

Kupowanie jaj nie tylko wielkanocnych

4 kwietnia 2012

Czym byłaby Wielkanoc bez pisanek, kogel-mogel bez żółtek i śniadanie bez jajecznicy? Szczególnie w okresie świątecznym jajka są bardzo pożądanym towarem – wchodzi w skład niemal wszystkich świątecznych potraw i przeżywają swoje pięć minut jako pisanki. Jednak zanim kupisz jajka – spójrz na oznaczenia i zastanów się przez chwilę skąd pochodzą kupowane produkty?

Regulacje prawne Unii Europejskiej dotyczące warunków bytowych niosek, wprowadziły obowiązek stosowania przez fermy większych niż dotychczas klatek, w których żyją kury. Muszą one mieć co najmniej 35 cm i grzędę, czyli zapewnić kurze minimum niezbędnego ruchu. Zaostrzone przepisy obowiązują od 1 stycznia tego roku. Właściciele ferm mają czas do 1 lipca na dostosowanie się do nich, poprzez wymianę klatek na większe. Tymczasem szacuje się, że w Polsce od 10 do 15 proc. kur, czyli około 4 mln, nadal żyje w klatkach niespełniających wymagań Unii Europejskiej.

KURNIK – PIEKŁO W MINIATURZE

Obcięte dzioby i podcięte ścięgna. Brak miejsca do poruszania. Sztuczne światło, co półtorej godziny budzi ptaki, przez co przyspiesza naturalny cykl produkcji jajka. Kury te żyją o połowę krócej niż normalnie hodowane, a umierają w męczarniach tarzając się we własnych odchodach – tak wygląda rzeczywistość na kurzych fermach. – Kury trzymane są w ścisku, jedna nad drugą, nie mogą się obrócić, łamią nogi i skrzydła. Ponadto w stresie okaleczają się, więc obcina się im dzioby – mówi Cezary Wyszzyński, Prezes Fundacji Międzynarodowy Ruch na Rzecz Zwierząt Viva!. – To, co producenci tak chętnie przedstawiają nam jako zdrowe, wiejskie jaja, to najczęściej produkty pochodzące z systemu klatkowego i ferm przemysłowych, które

przypominają bardziej fabrykę z systemem taśmowej produkcji, aniżeli hodowlę w tradycyjnym tego słowa znaczeniu – dodaje.

Nowe klatki mają co prawda powierzchnię większą od wcześniej wymaganej (obecnie 750 cm², poprzednio 550 cm²), ale jest ona niewiele większa od rozmiarów kartki A4. Tymczasem aż 91 proc. jaj w Polsce pochodzi właśnie z chowu klatkowego – alarmuje Fundacja Viva!

– Niestety prawo nie zawsze stoi po stronie zwierząt, choć widać ogólną tendencję zmian na lepsze – mówi Cezary Wyszyński. – Pocieszające jest to, że my jako konsumenci mamy ogromny wpływ na los zwierząt. Absolutnym minimum jest zrezygnowanie z jaj z cyfrą 3 lub 2 na skorupce (...) Bojkot konsumencki jest potężną bronią, zwłaszcza, gdy inne środki zawodzą – tłumaczy.

JAJKO ROZSZYFROWANE

Rozpatrując powyższe argumenty, zanim dokonamy zakupu jajek, warto je świadomie wybierać zwracając uwagę nie tylko na cenę, ale także na oznakowanie.

Każde jajko powinno mieć też stempel, a na nim najpierw cyfrę (od 0 do 3), potem symbol państwa (PL) i weterynaryjny numer fermy (jajek można nie stemplować, ale tylko wtedy, gdy się jest właścicielem stadka do 50 kur i sprzedaje na targu).

Cyfra na stemplu mówi o tym, w jakich warunkach żyje kura, która zniosła jajko, a to ma znaczenie i dla naszego zdrowia, i dla sumienia.

3 – oznacza chów klatkowy, czyli „obóz koncentracyjny” dla kur. Nioski spędzają całe życie zamknięte w klatkach (stojących jedna na drugiej). Są tak stłoczone, że czasem nie mają nawet możliwości obrócenia się, dziobią się nawzajem, chorują, gubią pióra, ranią łapki. Celem takiej hodowli jest maksymalizacja wydajności i zysku. Zwierzęta karmi się wyłącznie sztucznie, zdarza się dosypywanie hormonów wzrostu

oraz antybiotyków, by rosły i nie chorowały. W efekcie produkują więcej hormonów stresu. Żyjąca w warunkach naturalnych kura znosi ok. 200 jajek rocznie, ta na fermie nawet 350!

2 – znamionuje chów ściółkowy. Kura spędza całe życie w zamkniętym pomieszczeniu, karmi się ją paszą, ale przynajmniej może swobodnie się ruszać.

1 – określa hodowlę wolno wybiegową. W ciągu dnia kura chodzi po podwórku, zjada trawę, dżdżownice, a na noc zamyka się ją w klatce. Jajka, które znosi, są nie tylko smaczniejsze, ale i zdrowsze – mają np. więcej żelaza.

0 – to chów ekologiczny. Kura biega wolno i kiedy chce, wraca do kurnika. Zimą karmi się ją paszą z certyfikatem ekologicznym.

Na opakowaniu jajek jest jeszcze napis oznaczający klasę: A (jajka przeznaczone do handlu), B i C (do użytku przemysłowego). Powinna być również informacja o rozmiarze. XL, L, M, S to kategoria wagowa, która określa wielkość jajka: XL – bardzo duże (73 g i więcej), L – duże (od 63 g do 73 g), M – średnie (od 53 g do 63 g), S – małe (poniżej 53 g). Pozostałe napisy nie mają znaczenia dla kupującego.

UWAGA NA HASŁA

„Jajka ze wsi”, „z naszej zagrody”, „prosto od baby”, „z ekologicznych płuc Polski”, „spod strzechy” itd. – te „cuda natury” zwykle mają stempel z trójką na początku, która wyjawia, że kura wychowała się na fermie, nie widząc ani trawy, ani słońca. Specjaliści od marketingu od lat oszukują konsumentów umieszczając na opakowaniach jaj zdjęcia swobodnie chodzących kur, nad którymi widnieją różne warianty powyższych haseł.

„Jajka odlotowe”, „kosmiczne”, „z mocą”, „mocarzy” – to zwykłe chwytły reklamowe.

„Jajka omega-3”, czyli z bardzo zdrowymi kwasami tłuszczowymi zapobiegającymi wielu różnym chorobom. Uwaga, te pochodzące od kur z ferm zawierają 20-krotnie mniej omega-3 niż jajka kur wiejskich, biegających po podwórku! Najlepiej więc zaopatrywać się w sklepach ze zdrową żywnością, bo tam otrzymamy nabiał od kur, które dostają codziennie specjalną karmę z dodatkiem siemienia lnianego albo wodorostów, bogatych w ten kwas. Takie jajko będzie miało lekko rybi zapach.

Źródło: Ekologia.pl

BIBLIOGRAFIA

Katarzyna Bosacka i Małgorzata Kozłowska-Wojciechowska, „Czy wiesz co jesz. Poradnik konsumenta”, Materiały prasowe Fundacji Viva!