

## Consum d'ous

A les gallines que s'utilitzen per a la producció d'ous, s'acostumen a anomenar "ponedores", ja que s'han seleccionat genèticament al llarg dels anys per tal que produeixin una quantitat d'ous més gran, a diferència de les aus seleccionades per produir carn, que tenen la característica de guanyar pes a una velocitat exagerada.

A la UE hi ha 380 milions d'aus censades que l'any 2015 van produir 7.350 milers de tones d'ous. La UE ocupa el segon lloc quant a rànquing mundial de producció d'ous. Espanya, amb més de 46 milions d'aus, és el segon país amb una quantitat més gran d'aquests animals, darrere d'Alemanya i seguida de França.

El sistema en què viuen aquestes aus per poder produir ous a Espanya, és majoritàriament intensiu en gàbies, tan sols un 7% es cria en sistemes alternatius (terra, criades a l'aire lliure i sistema ecològic). Únicament Lituània, amb un 4.5% i Portugal, amb un 6.5%, tenen un percentatge inferior d'explotacions alternatives. En canvi, a Holanda, Alemanya o Àustria, entre el 84 i el 96% de la producció es realitza en sistemes alternatius, la qual cosa a Luxemburg arriba a ocupar el 100% del sector.

L'any 2015 hi havia 19.071 explotacions d'aus registrades, de les quals més de 1.500 corresponien a gallines ponedores (la resta corresponien a explotacions de pollastres, perdius, coloms, guatlles i galls dindi). Les comunitats autònomes amb el número més elevat d'explotacions de ponedores són Catalunya (344 amb 3.6 milions de gallines), les Canàries (233 amb 1.3 milions) i Andalusia (161 amb 2.9 milions); encara que les comunitats amb major nombre de gallines són Castella La Manxa (12 milions de gallines en 131 explotacions), Castella i Lleó (8 milions en 124 explotacions) i Aragó (5 milions en 81 explotacions). Aquest any, es van produir 1.096.931 milers de dotzenes d'ous i es van consumir uns 134 ous per persona (dels quals, el 85% corresponien a ous de gallines engabiades).

A Espanya, per cada gallina, es produeixen uns 300 ous l'any, d'unes dimensions de mitjana d'uns 64 grams i amb la closca de color marró. En altres països, on utilitzen altres races, això pot variar.

Cal recordar que els ous són una possible via de transmissió de la malaltia zoonòtica Salmonel·losi, raó per la qual hi ha un reglament quant a la higiene durant la cria de les gallines i la manipulació dels ous del [MAPAMA: Reglament \(CE\) N° 2160/2003, de 17 de novembre de 2003, sobre el control de la salmonel·la i altres agents zoonòtics específics transmesos pels aliments](#).

## COMPORAMENT NATURAL I PROBLEMES DERIVATS DE L'EXPLOTACIÓ

Les gallines, *Gallus domesticus*, procedeixen del gall vermell de la jungla (*Gallus gallus*) i originàriament ponien uns 20 ous l'any, durant 10 o 12 anys. Al llarg del temps, i amb l'objectiu de maximitzar-ne la producció, s'han anat seleccionant genèticament per arribar a la gallina actual de races ponedores, capaces de produir gairebé un ou al dia (cada 25 hores aproximadament). Aquesta producció tan massiva els fa tenir una elevada tendència a patir osteoporosi i fractures dels ossos a causa de la falta de calci. El calci és imprescindible per a la producció dels ous, per la qual cosa sol ser habitual que rebin suplementes de calci.

Les gallines són actives durant les hores de llum, passen entre el 50% i el 90% del seu temps buscant menjar i picotejant, preparen niu per la posta i descansen durant la nit en llocs alts per protegir-se dels

depredadors). Es banyen en pols cada dos dies i passen una mitja hora rebolcant-se a la terra, d'aquesta manera eliminen els paràsits i la brutícia.

Si les gallines no disposen de material per "nir" a les granges, acaben arrancant-se les plomes o atacant les seves companyes, un problema molt greu que indica una falta de benestar fonamental. El picatge o canibalisme (raó per la qual es realitza el tallament de becs) pot succeir també per competència pels recursos, alta densitat dels grups o massa intensitat lumínica.

A les explotacions es juga amb les hores de llum artificial, de manera que, augmentant la quantitat d'hores de llum (arriben a les 15h), aconseguen que les gallines produeixin quantitats d'ous més grans. Se'ls ha d'afegir la vitamina D a la dieta, a causa que mai tenen llum solar, font natural d'aquesta vitamina.

Les gallines tenen una estructura social jeràrquica i territorial, en la qual l'accés al menjar i el lloc per dormir són els principals factors de competència. Aquests factors són de gran importància, ja que viuen juntes centenars i milers de gallines en una incessant competició territorial i jeràrquica.

Quan arriben als 18 mesos d'edat, entren en un període de descans conegut com moulting o muda (a la naturalesa coincideix amb el fotoperíode decreixent), després del qual tornen a pondre ous més grans però amb menys freqüència. En general, és en aquest període en què es porten a l'escorxador, ja que deixen de ser rendibles. Per aquest motiu, les gallines actualment no viuen més enllà dels 2 anys d'edat. En algunes explotacions tenen l'hàbit de fer passar les gallines per una muda forçada mitjançant el dejuni durant diversos dies per tal que, després de la muda, produeixin uns quants ous més durant uns dies, abans de sacrificar-les.

## SISTEMA DE PRODUCCIÓ D'OUS

---

Per obtenir aquestes gallines hi ha explotacions que es dediquen a criar els pollets femella, després d'haver-los sexat. Aquestes mares viuen en naus al terra generalment, però, a la vegada, n'arriben d'altres naus, anomenades "naus de selecció" i que es transporten des d'altres països quan aquestes "àvies" tenen tan sols un dia d'edat. Els pollets mascle que s'obtenen en aquestes explotacions no tenen interès comercial i es trituren per obtenir subproductes poc valorats al mercat.

Als pollets femella se'ls retalla el bec abans dels 10 dies d'edat i són criades fins als 4-5 mesos. Per controlar el pes i el consum d'aliment, en ocasions s'utilitza una tècnica coneguda com skip-a-day en la qual un dia de cada dos o quatre, no se'ls dona menjar. Una vegada arribada a la maduresa total, i quan el 5% del lot d'animals pon ous, es transporta les gallines als recintes definitius de ponedores, que solen ser gàbies, però varia segons el tipus d'explotació.

El sistema de gàbies és el més comú degut a la seva eficiència quant a aprofitament de l'espai. S'explota així al màxim els animals. Encara que a la UE va sortir una normativa enfocada a millorar les condicions de les gallines en aquestes gàbies, que a Espanya es va començar a aplicar completament a partir de 2012; segueixen vivint en gàbies, amb un espai d'uns 750 cm<sup>2</sup> de superfície per gallina (encara que realment disposen tan sols d'uns 600 cm<sup>2</sup> útils). Amb la normativa, les noves gàbies anomenades "condicionades" o "enriquides", han d'oferir uns 20 cm d'espai per sobre del cap de la gallina i han de tenir niu, jaç per picotejar, joc (per dormir a certa alçada), fàcil accés al menjar (necessiten uns 2.1 Kg d'aliment per produir 1 Kg d'ous) i aigua.

Als sistemes alternatius, la normativa especifica les dimensions mínimes dels bevedors i les menjadores, per garantir-ne l'accés a totes les gallines, i també dels nivells que hi pugui haver dins de l'explotació. En

aquests sistemes no hi ha gàbies, les gallines poden estar totes juntes en una mateixa habitació, sense accés a l'exterior (conegut com a "en sòl" i que ofereix 1.100 cm<sup>2</sup>/gallina), o bé comptar amb un espai de sortida a un pati exterior, que hauria de tenir una densitat màxima de 9 gallines per m<sup>2</sup> (conegut com a "criades a l'aire lliure", i que ofereix 1 hectàrea d'espai per unes 2.500 gallines). Els sistemes coneguts com a "ecològics" ofereixen també un ambient exterior a les gallines durant el seu període productiu i se'ls dona alimentació que prové d'agricultura ecològica.

