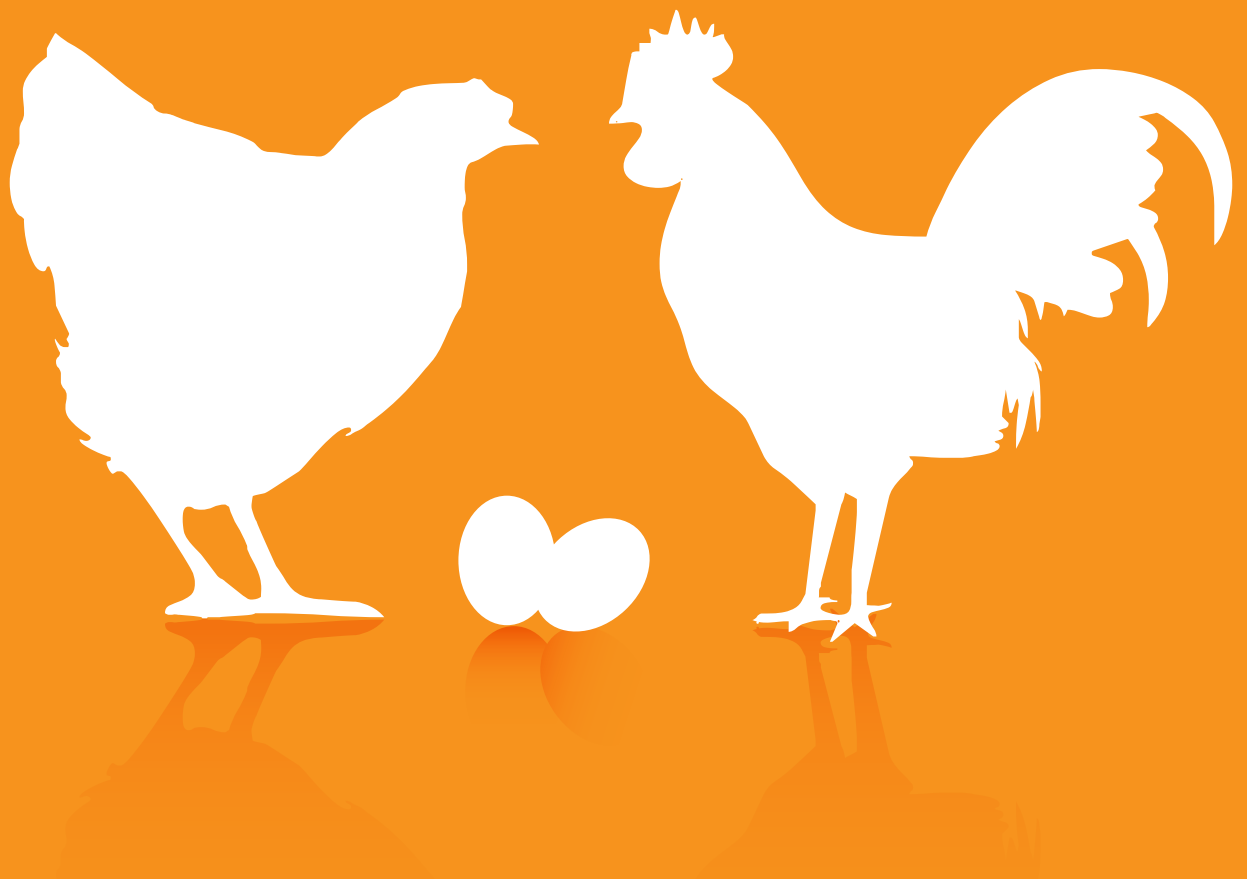


# GUIA

## DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE EN LA PRODUCCIÓ I COMERCIALIZACIÓ D'OUS ECOLÒGICS



Generalitat  
de Catalunya



# GUIA

DE PRÀCTIQUES  
CORRECTES D'HIGIENE  
EN LA PRODUCCIÓ I  
COMERCIALIZACIÓ  
D'OUS ECOLÒGICS

**Autor**

Associació de Productors d'Ous Ecològics de Catalunya (APOEC)

**Revisat pel grup d'autocontrol de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi ha representants de:**

Agència Catalana del Consum

Agència de Salut Pública de Barcelona

Agència de Salut Pública de Catalunya

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Departament de Territori i Sostenibilitat

Associació Catalana de Municipis i Comarques

Federació de Municipis de Catalunya

**Direcció**

Gemma Garcia Clotet

**Coordinació**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

© 2015, Generalitat de Catalunya

**Edita**

Agència de Salut Pública de Catalunya

**Primera edició**

Barcelona, març de 2015

**Assessorament lingüístic**

Mercè Gómez

**Disseny gràfic i maquetació**

Enpresa Comunicació

**Fotografia**

Fotolia



La llicència completa es pot consultar a:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Aquesta llicència no comprèn les fotografies

<http://salutpublica.gencat.cat/>

# ÍNDEX

<b>PRESENTACIÓ</b> .....	<b>5</b>
<b>COM UTILITZAR LA GUIA</b> .....	<b>5</b>
<b>PRODUCCIÓ D'OUS ECOLÒGICS</b> .....	<b>6</b>
<b>GRANGES</b> .....	<b>6</b>
1. REGISTRE.....	6
2. INSTAL·LACIONS EXTERNES .....	6
3. INSTAL·LACIONS INTERNES .....	7
4. ANIMALS DOMÈSTICS I SALVATGES.....	8
5. PROTOCOL DE NETEJA, DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ.....	8
<b>GALLINES</b> .....	<b>11</b>
1. POLLETES.....	11
2. SISTEMA DE MANEIG.....	12
3. BAIXES ANIMALS .....	12
4. ALIMENTACIÓ ANIMAL .....	13
5. AIGUA DE BEURE .....	13
6. TRACTAMENTS MEDICAMENTOSOS .....	13
7. TRANSPORT .....	14
<b>CONTROLS SANITARIS</b> .....	<b>15</b>
<b>DOCUMENTACIÓ</b> .....	<b>16</b>
<b>COMERCIALIZACIÓ D'OUS ECOLÒGICS</b> .....	<b>18</b>
<b>SISTEMA D'AUTOCONTROL</b> .....	<b>18</b>
REGISTRES I AUTORITZACIONS.....	18
PLA DE MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS .....	19
PLA DE CONTROL DE PLAGUES .....	19
PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ .....	21
PLA DE CONTROL DE L'AIGUA .....	23
PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL .....	24
MATÈRIES PRIMERES .....	26
TRAÇABILITAT .....	28
<b>ANNEXOS</b> .....	<b>34</b>
<b>ANNEX A. REGISTRE D'INCIDÈNCIES</b> .....	<b>34</b>
<b>ANNEX B. ACOLLIMENT A AQUESTA GUIA</b> .....	<b>35</b>



## PRESENTACIÓ

Aquesta guia s'ha elaborat amb la participació de les explotacions avícoles de producció d'ous ecològics que hi ha actualment a Catalunya i tenint en compte la legislació general per a la producció d'ous i l'específica per a la producció ecològica.

Atesa la gran quantitat de normativa que s'aplica a aquestes explotacions, que a part de productores d'ous són centres d'emalatge, no-elaboradores d'ovoproductes, s'ha volgut crear una guia que sigui fàcil d'entendre, concisa, concreta i fàcil de llegir, on es trobi tot el que es necessita per engegar una nova explotació d'aquestes característiques o treballar seguint unes bones pràctiques higièniques a les explotacions que ja existeixen.



## COM UTILITZAR LA GUIA D'OUS ECOLÒGICS

La guia està dividida en dos grans blocs, un bloc que tracta sobre la producció d'ous ecològics i un altre sobre la comercialització, per distingir les dues activitats que es porten a terme a les explotacions. Per facilitar-ne la lectura, cada bloc té un color identificatiu. Al final de la guia hi ha els annexos.

La informació important es troba dins de requadres i els consells es mostren amb vinyetes de color verd. Els consells no són obligacions derivades de la legislació, però sí que són bones pràctiques pensades per ajudar-vos a millorar la gestió de l'explotació i del centre d'emalatge. També s'ha diferenciat la documentació que cal guardar i els registres que cal emplenar, per fer-ho clar i separar-ho del text explicatiu.



