

Provenienza delle uova

Sulla confezione è possibile apporre diciture e/o simboli relativi all'origine delle uova, purché tale origine sia rilevabile dal codice stampigliato su ogni uovo.

La stampigliatura sul singolo uovo

Su ogni singolo uovo deve essere stampato un apposito codice (cosiddetto *codice del produttore*) come quello sotto riportato.



Metodo di allevamento

Il primo numero presente sull'uovo riporta l'indicazione del metodo di allevamento, scritto anche sulla confezione, secondo la seguente codifica:

- 0** = Uova da agricoltura biologica
- 1** = Uova da allevamento all'aperto
- 2** = Uova da allevamento a terra
- 3** = Uova da allevamento in gabbia

Stato e provincia di produzione

Sono le sigle dello stato e della provincia dove è stato prodotto l'uovo (es. **IT** = Italia e **TO** = Torino).

Codice Istat

È il codice del comune di produzione. L'elenco di questi codici è reperibile sul sito www.istat.it.

Codice Allevamento

Il codice dell'allevamento viene assegnato dalle Aziende Sanitarie Locali.

Data di deposizione

È il giorno in cui è stato depresso l'uovo.

La vendita diretta da parte del produttore

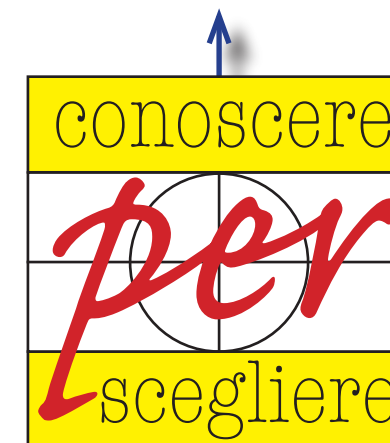
Nel caso di vendita diretta dal produttore al consumatore finale, effettuata in azienda o in un mercato pubblico locale, cioè situato in un raggio di 10 km dall'allevamento, è sufficiente che le uova siano marchiate con il codice del produttore e possono essere non confezionate.

Per i produttori con meno di 50 galline, non è necessario che le uova siano singolarmente stampigliate ma il nome e l'indirizzo del produttore devono essere indicati nel punto vendita.

Qualche curiosità

Il colore del guscio di un uovo dipende esclusivamente dalla razza della gallina che lo ha depresso e non è influenzato né dal sistema di allevamento, né dal tipo di alimentazione. Un luogo comune, invece, è quello di credere che le uova dal guscio di colore marroncino siano più rustiche rispetto a quelle dal colore bianco candido.

Il colore del tuorlo deriva dai carotenoidi, pigmenti presenti nella dieta della gallina ovaia, come nel caso di mangimi contenenti mais o erba medica.



Le uova

Redazione a cura del Servizio Agricoltura
marzo 2009

www.provincia.torino.it



Che uovo sto comprando?

L'uovo è uno degli alimenti base della nostra dieta. Nel 2007 gli italiani hanno consumato oltre 820.000 tonnellate di uova, con una media pro-capite di 224 uova (dati dell'Unione Nazionale dell'Avicoltura). Parte del consumo delle uova avviene indirettamente, con l'assunzione di alimenti che ne contengono quantità variabili, come pasta all'uovo, gelati, biscotti; una quota consistente, tuttavia, è rappresentata dalle uova fresche.

Da qui l'importanza di saper scegliere le uova.

Uno sguardo alla confezione

Sulla confezione di uova, troviamo una serie di indicazioni molto importanti che possono orientarci nella scelta giusta.

Categoria di qualità

Le categorie di qualità sono 2:

- **Categoria A:** uova destinate al consumo umano;
- **Categoria B:** uova destinate alle industrie alimentari e non alimentari.

Le uova di Categoria A sono uova non lavate, né refrigerate al di sotto di +5°C, né sottoposte a trattamenti di conservazione.

Per questi motivi sono chiamate "uova fresche" e sono quelle che troviamo comunemente in vendita.

Uova "Extra" o "Extra fresche"

Se sulle confezioni di uova troviamo una fascetta o un'etichetta con la scritta "Extra" o

"Extra fresche" vuol dire che quelle uova sono state messe in commercio entro il nono giorno dalla deposizione.

Oltre a "Extra" o "Extra fresche", dobbiamo anche trovare riportata la data di deposizione e il termine di 9 giorni da tale data.

Trascorso questo periodo, quelle uova potranno ancora essere commercializzate senza la dicitura "Extra" o "Extra fresche" e pertanto il commerciante dovrà rimuovere la fascetta o l'etichetta con l'indicazione specifica oppure riavviarle ad un centro di imballaggio per un nuovo confezionamento.

Categoria di peso

Le uova sono classificate secondo il peso, con i seguenti criteri:

XL - Grandissime: 73 g e più.

L - Grandi: di 63 g e più ma inferiori a 73 g.

M - Medie: di 53 g e più ma inferiori a 63 g.

S - Piccole: meno di 52 g.

Durata minima

Sulle confezioni delle uova deve essere riportata la data di durata minima, che non può essere posteriore al periodo di 28 giorni dalla data di deposizione.

In questo intervallo di tempo le uova mantengono le loro caratteristiche iniziali, se conservate correttamente.

Il codice del centro di imballaggio

Il codice del centro d'imballaggio identifica lo stabilimento dove sono state confezionate le uova.

Sul sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è reperibile l'elenco di tutti i centri autorizzati in Italia.

Metodo di allevamento

Il metodo di allevamento deve essere riportato sulla confezione con una delle seguenti diciture:

- "Uova da allevamento all'aperto"
- "Uova da allevamento a terra"
- "Uova da allevamento in gabbie"
- "Uova da agricoltura biologica"

La stessa informazione, con un apposito codice, è stampigliata sull'uovo.

Tipo di alimentazione delle galline ovaiole

Sulla confezione può essere riportata l'indicazione relativa al tipo di alimentazione delle galline ovaiole, secondo le seguenti indicazioni:

- a) i cereali possono essere indicati come ingredienti dei mangimi solo se costituiscono almeno il 60% in peso della formula del mangime, che può comprendere al massimo il 15% di sottoprodotti di cereali;
- b) fatta salva la percentuale minima del 60%, qualora sia fatto riferimento a un cereale specifico, esso deve rappresentare almeno il 30% della formula del mangime utilizzato. Qualora sia fatto riferimento a più cereali, ognuno di essi deve rappresentare almeno il 5% della formula del mangime.