## Ous de guatlla

La guatlla (*Cotornix cotornix Japonica*) és una espècie d'origen asiàtic i que compta ja a Espanya amb un cens de mig milió d'aus que produeixen entre 9 i 11 milions de dotzenes d'ous l'any. Els ous són petits, d'uns 10 grams de pes i clapats. Segueixen un sistema de cria similar, majoritàriament en gàbies d'unes 60-80 cm<sup>2</sup> per als sistemes intensius (densitat de 120-160 aus/m<sup>2</sup>). Produeixen uns 300 ous l'any, començant inclús des d'abans dels 2 mesos d'edat.

## TRANSPORT I SACRIFICI

---

Quan finalitza el període "productiu" o rendible, les gallines se sacrifiquen als escorxadors. Per això, han de ser traslladades als camions modulars de transports, un moment de més sensibilitat, ja que hi ha la possibilitat que es fracturin ossos i es produeixin hematomes. En general, s'agafen les gallines d'una a una o fins i tot de tres en tres, per les dues potes, per ficar-les al camió.

Als camions viatgen unes 15 aus per gàbia, en un camió típic hi poden cabre unes 5.000 aus. Les condicions de temperatura i humitat al camió són factors clau a l'hora de determinar l'estrès i la mortalitat que pateixen durant el transport. La durada del viatge és més llarga que en el cas dels pollets seleccionats per la carn, ja que no tots els escorxadors accepten aquestes gallines, considerades "de rebuig".

A l'escorxador hi ha un veterinari realitzant la inspecció de la carn amb l'objectiu d'evitar malalties a les persones a través del consum, per la qual cosa per evitar-ne el decomís per contaminació fecal, se sotmet les gallines a un dejuni d'unes 6-9 hores prèvies al sacrifici.

Una vegada a l'escorxador, passen a una "sala d'espera", i a continuació es procedeix a l'atordiment (pèrdua de consciència per evitar que sentin tot el dolor quan se les sacrifiqui) i sacrifici. L'atordiment es realitza mitjançant corrent elèctrica, subjectades per les potes, penjades cap per avall i passant el cap per un bany d'aigua electrificada durant una mica més de 4 segons. Tot aquest procés provoca estrès a les gallines i, en ocasions, l'estrès se suma al dolor quan no es realitza tot a la perfecció a causa que el personal no està atent, no té formació adequada o bé perquè el sistema està automatitzat i no se supervisa suficientment.

El sacrifici, mitjançant el tall al coll, s'hauria de realitzar abans de 15 segons després de l'atordiment, per assegurar que els animals no recuperen la consciència.

## Etiquetatge dels ous

Segons el [Reial Decret 226/2008, del 15 de febrer, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària de comercialització d'ous](#), el primer número que apareix a l'etiquetatge dels ous indica el sistema en què s'han criat les gallines (3 per a gàbies, 2 per a la cria en sòl, 1 per a la cria a l'aire lliure i 0 per a la forma ecològica), després el país, la província, el municipi i la identificació de la granja.

## Presència d'ous en altres productes

Encara que la forma més coneguda de consum d'ous és la forma directa, comprant l'ou; també es consumeix una quantitat excessiva a través dels productes processats com ara la brioixeria, les maioneses, les postres (natilles, flams), galetes, salses i pastes o en plats precuinats com ara les truites, les croquetes, etc.

En aquests productes no hi ha un etiquetatge que permeti distingir entre els diferents sistemes de cria de les gallines, però ha d'indicar que l'aliment conté ou si és que en porta d'alguna manera. En molts casos l'ou s'utilitza com a "ovoproducte", després d'haver passat un procés de transformació que pot ser la pasteurització, deshidratació o cuinat i que s'utilitza per les seves propietats adhesives, escumoses, aglutinants, emulsionants, espessidores, etc. per fabricar nous aliments no essencials.

Un 20-25% de la producció d'ous es destina als ovoproductes per a la indústria alimentària i per a la indústria farmacèutica.

## Informació complementària

[Reial Decret 3/2002, d'11 de gener, pel qual s'estableixen les normes mínimes de protecció de les gallines ponedores.](#)

[Reglament \(CE\) n° 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança.](#)

Els restaurants estan obligats a utilitzar els ovoproductes per a preparar els seus plats, d'acord amb el [Reial Decret 1254/91, de 2 d'agost, en el qual es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient.](#)