# PRODUCCIÓ D'OUS ECOLÒGICS

## GRANGES

### 1. REGISTRE

- Cal que les granges estiguin inscrites al Registre d'Explotacions Ramaderes en l'apartat subexplotació avícola.
- L'Oficina Comarcal del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM) us assignarà un número distintiu (codi REGA) integrat pel codi de l'Estat (ES), 2 dígits que corresponen a la província, 3 dígits que corresponen al municipi i 7 dígits que us identificaran de manera única dins el municipi.

EXEMPLE: 0E508XXXYYYYYYYY

- Així mateix us assignarà el número de marca oficial de Catalunya.
- A més, cal que estigieu inscrits en el Registre d'operadors del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Per inscriure-s'hi, cal emplenar la sol·licitud i rebre la inspecció que se'n deriva. Un cop realitzada la inspecció, el CCPAE us assignarà un número del registre d'operadors del CCPAE i us enviarà la resolució de la inscripció. Aquesta inscripció es renova anualment.

EXEMPLE: CT/XXXXYY

### 2. INSTAL·LACIONS EXTERNES

- a. La granja ha de tenir un tancament perimetral d'una alçada mínima d'1,5m, neta de vegetació, fix en la seva base i en bones condicions de manteniment.
- b. Les instal·lacions han de garantir l'accés de les gallines als espais a l'aire lliure.
- c. La zona a l'aire lliure ha de disposar d'una superfície mínima de 4 m<sup>2</sup> per gallina, sumant-hi la superfície de cada parc.
- d. En el cas de les gallines ponedores, es permet que els animals disposin temporalment d'un mínim de 2 m<sup>2</sup> durant el període de descans dels patis.
- e. El període de descans dels patis (en què romandran buits) ha de ser d'un mínim de 40 dies, durant els quals s'haurà d'haver regenerat l'herba. El buit sanitari s'ha de fer anualment.



- f. Les instal·lacions exteriors s'han de sotmetre a un manteniment periòdic quan es faci el buit sanitari.
- g. La granja ha de disposar de lavabos i d'espais adequats per emmagatzemar pinso i material de neteja, els quals han d'estar separats dels locals d'allotjament de les aus.

### 3. INSTAL·LACIONS INTERNES

- a. Quan es faci el buit sanitari, cal realitzar el manteniment periòdic de les instal·lacions, dels edificis i dels equips.
- b. Com a mínim, un terç del sòl ha de ser una construcció sòlida (que no siguin llistons o reixes) i ha d'anar coberta d'un jaç de palla, encenalls, sorra o torba.
- c. Cal evitar l'ús de fusta i d'encenalls tractats amb creosota o conservants organo-halogenats.
- d. Cal que una part suficientment gran del sòl disponible per a les gallines es pugui utilitzar per a la recollida de les dejeccions.

Cal que les gallines disposin d'ajocadors i nius com s'especifica a continuació:

Gallines ponedores	Zona coberta (superfície neta disponible per animal)		
	animals/m <sup>2</sup>	cm d'ajocador/animal	niu
	<b>6</b>	<b>18</b>	7 gallines ponedores per niu o, si es tracta d'un niu comú, 120 cm <sup>2</sup> per au

- e. Cal que els galliners estiguin proveïts de trapes (portelles) per a l'entrada i sortida de les aus, d'una longitud combinada d'un mínim de 4 m per cada 100 m<sup>2</sup> de la superfície del local que estigui a disposició de les aus.
- f. No poden haver-hi més de 3.000 gallines ponedores a cada galliner.
- g. Cal que els galliners estiguin construïts de manera que les aus tinguin fàcil accés a una zona a l'aire lliure.
- h. La llum natural podrà complementar-se amb mitjans artificials per obtenir un màxim de 16 hores diàries de llum, amb un període de descans nocturn continu sense llum artificial de 8 hores com a mínim.
- i. El buit sanitari dels locals ha de ser el que estableix la normativa vigent en matèria de sanitat avícola, actualment 15 dies, però es pot avançar a 7 dies si es disposa de



- resultats favorables del control ambiental enfront de les salmonel·les zoonòtiques, després d'haver netejat i desinfectat les instal·lacions.
- j. Les menjadores longitudinals cal que tinguin un mínim de 10 cm de longitud per au, i les menjadores circulars, un mínim de 4 cm de longitud per au.
  - k. Els abeuradors poden ser continus, de 2,5 cm de diàmetre per gallina, o bé, circulars, d'1 cm de diàmetre per gallina.

## 4. ANIMALS DOMÈSTICS I SALVATGES

- Impediu l'accés de gossos, gats i altres animals domèstics als edificis on hi hagi les aus, als magatzems de pinso i a la resta de locals de l'explotació.
- Dissenyeu tots els edificis de manera que els animals salvatges, tant mamífers com aus, no hi puguin accedir.
- Mantingueu les instal·lacions dels edificis i del perímetre exterior en perfecte estat de conservació i neteja a fi d'evitar la presència de rosegadors.

## 5. PROTOCOL DE NETEJA, DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ

- S'ha de tenir un pla o protocol de neteja i desinfecció i un pla de desinsectació i desratització (també anomenat pla de control de plagues i animals indesitjables) supervisat pel veterinari responsable de l'explotació. Cal aplicar-los durant el buit sanitari de l'explotació.
- S'ha de portar un registre de les operacions de neteja i desinfecció i un de control de plagues. Cal fer un control ambiental per verificar l'eficàcia dels protocols de neteja i desinfecció i registrar-ne els resultats.
- Per a les accions de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització, cal utilitzar productes registrats i autoritzats per a l'ús professional en les explotacions ramaderes.
- Per poder aplicar aquests protocols i plans s'ha de tenir la formació de manipulador i aplicador de productes biocides d'ús ramader o contractar una empresa inscrita al ROESP.

### | EXEMPLE DE PROTOCOL |

#### ***Eliminació de restes i deixalles***

El terra de la nau, els passadissos i els estris de maneig cal que estiguin nets de brutícia i pols abans de començar la neteja i la desinfecció.

#### ***Neteja***

Realitzeu la neteja de les instal·lacions amb aigua i productes autoritzats a fi d'eliminar la brutícia adherida.

*Es recomana utilitzar sistemes de neteja a pressió.*





Efectueu la neteja als terres, parets, menjadores, abeuradors, utensilis, etc. Comenceu per la part més allunyada de l'entrada fins a arribar a la més pròxima. Primer feu el sostre i seguiu per les parets. Acabeu amb el terra.

Un cop net, esbandiu-ho tot amb aigua i assegureu-vos que quedi ben eixut.

### **Desinfecció**

Desinfecteu les instal·lacions immediatament després de la neteja, un cop sigui tot eixut. Feu servir productes autoritzats. Desinfecteu totes les superfícies, materials i utensilis.

Productes de neteja i desinfecció dels edificis i instal·lacions destinats a la producció animal:

- Sabó de potassa i sosa
- Aigua i vapor
- Lletada de calç
- Calç
- Calç viva
- Hipoclorit de sodi (per exemple, lleixiu líquid)
- Sosa càustica
- Potassa càustica
- Peròxid d'hidrogen
- Essències naturals de plantes
- Àcid cítric, peracètic, fòrmic, làctic, oxàlic i acètic
- Alcohol
- Formaldehid
- Carbonat de sodi

Assegureu-vos que l'etiqueta i la fitxa de dades de seguretat del desinfectant indiquin que el producte està registrat i autoritzat per a ús professional en les instal·lacions ramaderes.

Enregistreu les operacions de neteja i desinfecció i arxiveu els registres un mínim de 3 anys a partir de la data de les operacions.

### **Desinsectació**

Realitzeu la desinsectació de les instal·lacions un cop acabada la neteja. Feu servir productes autoritzats i seguiu sempre les indicacions del fabricant.

### **Desratització i control de rosegadors**

Durant el buit sanitari, intensifiqueu aquestes mesures, mitjançant la instal·lació d'esquers i trampes, tant dins com fora de les instal·lacions.

Mentre els animals siguin a l'explotació, eviteu que tinguin accés als esquers i a les trampes.



Si necessiteu aplicar plaguicides (biocides), cal que la persona de l'explotació encarregada de fer-ho tingui la formació adequada i hagi cursat un curs de manipulador i aplicador de productes biocides o contracteu una empresa inscrita en el ROESP, la qual us ha de lliurar un informe del tractament aplicat.

