és clarament visible; la identificació de l'empresa productora; el codi del centre d'embalatge; les classificacions per categoria i pes i la data de consum preferent, entre altres. En [aquesta fitxa](#)<sup>3</sup> elaborada pel Departament d'Agricultura s'expliquen tots els elements que ha de contenir l'etiqueta informativa.

### I quan els ous no porten envàs?

Si us agrada comprar els ous a granel, el venedor us ha de facilitar al punt de venda la mateixa informació que és obligatori que consti als envasos, sobretot que es tracta d'ous de categoria A, la categoria o categories de pes, la data de consum preferent i el sistema de cria. En el cas dels ous ecològics, caldrà que l'establiment mostri també la certificació vigent del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

### La importància de la temperatura

En tot el procés de classificació i embalatge, així com en l'emmagatzematge i posterior transport dels ous fins als punts de distribució i venda, es té una cura especial a mantenir el producte a una temperatura estable, per evitar condensacions d'humitat que poden travessar la closca porosa de l'ou i malmetre la seva qualitat i seguretat alimentària. Per aquest motiu, els ous no se sotmeten a refrigeració artificial i el transport es fa especialment amb vehicles que protegeixin de la llum, de la humitat i dels canvis de temperatura.

---

<sup>3</sup> Etiquetatge dels estoigs dels ous (PDF). Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Generalitat de Catalunya. Enllaç: <https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/etiquetatge-obligatori-aliments/enllacos-documents/fitxers-binari/especifica06ous.pdf>

A casa, cal mantenir igualment els ous en un lloc fresc, sec i a temperatura constant. És per això que es recomana tenir-los a la nevera per evitar les condensacions que poden causar contaminacions a l'interior de l'ou.

-----

## Sobre la FAC

La Federació Avícola Catalana (FAC), amb més de 40 anys de vida i més de 300 socis al llarg de tota la geografia catalana, representa el sector avícola davant l'Administració i davant la societat, promou i defensa la forma de producció segons els alts estàndards de qualitat de la Unió Europea.

Els socis de la FAC són empresaris, sigui quina sigui la seva personalitat jurídica, del sector avícola, el qual té una gran diversitat d'activitats i produccions que donen servei al que finalment serà l'obtenció dels aliments: ous i carn d'au.

Més informació: [www.federacioavicola.org](http://www.federacioavicola.org)

Segueix-nos:

