

# IL COMANDO DI PL INFORMA

(Martedì 25 gennaio 2011)

## OGGETTO: COME LEGGERE LE ETICHETTE DELLE UOVA

### Legislazione per le uova

Dal punto di vista legislativo, le uova sono regolate nella commercializzazione dal Regolamento CE 557/2007 emesso dalla Commissione del 23 maggio 2007.

La loro definizione commerciale è legata al Regolamento CE n. 1028/2006 in virtù del quale si ha la loro definizione:

*"Per uova s'intendono le uova in guscio, escluse le uova rotte, incubate o cotte, prodotte da galline della specie Gallus gallus e adatte al consumo umano diretto o alla fabbricazione di ovo prodotti".*

La maggior parte delle uova in commercio proviene da allevamenti intensivi specializzati, dove la gallina è mantenuta per tutto il ciclo produttivo in apposite gabbie, in cui si nutre e produce; questo permette una completa meccanizzazione, con risparmi in manodopera e riduzione delle superfici destinate alla produzione.

Nel 2005 il 96,4% delle uova in commercio in Italia veniva da allevamenti in batteria, il 2,4% da allevamenti a terra, lo 0,7% era bio, lo 0,5% allevato a terra. Nel resto d'Europa va un pochino meglio, l'87% delle galline ovaiole vive in batteria.

### L'uovo e l'allevamento

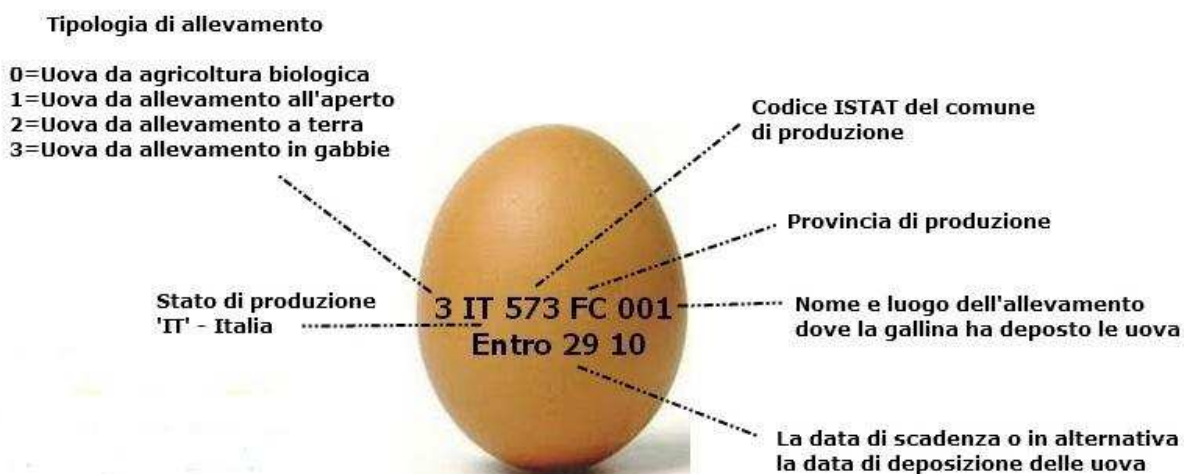
Le uova possono però essere ottenute con sistemi di allevamento meno "industrializzati", di cui può essere fatta menzione sulla etichetta delle confezioni o addirittura sull'uovo. Le tipologie di allevamento individuate dalla norma e quindi utilizzabili nell'etichettatura sono in funzione dello spazio disponibile per l'animale e delle caratteristiche delle superfici ad esso destinate.

Avremo pertanto uova di gallina allevate :

- **all'aperto** quando le galline hanno accesso diurno a spazi aperti (max 2.500 galline/ha)
- **a terra** quando le galline sono allevate al suolo in spazi chiusi con terreno coperto di paglia o sabbia, ecc. (max 9 galline/m<sup>2</sup>)
- **in gabbia** ogni gallina ha a disposizione almeno 550 cm<sup>2</sup>: cioè n.25 galline per 1 m<sup>2</sup> con posatoi che offrono almeno 15 cm per gallina (750 cm<sup>2</sup> a partire dal 1 gennaio 2012).
- **metodo biologico** ha le stesse caratteristiche dell'allevamento all'aperto cui si aggiunge il rispetto delle norme dell'agricoltura biologica

Dal 2004 le uova hanno stampato sul guscio un codice che ci fornisce una serie di informazioni molto importanti.

Vediamo insieme di avere qualche informazione utile sulle uova e una risposta alla domanda: "come si legge l'etichetta di un uovo?"



**3 IT 573 FC 001** (esempio di codice)

All'inizio del **codice**, c'è un numero che indica il sistema di allevamento delle galline ovaiole:

- "0" per l'allevamento biologico, che obbedisce alle regole stabilite per tale tipologia di produzione, in questo caso gli animali razzolano all'aperto per alcune ore al giorno.
- "1" per l'allevamento all'aperto: le galline per alcune ore del giorno possono razzolare in un ambiente esterno: le loro uova sono deposte nei nidi oppure deposte sul terreno e raccolte successivamente dall'allevatore.
- "2" per quello a terra: le galline ovaiole si muovono liberamente ma in un ambiente chiuso, solitamente in un capannone. Anche in questo caso le uova sono deposte nei nidi oppure vengono raccolte dagli allevatori sulla lettiera, dove sono state deposte.
- "3" riguarda l'allevamento in gabbia (o batteria): le galline si trovano in ambienti confinati, dove depositano le uova su un nastro trasportatore che le porta direttamente al confezionamento.