Enregistreu les operacions de desinsectació i control de rosegadors i arxiveu els registres un mínim de 3 anys a partir de la data de les operacions.

### **Productes biocides i fitosanitaris**

- ✓ Quan no s'estiguin fent servir, emmagatzemeu les substàncies utilitzades per al control de rosegadors correctament etiquetades i tanqueu-les amb pany i clau en un lloc allunyat dels aliments.
- ✓ Elimineu les restes dels productes de tractaments que no hàgiu utilitzat i els seus envasos seguint les especificacions tècniques del producte.

Productes autoritzats per combatre insectes i altres plagues:

Podeu utilitzar rodenticides (únicament com a paranys) i els productes detallats a l'Annex II del Reglament 889/2008 i posteriors modificacions per assegurar-vos que el producte que heu d'utilitzar està autoritzat. Podeu consultar la *Base de dades de mitjans de lluita fitosanitària* del Servei de Producció Ecològica del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

Realitzeu el PROTOCOL entre la sortida i l'entrada d'un lot. Conserveu les fitxes dels productes i els registres de les operacions de neteja, desinfecció i lluita contra plagues.





# GALLINES

## 1. POLLETES

### *Només es poden introduir polletes amb certificat ecològic.*

Excepcionalment s'admet la introducció de polletes de tres dies i de 18 setmanes\* criades de manera no ecològica amb els següents requisits:

- Podeu introduir aus de corral criades de manera no ecològica, sempre que les polletes destinades a la producció d'ous tinguin menys de 3 dies.
- Les polletes de 3 dies hauran d'anar acompanyades dels documents següents:
  - Certificat sanitari de moviment d'aus de corral dins de l'Estat espanyol o del certificat TRACES si vénen d'algun altre país de la UE.
  - Certificat de programa d'autocontrol sanitari enfront les salmonel·les zoonòtiques dels reproductors d'origen dels lots.
  - Anàlisis pertinents, si s'escau.
  - Certificat de les vacunes aplicades.
  - Origen, identificació del lot (en el format REGA—lletra de la nau en majúscula—data d'entrada de les aus a la nau en format mmaaaa), raça i edat.
- Es poden introduir polletes criades de manera no ecològica destinades a la producció d'ous que tinguin un màxim de 18 setmanes quan no es disposi de polletes criades de manera ecològica i quan aquestes polletes hagin complert els requisits d'alimentació i profilaxis de cria ecològica des dels 3 dies de vida. Aquestes polletes, un cop arribin a l'explotació ecològica, han de passar un període de conversió de 6 setmanes.
- Les polletes recriades hauran d'anar acompanyades dels documents següents:
  - Certificat sanitari de moviment d'aus de corral dins de l'Estat espanyol.
  - Anàlisis pertinents, si s'escau.
  - Vacunacions de recria.
  - Origen, identificació del lot, raça i edat.

En cas que tingueu algun dubte amb el tipus de polletes que voleu introduir, podeu adreçar una consulta a l'Oficina Comarcal del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

### *Requisits generals*

- Els animals existents a l'explotació i els seus productes es podran considerar ecològics després de superar el període de conversió de 6 setmanes.

\* Excepció vàlida fins al 31 de desembre de 2014



Si el proveïdor de polletes no facilita els documents d'acompanyament, no accepteu els animals. Verifiqueu que el transportista porta tota la documentació abans de deixar-lo entrar a les vostres instal·lacions.

*Es recomana seguir un protocol sanitari de control de polletes.*

- Cal que el protocol sanitari de control de polletes inclogui els aspectes següents:
  - Resultats dels controls sanitaris exigibles als proveïdors.
  - Resultats dels autocontrols realitzats a les polletes en entrar a la nau o durant la fase de recia (en cas que s'hagin realitzat).
  - Nom i cognoms del veterinari responsable del programa de salmonel·losi a l'explotació.

## 2. SISTEMA DE MANEIG

- Podeu despuntar els becs dels animals de menys de 10 dies d'edat per motius de seguretat si aquestes mutilacions estan destinades a millorar la seva salut, benestar o higiene. Per portar a terme aquesta pràctica s'ha de demanar autorització al DAAM.
- Mentre les gallines romanguin a la explotació, identifiqueu-les per lots.

## 3. BAIXES ANIMALS

- Retireu totes les baixes de les naus tan aviat com les trobeu.
- Refrigereu, congeleu o dipositeu les baixes dins de contenidors.
- Respecte als contenidors:
  - Cal que siguin estancs per evitar la pèrdua de líquids, i tancats per evitar la transmissió d'olors.
  - Cal tenir-los tapats per evitar la presència de rosegadors, aus i insectes.
  - Cal netejar-los i desinfectar-los, com a mínim, cada cop que es faci el buit sanitari de l'explotació.
  - Cal que estiguin a la zona bruta de l'explotació i propers al perímetre de la granja per facilitar-ne la recollida amb el camió.
  - Quan sigui possible, cal situar-los sobre una superfície fàcil de netejar i desinfectar, i que tingui un desguàs per a la recollida dels líquids de neteja.
- Aviseu el servei de recollida de les baixes al més aviat possible. La recollida s'hauria de realitzar abans de 48 hores.



## 4. ALIMENTACIÓ ANIMAL

- Totes les matèries que es facin servir per a l'alimentació animal cal que siguin d'origen ecològic.
- Cal afegir farratges comuns (frescos, dessecats o ensitjats) a les racions diàries de les gallines. Per complir aquest requisit, l'herba dels patis, en cas que n'hi hagi, compta com a farratge de la dieta.
- No es permet l'ús de factors de creixement ni aminoàcids sintètics.
- No es permet utilitzar colorants de síntesi (com per exemple els pigments carotenoides) per a la coloració del rovell de l'ou ni de les potes.
- No estan permesos els sistemes d'alimentació forçada.
- Cal que alimenteu els animals amb pinsos ecològics que cobreixin les necessitats nutricionals de les diverses etapes del desenvolupament.
- Compreu el pinso a proveïdors amb acreditació de l'origen ecològic. El pinso ha d'anar acompanyat d'albarà, número de lot, composició, qualificació i codi numèric de l'organisme de control.
- Almenys un 20% dels pinsos hauran de procedir de la pròpia explotació o, si això no és possible, s'hauran de produir en la mateixa zona en col·laboració amb altres explotacions ecològiques o empreses de pinsos.

## 5. AIGUA DE BEURE

- Els abeuradors cal que siguin específics per a aus (tipus biberó, tetina o campana) i cal netejar-los, com a mínim, cada cop que es faci el buit sanitari.

Encara que disposeu d'aigua corrent, es recomana que els abeuradors estiguin connectats a un dipòsit amb capacitat per a més d'un dia (0,25 litres per gallina) a través del qual podreu realitzar els tractaments sanitaris.

- Tapeu els dipòsits acumuladors d'aigua per prevenir-ne la contaminació i l'accés d'animals.

Es recomana buidar els dipòsits un cop l'any per netejar-los i desinfectar-los.

## 6. TRACTAMENTS MEDICAMENTOSOS

- Es permeten les vacunes, els tractaments antiparasitaris (com, per exemple, el tractament contra els coccidis) i els programes d'eradicació assenyalats com a obligatoris per les autoritats competents de la Unió Europea, l'Estat espanyol o pel DAAM.
- Per al tractament veterinari dels animals, doneu preferència als productes fitoterapèutics, homeopàtics i als oligoelements.



- Si les mesures preventives per restaurar la salut de l'animal no han resultat eficaces per guarir-lo, podeu utilitzar, sota la responsabilitat d'un veterinari, medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química i antibiòtics.
- Quan un animal o grup d'animals rebi més de 3 tractaments de síntesi química o antibiòtics en un període de 12 mesos (amb excepció de les vacunacions, els tractaments antiparasitaris i els programes d'eradicació obligatòria), els animals o els productes derivats dels mateixos animals no es podran vendre com a ecològics, i les gallines hauran de passar 6 setmanes de conversió perquè els seus ous puguin ser venuts novament com a ecològics.
- El temps d'espera entre l'última administració del medicament veterinari i l'obtenció dels ous ecològics per comercialitzar-los s'haurà de duplicar amb relació al temps d'espera legal o, en cas que no s'especifiqui cap període, haurà de ser de 48 hores.

En cas que s'hagin utilitzat medicaments veterinaris, abans que els ous es comercialitzin com a ecològics, caldrà declarar al CCPAE la informació següent:

“Profilaxis, intervencions terapèutiques i cures veterinàries: data del tractament, informació sobre el diagnòstic i la posologia; naturalesa del producte utilitzat en el tractament; indicació de les substàncies farmacològiques actives que conté; mètode d'administració i receptes del facultatiu per a les cures veterinàries, així com la justificació i temps d'espera imposats abans de la comercialització dels ous etiquetats com a ecològics.”

“Qualsevol producte aplicat als animals com a tractament veterinari, sigui quina sigui la seva naturalesa, ha d'estar degudament registrat per utilitzar-lo per aquesta finalitat i emparat per la recepta veterinària.”

“Caldrà mantenir a l'explotació ramadera el registre de tots els tractaments aplicats als animals, sigui quina sigui la seva naturalesa, així com les receptes que els justifiquen. Tota aquesta documentació s'haurà de guardar durant 5 anys.”

## 7. TRANSPORT

- Cal reduir al màxim el temps de transport dels animals.
- Cal realitzar el transport garantint el benestar dels animals.
- Està prohibit l'ús de tranquil·litzants al·lopàtics abans o durant el transport.
- Cal que el vehicle de transport presenti un certificat de neteja i desinfecció previ a la càrrega o descàrrega de les aus. Quan es faci més d'un viatge a la mateixa explotació, cal desinfectar el vehicle un cop finalitzat cadascun dels viatges.
- Cal que tant el transportista com el vehicle de transport d'animals vius estiguin degudament registrats en el Registre de transportistes i mitjans de transport d'animals



vius que gestionen els serveis territorials del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

En cas que el responsable del vehicle no presenti la documentació, no el deixeu entrar a les vostres instal·lacions.

## CONTROLS SANITARIS

- Totes les explotacions de gallines ponedores han de tenir un veterinari habilitat pel DAAM que faci de responsable del programa de salmonel·losi a l'explotació.
- Les explotacions avícoles han de tenir i aplicar un programa de vigilància i control de malalties aviàries d'importància sanitària, el qual ha de preveure obligatòriament les salmonel·les d'importància per a la salut pública, d'acord amb el Reglament (CE) núm. 2160/2003 sobre el control de salmonel·la i altres agents zoonòtics específics transmesos pels aliments.
- La redacció i el seguiment d'aquest programa l'ha de fer el veterinari responsable del programa de salmonel·losi de l'explotació.
- Cal que seguïu unes normes de bioseguretat per reduir el risc d'entrada i disseminació de salmonel·la i d'altres agents infecciosos a la vostra explotació. El vostre veterinari us pot assessorar en aquest aspecte.
- Cal que feu controls de salmonel·la a tots els lots (naus) de l'explotació, amb la freqüència legal pertinent. Els controls, que han de ser realitzats per laboratoris autoritzats pel Departament, cal fer-los a:
  - Polletes d'un dia
  - Polletes de dues setmanes abans d'entrar a la fase de posta
  - Gallines en producció: cada 15 setmanes
- Si la fase de cria no es fa a la mateixa explotació, caldrà que el vostre proveïdor us informi dels resultats dels controls fets, així com de les vacunes aplicades.

## PROCEDIMENT DE PRESA DE MOSTRES PER A AUTOCONTROLS I ANÀLISIS DEL LABORATORI

- Si la vostra granja té més de mil gallines, el servei veterinari oficial del DAAM us farà un control anual de salmonel·la. Recordeu que les anàlisis dels vostres controls les ha de fer un laboratori autoritzat.
- En la web del DAAM trobareu la llista de laboratoris autoritzats i també el procediment detallat per prendre i enviar-hi la mostra.
- Envieu les mostres juntament amb el full de dades de què disposa cada laboratori autoritzat. Per identificar els lots cal seguir la nomenclatura següent: codi REGA-lletra de la nau-data d'entrada de les aus a la nau.



## DOCUMENTACIÓ

### DOCUMENTS

- Certificat sanitari de moviment d'aus de corral dins de l'Estat espanyol, per als moviments de bestiar. Cal guardar-lo durant 3 anys.
- Certificat sanitari per a aus de corral amb destinació a l'escorxador, per a produccions inferiors a les establertes al punt d de l'annex IV del Reial Decret 328/2003. Cal guardar-lo durant 3 anys.
- Certificats anuals de l'organisme de control que acrediti que els productes comprats (pinsos, polletes, etc.) són ecològics. Cal guardar-lo durant 5 anys.
- Resultats dels controls analítics oficials i dels autocontrols. Cal guardar-los durant 3 anys.
- Certificat de neteja i desinfecció del camió de transport de les aus. Cal guardar-lo durant 5 anys.
- Certificat d'informació de la cadena alimentària Annex RD 361/2009 i resultats analítics de salmonel·la dels darrers 6 mesos per enviar a l'escorxador. Cal guardar-los durant 5 anys.

### PROTOCOLS INTERNS

- Protocol de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització
- Protocol sanitari de control de polletes
- Pla de dejeccions ramaderes (si la vostra granja és petita comproveu a la norma si esteu exempts de tenir un pla de dejeccions)

### REGISTRES

Els registres de l'explotació es poden fer en format electrònic o en paper, poden ser registres específics o generals de l'explotació (l'important és que hi hagi la informació consultable) i han de tenir les dades mínimes establertes en la normativa vigent en cada cas.

- Albarans, factures i documents comercials de lliurament per mantenir un registre dels ous produïts amb destinació a centres d'embalatge d'ous per al consum. Cal guardar-los durant 4 anys i l'any en curs.
- Albarans, factures o documents comercials de lliurament per mantenir un registre de polletes i el control per lot. Cal guardar-los durant 4 anys i l'any en curs.
- Albarans, factures o documents comercials de lliurament per mantenir un registre d'alimentació animal. Cal guardar-los durant 4 anys i l'any en curs.





- Certificats sanitaris de moviment i registre de moviments d'entrada i sortida, i incidències relatives als animals. Cal guardar-los durant 3 anys.
- Registre de visites. Cal guardar-lo durant 5 anys.
- Registre dels tractaments medicamentosos/receptes veterinàries, en cas que s'hagi tractat algun animal. Cal guardar-lo durant 5 anys.
- Registre de les operacions de neteja i desinfecció en què constin els productes biocides i els tractaments aplicats. Cal guardar-lo durant 3 anys
- Registre de les operacions de lluita contra plagues, amb indicació dels productes i tractaments aplicats. Cal guardar-lo durant 3 anys
- Quadern de la unitat avícola. El CCPAE té un model penjat a la pàgina web. Cal guardar-lo durant 5 anys.
- Registre de reclamacions de clients per a productors (FR 263/01). El CCPAE té un model penjat a la pàgina web. Cal guardar-lo 5 anys.
- Registre de baixes animals. Cal guardar-lo durant 3 anys.
- Llibre d'inspeccions. Cal guardar-lo durant 5 anys.
- Llibre de dejeccions ramaderes.
- Registre de l'aparició de malalties que puguin afectar la seguretat dels productes. Cal guardar-lo durant 3 anys.
- Resultats de les anàlisis de malalties amb incidència en la sanitat animal i en la salut pública.

La normativa d'ordenació ramadera estableix que els registres i documents s'han de guardar un mínim de 3 anys, excepte el registre de tractaments veterinaris que s'ha de guardar 5 anys. Tots els registres que en aquesta guia s'indica la necessita de guardar-los un període de més de 3 anys (excepte el de tractaments veterinaris) dedueixo que està justificat per la norma de producció ecològica, però caldria assegurar-se'n.





## COMERCIALIZACIÓ D'OUS ECOLÒGICS

Les explotacions avícoles de posta d'ous ecològics que embalen els seus propis ous estan considerades com a productores i com a centres d'embalatge. La legislació comunitària les distingeix dels elaboradors d'ovoproductes, així que aquestes explotacions no es poden considerar com a elaboradores.

Malgrat això, segons les normes de producció ecològica, l'activitat d'envasament i etiquetatge d'ous sí que es considera una elaboració i, per tant, tots els productors que envasin els seus propis ous cal que s'inscriguin com a elaboradors en el registre del CCPAE.

### SISTEMA D'AUTOCONTROL

L'embalatge d'ous a les explotacions avícoles no està considerat com a producció primària.

Cal que els elaboradors d'ous garanteixin la seguretat alimentària dels seus productes a través d'un sistema d'autocontrol. Aquest sistema consta d'una sèrie de plans en què s'especifiquen els controls i els documents necessaris en els quals cal enregistrar els resultats. En general, el registre d'incidències tan sols caldrà utilitzar-lo per anotar allò que es desviï dels programes establerts, de manera que no necessiteu un registre específic per a cada programa.

## REGISTRES I AUTORITZACIONS

- **Requisits d'autorització:**

- 1) Cal estar inscrits al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) com a productor elaborador, si envaseu els vostres propis ous, o com a elaborador, si no disposeu de granja pròpia per fer-ho. Trobareu la normativa, la sol·licitud i una guia per a la certificació ecològica al portal web [www.ccpae.org](http://www.ccpae.org).
- 2) Cal sol·licitar l'autorització sanitària prèvia de funcionament i la inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), abans de l'inici de l'activitat.

L'organisme responsable és l'Agència de Salut Pública de Catalunya del Departament de Salut.

El format és 14.XXXXXX/CAT (RSIPAC) i 14.XXXXXX/codi de la província (RGSEAA).

El format amb el codi provincial és el que cal posar a l'estoig (vegeu l'apartat "Marcatge dels estoigs"),



## PLA DE MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS

El disseny i la disposició de les sales on es preparen els productes alimentaris han de permetre unes pràctiques correctes d'higiene alimentària, inclosa la protecció contra la contaminació entre i durant les operacions. Per això:

- Construïu parets, terres, sostres, portes i finestres amb materials fàcils de netejar que no constitueixin una font de contaminació per als ous.
- Mantingueu nets i en bon estat de conservació els materials i equips que entrin en contacte amb els ous.
- Mantingueu en tots els productes un sistema de rotació que eviti la presència de productes caducats (política PEPS, el primer que entra és el primer que surt).
- Mantingueu els ous emmagatzemats a una temperatura constant per evitar condensacions a la closca i contaminacions.
- No trenqueu la cadena de fred.
- Mesureu la capacitat dels locals en funció de la producció. Es considera adient una capacitat que pugui contenir la producció de 3 dies.
- Emmagatzemeu els envasos protegits amb film retràctil o amb la protecció del fabricant i a uns 20 cm del terra, per evitar possibles contaminacions.
- Guardeu els productes de neteja aïllats o fora de les zones de manipulació.

### Registre d'incidències (Annex A)

Arxiveu els registres un mínim de 12 mesos a partir de la data en què s'han creat. Porteu els registres al dia i guardeu-los en suport paper o en suport informàtic (no és obligatori que els tingueu en ambdós formats, amb un és suficient).

## PLA DE CONTROL DE PLAGUES

- Eviteu que els animals domèstics puguin accedir als llocs on es preparen, manipulen o emmagatzemen productes alimentaris.
- Per evitar-ne l'entrada, feu servir procediments físics de lluita contra les plagues, com teles mosquiteres, desguassos sifonats, reixes als espais practicables, etc.
- Si detecteu indicis de plagues, utilitzeu productes biocides registrats i autoritzats per a l'ús professional en les instal·lacions.



## PLA DE CONTROL DE PLAGUES

En aquest model hi trobareu tot allò que ha de constar en un **pla de control de plagues**. Tot i així, podeu elaborar-ne un que s'adapti millor a la vostra situació o a les vostres necessitats.

### Mesures aplicades per evitar l'entrada de plagues

Tinc barreres físiques per evitar l'entrada dels animals: teles mosquiteres, desguasos sifonats i cortines a les portes.

### Altres mètodes aplicats

(Si apliqueu algun producte o teniu esquers o trampes ho heu de posar aquí.)

Si en algun moment es produeix una infestació per a la qual cal utilitzar productes zoosanitaris, encarrego la feina a una empresa especialitzada. L'empresa ens marca en un plànol els punts on fa les aplicacions, ens dóna les fitxes tècniques dels productes i ens deixa un document cada cop que vénen a fer la revisió.

### Comprovació del control de plagues

<b>Què comprovem?</b>	L'estat de manteniment de les barreres físiques
<b>Com ho comprovem?</b>	Visualment
<b>Cada quan ho comprovem?</b>	1 cop al mes
<b>Qui ho comprova?</b>	Ho faig jo
<b>On ho anoto?</b>	Al registre d'incidències, quan trobo algun indicatiu d'infestació.

### Documents i registres

- Registre d'incidències (Annex A).
- Registre de control de plagues.
- Plànol de les instal·lacions amb marques als llocs on poso els productes que faig servir, si s'escau.
- Contracte amb l'empresa que realitza les aplicacions i documents que em dóna, si s'escau.
- Fitxes dels productes utilitzats, si s'escau.
- Arxiveu els registres un mínim de 3 anys a partir de la data en què s'han creat.
- Porteu els registres al dia i guardeu-los en suport paper o informàtic.



## REGISTRE DE CONTROL DE PLAGUES (NOMÉS ÉS UN EXEMPLE)

BARRERES FÍSQUES A CONTROLAR					
	Tancaments, portes i finestres	Desguassos	Mosquiteres	Cortines	
GENER					
FEBRER					
MARÇ					
ABRIL					
MAIG					
JUNY					
JULIOL					
AGOST					
SETEMBRE					
OCTUBRE					
NOVEMBRE					
DESEMBRE					

## PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

- Establiu i mantingueu un programa efectiu de neteja i desinfecció que eviti l'acumulació de residus i microorganismes indesitjables als locals, les instal·lacions i els equips.
- Abans que comenci la jornada de treball, cal que totes les superfícies que hagin d'entrar en contacte amb els productes s'hagin netejat prèviament.
- Quan netegeu amb sabons, detergents, desinfectants i altres productes de neteja, acabeu esbandint-ho tot intensament amb aigua potable per tal d'evitar que a les superfícies quedin residus que puguin contaminar els productes alimentaris.

→ Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja (detergents, desincrustants, desgreixadors) i fitxes de dades de seguretat dels productes de desinfecció (biocides).

→ Programa de neteja i desinfecció.

→ Registre d'incidències (Annex A).

Arxiveu els registres un mínim de 3 anys a partir de la data en què s'hagin creat.

Porteu els registres al dia i guardeu-los en suport paper o en suport informàtic (no és obligatori que els tingueu en ambdós formats, amb un és suficient).



## MODEL DEL PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ DEL CENTRE D'EMBALATGE

En aquest model hi trobareu tot allò que ha de constar en un pla de neteja i desinfecció. Tot i així, podeu elaborar-ne un que s'adapti millor a la vostra situació o a les vostres necessitats.

Element que voleu netejar	Quan?	Com?	Productes que farem servir	Qui ho farà?	Persona responsable
Estris que hagin d'entrar en contacte amb els ous	Diàriament	1. Trec la brutícia més gran. 2. Netejo amb el producte. 3. Esbandeixo. 4. Eixugo o deixo eixugar.	Productes autoritzats per la normativa general. (Fitxes tècniques dels productes)	Estic sol: ho faig jo mateix. (Si teniu operaris, cal que posin les seves inicials en el registre de neteja.)	Nom de la persona responsable.
Terra					
Taules de treball					
Finestres	Mensualment	(Aquí, expliqueu una mica més com netegeu cada cosa.)			
Prestatgeries					
Parets	Anualment				
Sostre					
Portes					

COMPROVACIÓ: Visual. Un cop l'any encarrego un control de superfícies.

OBSERVACIONS:

\*No apunto les neteges, ja que estan anotades en el programa. Només les anotaré en el registre d'incidències en cas de no haver-les fet.





## PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

- Cal que l'establiment disposi d'un subministrament d'aigua potable, ja que caldrà utilitzar aigua potable per evitar la contaminació dels productes alimentaris.
- Cal que l'establiment alimentari estigui connectat a un abastament autoritzat i disposi de la documentació que acrediti la relació contractual amb l'empresa abastadora o l'autorització en cas d'abastiment propi.
- Cal que els centres d'emalatge disposin d'anàlitzes que demostrin la qualitat de l'aigua.

- Contracte amb l'empresa subministradora d'aigua.
- Resultats de les anàlitzes de qualitat de l'aigua (anualment).
- Programa de control de l'aigua.
- Registre d'incidències (Annex A).

Arxiveu els registres un mínim de 12 mesos a partir de la data en què s'hagin creat.  
Arxiveu les factures durant 4 anys.

