



## - SCHEDA INFORMATIVA SULLE UOVA -

### Le uova (di gallina):

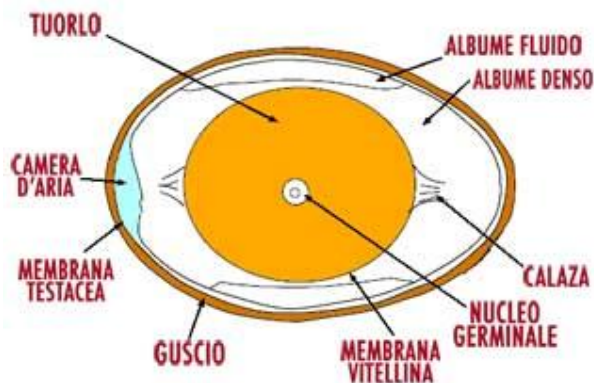
le vigenti normative italiane prevedono che con la definizione di "uovo" ci si deve riferire a quello di gallina. Se si tratta di uova di altro tipo deve essere specificato il nome della specie di appartenenza.

In Italia le ovodeposizioni di specie animali più consumate e commercializzate sono principalmente quelle di gallina.

Le uova (di gallina) hanno un peso medio di circa 60/70 gr. e contengono un'elevata componente di grassi fosforati, vitamine e lecitina.

Riconoscere le indicazioni obbligatorie e facoltative stampate sui gusci e sulle confezioni ci permette d'identificare il tipo e l'ubicazione degli allevamenti, le proprietà nutritive e di conservazione nonché la categoria ed il peso.

### STRUTTURA DELL'UOVO:



Normalmente le percentuali dei vari componenti dell'uovo sono così distribuiti:

Tuorlo 17 GR. = 29,8 %

Albume 33 GR. = 57,9 %

Parte non edibile 7 GR. = 12,3 %

### Stagionalità:

tutto l'anno.

## Etichettatura e codici delle UOVA:

Dal 1° gennaio 2004 è obbligatorio che su ciascun uovo posto in commercio vi sia riportato, direttamente sul guscio, un codice alfanumerico di identificazione. Questa indicazione è un'importante carta d'identità del prodotto a tutela ed informazione del consumatore.

Il codice è composto dalla seguente sequenza di numeri e lettere:



**N** = TIPO dell'allevamento

- 0 = biologico
- 1 = all'aperto
- 2 = a terra
- 3 = gabbie

**IT** = sigla della NAZIONE dell'allevamento.

**000** = codice del COMUNE dell'allevamento.

**XX** = sigla della PROVINCIA dell'allevamento.

**000** = CODICE numerico dell'allevamento.

---

### Descrizione del tipo di allevamento in base al primo numero dell'etichettatura:

“All'aperto con sistema estensivo”: 1 gallina per 10 metri quadrati di terreno all'aperto con vegetazione. 😊

“All'aperto”: 1 gallina per 2,5 metri quadrati di terreno all'aperto con vegetazione. 😊

“A terra”: 7 galline per 1 metro quadrato con terreno coperto di paglia o sabbia. 😊

“In voliera” (gabbie): 25 galline per 1 metro quadrato con posatoi che offrono almeno 15 cm per gallina. 😊😊

### Categorie (le uova si dividono in tre categorie base):

cat. A (70 gr. circa): uova fresche. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate a temperature inferiori a 8°C, devono essere pulite, intatte ed esenti da aromi estranei. La camera d'aria deve essere immobile e di dimensione inferiore ai 6 millimetri. Se la camera d'aria (vedi disegno della "STRUTTURA UOVO" riportato a pag. 1) al momento dell'imballaggio non supera i 4 millimetri, queste uova possono essere definite extra (questa dizione deve essere cancellata dalla confezione dopo sette giorni dalla data di imballaggio). La conservazione deve essere inferiore ai 15 giorni d'estate ed a 30 giorni d'inverno, ma siccome sia la qualità chimica che gastronomica delle uova tende a scadere durante la conservazione, è comunque bene consumarle il prima possibile.

cat. B (60 g circa): uova di seconda qualità e conservate (2<sup>a</sup> scelta). Sono quelle che hanno una camera d'aria inferiore ai 9 mm. Vengono refrigerate a temperature inferiori agli 8°C o conservate in una miscela gassosa a composizione diversa da quella atmosferica oppure conservate con altro trattamento.

cat. C (50 g circa): uova declassate destinate all'industria alimentare. Sono uova incrinata, rotte o già in parte covate. Possono essere cedute ed utilizzate solamente dalle imprese di sgusciatura o dall'industria alimentare.

---

### Categorie delle uova in base al peso (solo per quelle di cat. A e B):

XL = Grandissime (oltre i 73 grammi di peso).

L = Grandi (63-73 grammi di peso).

M = Medie (53-63 grammi di peso).

S = Piccole (meno di 53 grammi di peso).

---

### UOVA "EXTRA FESCHE":

Il periodo durante il quale le uova si considerano e restano "Extra fresche" è di nove giorni dalla deposizione e sette dalla data di imballaggio (il sapore di uovo fresco si sviluppa infatti nei primi tre giorni dopo la deposizione).

## UOVA vendute sciolte:

anche chi vende le uova sciolte deve esporre un cartello informativo che ne indichi la categoria di qualità e di peso, il codice del produttore, la data di scadenza e le modalità di conservazione. Per quelle dichiarate "extra fresche" devono essere esposte le date entro quando le si può consumare come freschissime.

---

## Varietà e colore del guscio:

la varietà delle uova cambia a seconda della specie animale che le ha deposte. Troviamo anche uova di gallina con caratteristiche diverse (per esempio il colore del guscio). Un luogo comune da sfatare è quello di credere che le uova dal guscio di colore marroncino siano più "rustiche" rispetto a quelle dal colore bianco candido. (anticamente nei paesi mediterranei il colore del guscio delle uova era quasi sempre bianco gesso).

Infatti a seconda del tipo di allevamento e di alimentazione della gallina non cambia il colore del guscio ma bensì il valore proteico ed energetico dell'uovo, la consistenza e lo spessore del guscio.