Segue una sigla che specifica il Paese di produzione delle uova (IT per l'Italia, FR per la Francia, ES per la Spagna).

Un altro numero segnala il codice ISTAT del comune di appartenenza, mentre viene riportata anche la sigla della **provincia dell'allevamento** (BO per Bologna, PV per Pavia, MI per Milano, VA per Varese, ecc.).

Le ultime tre cifre riguardano invece l'allevamento vero e proprio **da cui provengono le uova**: si tratta di un numero molto importante perché, assegnato dalle stesse autorità sanitarie locali, sta anche a indicare che l'allevamento è sottoposto al loro controllo e in caso di problemi si riesce a risalire immediatamente al luogo d'origine.

## Quali sono le indicazioni obbligatorie per le uova?

Oltre le indicazioni appena date, sull'etichetta della confezione delle uova ci devono essere altre indicazioni come:

- produttore
- numero totale di uova contenute all'interno della confezione,
- data di deposizione
- durata di conservazione
- modalità di conservazione
- lavaggio
- tipo di allevamento.



Per legge devono apparire obbligatoriamente la data di consumo, la categoria di qualità e di peso, il numero di uova confezionate, il nome e la ragione sociale o il marchio commerciale del centro di imballaggio e le modalità di conservazione.

Per quanto riguarda la categoria di qualità, le uova sono classificate nelle seguenti categorie:

- "A"
- "B"

Quelle di categoria "A", o uova fresche, non debbono subire nessun trattamento e non debbono essere lavate. Se vengono lavate devono essere marchiate come "uova lavate".

La loro classificazione è la seguente:

1. XL - grandissime, minimo 73 grammi;
2. L - grandi, minimo 63 grammi;
3. M - medie, minimo 53 grammi;
4. S - piccole, meno di 53 grammi.

Nella categoria "B", invece, rientrano le uova che non rispondono ai requisiti previsti per la categoria "A". Esse possono essere cedute soltanto ad imprese industriali del settore alimentare oppure all'industria non alimentare.

Inoltre le aziende possono inserire, sempre sulle confezioni, anche alcune informazioni facoltative come la data di deposizione, quella di imballaggio e l'alimentazione fornita alle galline.

## Se le uova vengono vendute sfuse, quali sono le informazioni corrette per il consumatore?

Anche qui le informazioni dovranno essere molto chiare e facilmente leggibili, riportate su un apposito cartello, il quale dovrà indicare: la categoria, il metodo di allevamento, il peso (categoria), la durata minima.

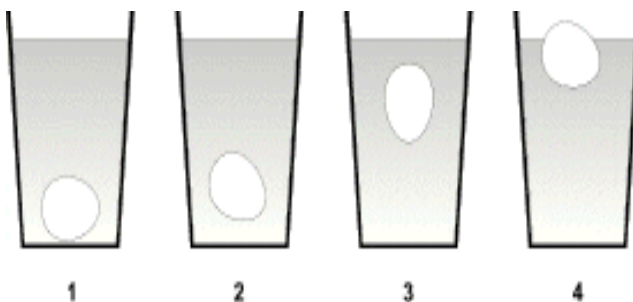
Ultima informazione è legata all'imballaggio, che deve essere molto resistente agli urti, senza tracce di umidità, asciutto e costituito da materiale adatto, non deve rilasciare alcun odore, visto che le uova sono molto porose e potrebbero assorbirlo.

### **Le uova scadono 28 giorni dopo la deposizione.**

Sulla confezione troverete solo la data di scadenza, per cui potete risalire alla deposizione sottraendo un mese scarso. Il periodo durante il quale le uova restano "Extra fresche" è di nove giorni dalla deposizione e sette dalla data di imballaggio

### **La freschezza**

È possibile riconoscere la freschezza di un uovo, oltre che attraverso la camera d'aria (che aumenta con il tempo), posta nell'estremità meno convessa, attraverso l'osservazione di seguito riportata: Ponendo in un bicchiere di litro d'acqua e 25 grammi di sale, immergendo l'uovo:



- 1. **Uovo freschissimo** (da bere): l'uovo si deposita sul fondo
- 2. **Uovo fresco** (ha da 1 a 4 giorni): l'uovo galleggia sul fondo
- 3. **Uovo non fresco** (ha circa 20 giorni): l'uovo galleggia in sommità, ma senza affiorare in superficie
- 4. **Uovo vecchio** (non commestibile): l'uovo galleggia in superficie.

Oppure, dopo aver rotto l'uovo in un piatto piano, l'aspetto del tuorlo e dell'albume variano in relazione alla freschezza.

### **La digeribilità in funzione del tipo di cottura**

- 1 ora e 45 minuti se preparate bollite alla "coque" (massimo 2 minuti dall'inizio del bollore);
- 2 ore e 15 minuti se ingerite crude
- 2 ore e 30 minuti se cotte al burro
- 3 ore per le uova sode o in frittata.

### **Le frodi più frequenti**

- Uova riportanti una data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti;
- Uova differenti per categoria di peso;
- Uova "frigo conservate" vendute come fresche;
- Uova imbrattate e rotte.

Il Comandante della P.L.  
Dr Alfonso Castellone