Porteu els registres al dia i guardeu-los en suport paper o en suport informàtic (no és obligatori que els tingueu en ambdós formats, amb un és suficient).

### MODEL PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

En aquest model hi trobareu tot allò que ha de constar en un **pla de control de l'aigua**. Tot i així, podeu elaborar-ne un que s'adapti millor a la vostra situació o a les vostres necessitats.

#### Usos de l'aigua

Faig servir l'aigua per netejar les instal·lacions i per a la neteja personal.

#### Font de subministrament

L'aigua és de captació de la xarxa pública. Per això, un cop l'any encarrego una anàlisi de l'aigua al subministrador de l'aigua del poble.

L'aigua és de captació d'un pou o bé de captació mixta i encarrego una anàlisi anual.

#### Instal·lacions de distribució i emmagatzematge

Tinc un dipòsit d'emmagatzematge d'aigua que està tapat.

#### Tractament de l'aigua

No li faig cap tractament, ja que és de captació pública.

Cloro l'aigua per potabilitzar-la.



### Comprovació del control de l'aigua

<b>Què comprovem?</b>	El nivell de clor present a l'aigua, que ha de ser d'entre 0,2 i 0,6 ppm.
<b>Com ho comprovem?</b>	Amb un test ràpid de detecció.
<b>On ho comprovem?</b>	A l'aixeta del rentamans; és l'única que tinc. Vaig alternant les aixetes.
<b>Cada quant ho comprovem?</b>	Quan l'aigua és de xarxa pública, la comprovo un cop per setmana. Quan l'aigua és de pou i la cloro jo, o bé si tinc un dipòsit, la comprovo diàriament, alternant les aixetes.
<b>Qui ho comprova?</b>	Ho faig jo.
<b>On ho anoto?</b>	En el registre d'incidències, quan el resultat surt malament. En el registre de control diari del clor (per a aquells que feu tractaments de potabilització de l'aigua).

### Documents i registres

- Plànol amb les instal·lacions de distribució, punts d'entrada, punts de tractament i aixetes
- Resultats de les analítiques de l'aigua.
- Registre de control diari del clor (per a aquells que feu tractaments de potabilització de l'aigua).
- Registre d'incidències (Annex A).

## PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL

- Cal que les empreses garanteixin, d'una banda la formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene i seguretat alimentària i, de l'altra, la del personal que s'encarrega dels animals, en matèria de producció ecològica, benestar i salut animals, bioseguretat, manipulació i aplicació de biocides, agricultura, etc. És important que el personal aprengui tot allò que sigui necessari per estar al dia. La formació ha de ser adequada al lloc de treball.
- Cal que tingueu un **pla de formació** que consideri els temes següents:
  - Coneixements generals i específics per a cada lloc de treball en matèria d'higiene i innocuïtat alimentària.
  - Coneixements sobre el Sistema d'Autocontrol.
  - Coneixements de benestar i sanitat animals, així com de bioseguretat (per al personal que cuida els animals).





Certificat de formació del personal.

Arxiveu els registres juntament amb la documentació de la formació almenys 3 anys des que el personal ha abandonat l'explotació o el centre d'embalatge.

Porteu els registres al dia i guardeu-los en suport paper o en suport informàtic.

## NORMES HIGIÈNIQUES APLICABLES AL PERSONAL

Tan bon punt arribin a les instal·lacions, cal que els operaris es dirigeixin directament als vestidors per posar-se roba d'un sol ús o d'ús exclusiu per a l'explotació i calçat de feina.

Cal que tot el personal que estigui en contacte amb els animals o involucrat en la manipulació directa dels ous tingui formació relativa a la bioseguretat, la sanitat animal i a la higiene dels aliments, i també als riscos lligats a l'activitat laboral.

Cal mantenir nivells alts de neteja i prendre les precaucions necessàries per prevenir la contaminació dels animals i dels ous. Sobretot, cal que apliqueu les mesures següents:

- El personal procedent de les àrees d'alt risc (granges, lavabos, fàbriques de pinsos, etc.) no ha de manipular els ous sense assegurar-se abans d'haver pres les mesures oportunes que evitin la contaminació creuada.
- Cal que el personal es renti les mans correctament tant al principi de la jornada com en reincorporar-se després de menjar, després de cada absència del lloc de treball, després d'usar el bany, en canviar d'activitat i sempre que les mans hagin pogut embrutar-se.
- Cal protegir els talls i les rascades amb tiretes impermeables.
- No es permet fumar, beure ni menjar a les àrees de manipulació.
- Cal informar de qualsevol malaltia, especialment de les relacionades amb toxiinfeccions d'origen alimentari.
- No es permet que cap persona que pateixi o sigui portadora d'alguna malaltia que es pugui transmetre als aliments treballi a l'àrea de manipulació d'aliments. Cal que el personal informi sempre de:
  - Ferides infectades, infeccions de la pell, inflamacions, diarrees o qualsevol altra anomalia.
  - Qualsevol altra malaltia que es pugui transmetre a través dels aliments.
- Cal manipular els ous evitant que es trenquin. En cas que es trenquin, retireu-ne les restes al més aviat possible.



## MATÈRIES PRIMERES

- **Ous:**
  - Cal que els ous procedeixin d'explotacions de gallines de posta ecològiques registrades. Si a més el vostre centre embala ous no ecològics, heu de mantenir un sistema de traçabilitat interna que permeti separar i identificar els diferents ous en tot moment.
  - A les instal·lacions del productor, cal mantenir els ous nets, secs, apartats d'olors externes, protegits de possibles cops i apartats de la llum directa del sol.
  - Quan comprem ous envasats a un altre productor d'ous ecològics, cal que els embalatges vagin identificats amb:
    - El nom, cognom i adreça del productor
    - El nom i la qualificació del producte
    - El codi del productor
    - El nombre d'ous i/o el pes
    - La data de posta
    - La data d'expedició
    - El número de lot
  - Quan comprem ous a granel a un altre productor d'ous ecològics:
    - Cal tenir el certificat actualitzat del proveïdor assegurant que són ecològics (no cal que acompanyi cada enviament).
    - Cal disposar de l'autorització sanitària de funcionament i de la inscripció en el RSIPAC i en el RGSEAA per a l'activitat de col·lector d'ous o de centre d'emalatge d'ous.
  - Cal que el document d'acompanyament (albarà o factura) inclogui:
    - Nom de l'operador.
    - Nom del producte i referència del mètode de producció ecològic (agricultura ecològica, eco, bio, etc.).
    - "Operador CT/XXX/Y controlat per ES-ECO-019-CT", on el CT/XXX/Y és el codi de l'operador en el registre del CCPAE.
    - Número de lot.
    - Indicació de l'origen dels ous amb l'escrit "agricultura UE".
  - **Categories de qualitat:** Els ous es poden classificar segons les categories de qualitat següents:

### Ous de categoria A

**Classificació** segons el pes:



- XL, molt grans: pes  $\geq$  73 grams
- L, grans: pes  $\geq$  63 grams i  $<$  73 grams
- M, mitjans: pes  $\geq$  53 grams i  $<$  63 grams
- S, petits: pes  $<$  53 grams

Quan en un mateix estoig envaseu ous de la categoria A de diferents mides, indiqueu el pes net mínim dels ous en grams.

Els ous de categoria A han de presentar les **característiques qualitatives** següents:

- a.** Closca i cutícula: normal, neta i intacta.
- b.** Cambra d'aire: d'alçada fixa, no pot ser superior a 6 mil·límetres. La dels ous que es comercialitzen amb la indicació «extra» no podrà ser superior a 4 mil·límetres.
- c.** Rovell: només visible a contrallum com una ombra, sense contorn clarament discernible, que en girar l'ou i en tornar-lo a col·locar en una posició central es mogui només lleugerament.
- d.** Clara: transparent i translúcida.
- e.** Gèrmens: desenvolupament imperceptible.
- f.** Cossos estranys: no permesos.
- g.** Olor estranya: no permesa.

S'exclouen: ous trencats, cuits i incubats.

### **Defectes de qualitat:**

Al centre d'embalatge:

- Just abans de la sortida del lot es permet un 5% dels ous amb defectes de qualitat.
- Si el lot controlat conté menys de 180 ous, el marge serà d'un 10%.

A la resta de fases de comercialització:

- Es permet un 7% d'ous que presentin defectes de qualitat.
- Si el lot controlat conté menys de 180 ous, el marge serà del 14%.

En el cas dels ous comercialitzats amb les indicacions "extra" o "extra frescos", no s'admetrà cap marge de tolerància quant a l'alçada de la cambra d'aire en el moment de l'embalatge o de la importació.

### **Pes dels ous:**

- Es permet un màxim d'un 10% d'ous de les categories de pes immediates a la indicada en l'embalatge, però no més d'un 5% d'ous de la categoria de pes immediatament inferior.
- Quan el lot controlat contingui menys de 180 ous, els percentatges indicats s'hauran de multiplicar per dos.



### Ous de categoria B

Són ous de segona qualitat o exclosos de la categoria A.

Inclou: ous de gallina amb closca, aptes per al consum, que no compleixin les característiques de categoria A.

Exclou: ous trencats o incubats.

Destinataris: indústria alimentària i indústria no alimentària.

### Ous de categoria industrial

Inclou: ous de gallina amb closca no aptes per al consum, ous trencats i ous incubats.

Destinataris: indústria no alimentària.

- **Estoigs:**

Han de ser resistents als cops, estar secs, nets, en bon estat de manteniment i fabricats amb materials que protegeixin els ous d'olors estranyes i possibles alteracions de la qualitat.

→ Registre de proveïdors actualitzat amb: nom, adreça, telèfon, fax, número d'inscripció al registre sanitari, producte subministrat i certificat de producció ecològica actualitzat (ous, estoigs i caixes).

→ Albarans i factures.

→ Registre d'incidències (Annex A).

Arxiveu els registres un mínim de 12 mesos a partir de la data en què s'han creat, i arxiveu les factures durant 4 anys més l'any en curs. Heu de portar els registres al dia, en suport paper o en suport informàtic (no és obligatori que els tingueu en ambdós formats, amb un és suficient).

## TRAÇABILITAT

Cal que pugueu identificar qualsevol proveïdor que us hagi subministrat ous, envasos i caixes, i també qualsevol empresa a qui vosaltres hàgiu subministrat ous.

Cal que feu constar el **lot** als albarans de tots els tipus d'ous.

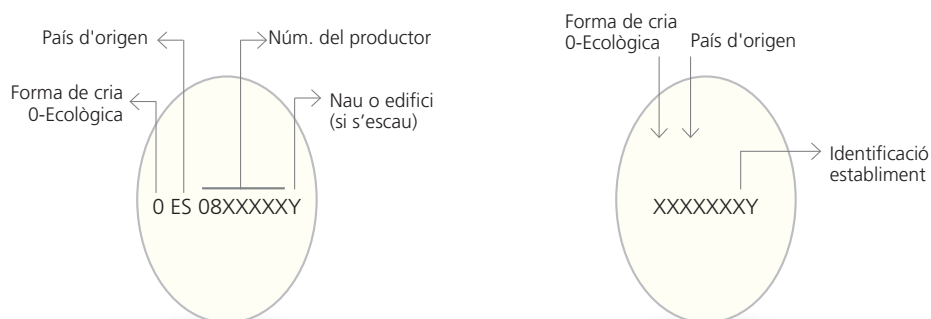
- **Activitats dels centres d'embalatge:**

Els centres d'embalatge han de marcar els ous, classificar-los (podeu fer-ho visualment), envasar-los en estoigs o caixes i etiquetar-los.



- Marcatge dels ous:

- Cal que els ous vagin marcats amb el codi de productor a la closca. Aquest codi indica la forma de cria de les gallines, el país d'origen i el número de cada productor:



- Cal que els díigits siguin visibles fàcilment, es puguin llegir amb claredat i tinguin una alçada mínima de 2 mm.
- Quan els set díigits que identifiquen l'establiment dins del municipi continguin un o diversos zeros situats a l'esquerra, l'autoritat competent pot autoritzar-ne la supressió de manera que el número distintiu s'escurci i es posicioni en un única línia en l'ou. En la resta de casos, l'ou s'ha de marcar amb el número distintiu complet, sense perjudici que l'autoritat competent pugui autoritzar que la informació es posicioni en dues línies diferents, sempre que la divisió del número distintiu es realitzi de manera que a la segona línia figuri el codi de set díigits que identifica l'establiment seguit, si s'escau, de la identificació de la manada.

Els colorants d'ús alimentari estan permesos per a l'estampació de les closques dels ous ecològics.

Les tintes autoritzades són les que es detallen en el Reglament 1333/2008, Annex II, Part E, apartat 10.1.

- Marcatge dels estoigs:

Cal que els estoigs que continguin ous de la categoria A duguin en una de les seves cares exteriors, en lletres clarament visibles i perfectament llegibles, les indicacions següents:

- Identificació de l'empresa: el nom, la raó social o la denominació de l'empresa que ha embalat els ous.
- Codi del centre d'emalatge.  
EXEMPLE: ES14.XXXXX/B (província)
- Categoria de qualitat: els estoigs es podran marcar amb les paraules «Categoria A» o amb la lletra «A», combinades o no amb la paraula «frescos».



- Categoria de pes: XL, L, M, S, o bé el pes mínim.
- Data de duració mínima, que no pot sobrepassar un termini superior a 28 dies des de la posta.  
EXEMPLE: "Consumir preferentment abans de..." dia i mes
- Recomanació de conservació.  
EXEMPLE: "S'aconsella mantenir els ous al frigorífic"
- Referència al mètode de producció ecològica: o bé "Ous procedents de l'agricultura ecològica" o bé "Ous ecològics".
- Logotip de producció ecològica de la Unió Europea (eurofulla segons el model vigent, actualment pot ser verda o negra) i codi de l'autoritat de control (ES-ECO-019-CT), que han d'anar en el mateix camp visual.
- Indicació del lloc on s'han obtingut els ous de la manera següent: "Agricultura UE". Aquesta frase ha d'anar just a sota del codi numèric de l'organisme de control:  
"Agricultura UE", quan els ous s'hagin obtingut a la UE.  
"Agricultura no UE", quan els ous s'hagin obtingut a països tercers.  
"Agricultura UE/no UE", quan els ous s'hagin obtingut a la UE i a països tercers.
- De manera opcional, podeu posar-hi el logotip del CCPAE, que us podeu descarregar de la seva pàgina web, en la qual trobareu les mides i els colors permesos.
- Quan el nombre d'unitats es pugui veure clarament i comptar fàcilment des de l'exterior o vingui especificat en l'etiquetatge, no serà obligatori indicar la quantitat neta continguda en l'envàs.

## MENCIONS FACULTATIVES PER ALS OUS DE CATEGORIA A:

Cal haver obtingut l'autorització de l'autoritat competent (Servei de Denominacions i Marques del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural):

- Els estoigs que continguin ous de categoria A es podran marcar amb indicacions addicionals de qualitat "extra" o "extra frescos" fins al novè dia després de la posta. Quan utilitzeu aquestes indicacions, la data de posta i el termini límit de nou dies han de figurar de manera clarament visible i llegible a l'estoig.
- Podreu indicar-hi la data de posta. Quan indiqueu el període de posta, la data de duració mínima es determinarà a partir del primer dia d'aquest període.

## MENCIONS FACULTATIVES PER ALS OUS DE CATEGORIA B

Els estoigs que continguin ous de categoria B cal que duguin en una de les cares exteriors, en lletres clarament visibles i perfectament llegibles, les indicacions següents:



- Codi del centre d'embalatge.
- Categoria de qualitat: marqueu les caixes amb les paraules "Categoria B", o amb la lletra "B", o amb un cercle dins del qual ha de figurar una lletra "B" o un punt de color fàcilment visible.
- Data d'embalatge.
- Referència al mètode de producció ecològica: o bé "Ous procedents de l'agricultura ecològica" o bé "Ous ecològics".
- Logotip de producció ecològica de la Unió Europea (eurofulla segons el model vigent, actualment pot ser verda o negra) i codi de l'autoritat de control (ES-ECO-019-CT), que han d'anar en el mateix camp visual.
- Indicació del lloc on s'han obtingut els ous de la manera següent: "Agricultura UE". Aquesta frase ha d'anar just a sota del codi numèric de l'organisme de control.
  - "Agricultura UE", quan els ous s'hagin obtingut a la UE.
  - "Agricultura no UE", quan els ous s'hagin obtingut a països tercers.
  - "Agricultura UE/no UE", quan els ous s'hagin obtingut a la UE i a països tercers.
- De manera opcional, podeu posar-hi el logotip del CCPAE que us podeu descarregar de la seva pàgina web, en la qual trobareu les mides i els colors permesos.
- Identificació de l'empresa: nom, raó social o denominació de l'empresa que ha embalat els ous.
- Quantitat neta o nombre d'unitats subministrades a cada enviament.

Marqueu els ous de la categoria B amb la indicació següent: un cercle d'un mínim de 12 mil·límetres de diàmetre dins del qual ha de figurar una lletra "B" d'una alçada mínima de 5 mil·límetres o un punt de color fàcilment visible d'un mínim de 5 mil·límetres de diàmetre.

Cal que en els documents d'acompanyament d'ous a granel (albarà o factura) figurin les indicacions següents:

- El nom i l'adreça de l'operador.
- El nom del producte acompanyat d'una referència al mètode de producció ecològic que correspongui al producte. Podeu posar "agricultura ecològica", "produït en conversió a l'agricultura ecològica", "biològic", "orgànic", "bio", "eco", etc.
- La frase "Operador CT/XXXXY controlat per ES-ECO-019-CT", en què el CT/XXXXY és el codi de l'operador en el registre del CCPAE i l'ES-ECO-019-CT és el codi numèric de la Unió Europea assignat pel CCPAE com a organisme de control.
- El número de lot o qualsevol altra dada que permeti la traçabilitat del producte.
- Indicació del lloc on s'han obtingut els ous de la manera següent: "Agricultura UE". Aquesta frase ha d'anar just a sota del codi numèric de l'organisme de control.



- "Agricultura UE", quan els ous s'hagin obtingut a la UE.
- "Agricultura no UE", quan els ous s'hagin obtingut a països tercers.
- "Agricultura UE/no UE", quan els ous s'hagin obtingut a la UE i a països tercers.

- Noms, cognoms i adreces dels clients.
- Registre o factures i/o albarans d'entrega en què constin el nombre o el pes dels ous, ordenats per categoria de qualitat, per comprador (nom i adreça), per pes i per data de durada mínima (en el cas dels ous de categoria A) o per data d'embalatge (en el cas dels de categoria B).
- Registres o factures i/o albarans de les quantitats d'ous que arriben al centre, ordenats per data o període de posta i per productor (nom, adreça i codi).
- Registre de classificació dels ous: anoteu les quantitats d'ous per categoria i pes que heu classificat. Si rebeu ous classificats d'altres centres, anoteu a més el codi del centre i la data de durada mínima.
- Registre o factures i/o albarans d'entrega d'ous no classificats a altres centres d'embalatge, desglossades per productors, amb els codis d'aquests centres i la data o el període de posta.
- Registre d'incidències (Annex A).

Per normativa, els centres d'embalatge d'ous ecològics són empreses elaboradores i, per tant, han de portar els següents registres (trobareu models disponibles a la web CCPAE):

- Registre de proveïdors ecològics.
- Registre de subcontractistes ecològics.
- Registre d'entrades.
- Registre de sortides.
- Model d'inventari d'existències.
- Registre d'envasament.
- Model de llistat de productes autoritzats pel CCPAE.
- Model de reclamacions de clients (elaboradors).
- Registre del control de plagues.

Arxiveu els registres un mínim de 12 mesos a partir de la data en què s'hagin creat, i arxiveu les factures durant 4 anys més l'any en curs. Heu de portar els registres al dia, en suport paper o en suport informàtic (no és obligatori que els tingueu en ambdós formats, amb un és suficient).





- Possibles destinacions dels ous

Les possibles destinacions dels ous són: consum directe, venda de proximitat, les indústries alimentàries i qualsevol indústria no alimentària.

Els ous venuts pel productor al consumidor final a la granja, al domicili o en un mercat públic de la regió de producció no s'han de marcar amb el codi del productor si l'explotació compta amb menys de 50 gallines i sempre que en el punt de venda hi apareguin indicats el nom i l'adreça del productor.

Els ous de la categoria A no es poden conservar artificialment a temperatura inferior a 5 °C. Tot i així, no es consideraran refrigerats els ous que s'hagin mantingut a una temperatura inferior a 5 °C, bé en el transcurs d'un transport de durada no superior a 24 hores, bé en locals de venda al detall o en els seus annexos durant un termini màxim de 72 hores.

Segons la legislació europea de comercialització d'ous, els ous de categoria A es poden vendre a granel.

El Decret 24/2013 estableix un sistema d'acreditació de la venda de proximitat, en el qual es diferencia la venda directa, en què no hi ha cap intermediari, i la venda en circuit curt, en què només intervé un intermediari.

És de caràcter voluntari i només regula el sistema de venda, no la qualitat del producte. Per això no cal certificació. Els requisits són:

- Ser titulars d'una explotació que consti en el registre d'explotacions.
- Complir els requisits establerts per les normes generals i sectorials en matèria de qualitat i seguretat alimentària.
- Comunicar l'adhesió al sistema de venda de proximitat mitjançant la Declaració Única Agrària (DUN) al Departament d'Agricultura que lliurarà un document acreditatiu en què consti: nom, NIF i adreça del titular, relació de productes i data d'acreditació.
- Exhibir el logotip i l'acreditació segons estableix el Decret per les diferents opcions de venda.





# ANNEXOS

## ANNEX A. REGISTRE D'INCIDÈNCIES

Aquest registre és un model en què trobareu tot allò que ha de constar en un full d'incidències. Tot i així us podeu fer un registre que s'adapti a la vostra situació o a les vostres necessitats.

Aquest registre serveix per a tot tipus d'incidències que tingueu a l'explotació.

INCIDÈNCIA NÚM. _____	DIA: _____
Què ha passat?: _____ _____	
Com ho he solucionat? _____ _____	
Dia que ho he solucionat: _____	
És una incidència que es repeteix? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
Què faré perquè no es torni a repetir? _____ _____	
Responsable: _____	
Data: _____	

Juntament amb les incidències heu de tenir un registre de reclamacions. El trobareu a la pàgina web del CCPAE, des d'on us el podeu descarregar. [www.ccpae.org](http://www.ccpae.org)



## ANNEX B. ACOLLIMENT A AQUESTA GUIA

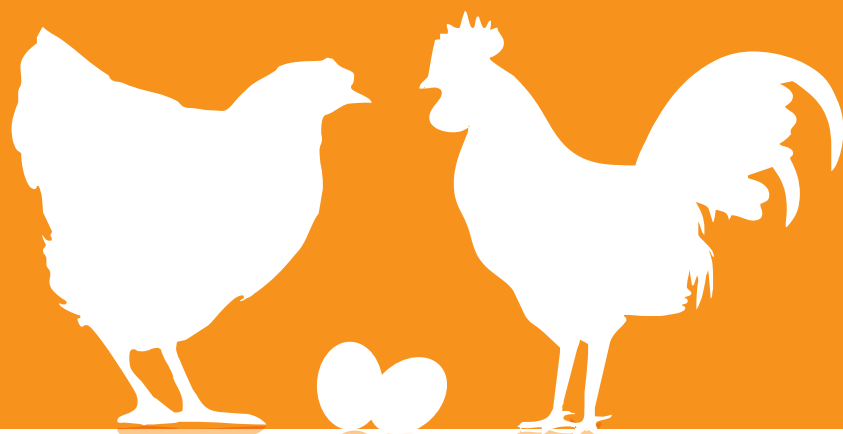
Cal signar aquest document per deixar constància que el responsable de l'explotació s'adhereix a les propostes de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics* i que les implantarà.

Jo, \_\_\_\_\_ amb DNI \_\_\_\_\_  
 responsable de l'explotació \_\_\_\_\_  
 amb NIF/CIF \_\_\_\_\_, ubicada a \_\_\_\_\_  
 de la població \_\_\_\_\_, amb marca oficial \_\_\_\_\_  
 i codi REGA \_\_\_\_\_, m'acullo a la *Guia de pràctiques correctes* \_\_\_\_\_  
 d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics, per la qual cosa em comprometo a implantar els requisits preestablerts en la meva explotació.

I, perquè així consti, signo aquest document.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de/d' \_\_\_\_\_ de 20  
 (localitat) (data)

\_\_\_\_\_  
 (signatura)



**Generalitat  
de Catalunya**