

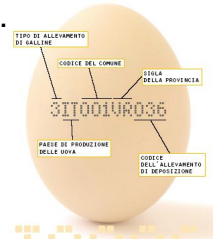
## La tracciabilità delle uova

Scritto da MT

Lunedì 24 Maggio 2010 09:22 - Ultimo aggiornamento Lunedì 24 Maggio 2010 09:56

---

In cucina parlando di uova ci si riferisce normalmente alle uova di gallina, diversamente si specifica da quale animale provengono: quaglia, oca, anatra, tacchina, struzzo...



Secondo il **regolamento CE 2295 del 2003** sul guscio di ogni uovo deve essere impresso un codice che permette di identificare in modo univoco l'allevamento di produzione. Non è consentita la commercializzazione di uova prive di tale marchio: le uova "del contadino" anche se freschissime e magari biologiche ma prive di questo codice non possono essere utilizzate nella ristorazione e nel commercio.

Il codice impresso sul guscio riporta varie informazioni: partendo da sinistra troviamo un numero che può essere 0, 1, 2 o 3. Rispettivamente:

- **0 indica l'allevamento certificato come "biologico"**, quindi galline nutrite con mangimi biologici, privi di OGM e allevate all'aperto
- **1 identifica l'allevamento all'aperto**: le galline cioè sono libere di scorrazzare alla luce del sole, ma nutrite con mangimi tradizionali
- **2 per gli allevamenti "a terra"**: le galline sono allevate in enormi capannoni, dove sono libere di muoversi al coperto, ma non possono uscire all'aperto
- **3 allevamento in gabbia**. Per una gallina è la condizione più infelice: tutto il giorno in una gabbietta dove deve solo mangiare e deporre...

Le due lettere che seguono indicano il paese di produzione: IT per l'Italia.

I tre numeri che seguono l'identificativo della nazione sono il codice ISTAT del comune dove ha sede l'allevamento. Il codice ISTAT c'è anche nel tuo codice fiscale: sono i tre numeri in fondo al codice, prima dell'ultima lettera e indicano il tuo comune di nascita.

Dopo il codice ISTAT troviamo la sigla della provincia: due lettere.

## La tracciabilità delle uova

Scritto da MT

Lunedì 24 Maggio 2010 09:22 - Ultimo aggiornamento Lunedì 24 Maggio 2010 09:56

---

Concludono il codice di tracciabilità altri tre numeri, che identificano in modo univoco l'allevamento.

Opzionalmente può essere dichiarata una data di scadenza per le uova conservate a temperatura ambiente.

Le uova di **categoria A** infatti (praticamente le uniche ad essere commercializzate al dettaglio) devono essere conservate a temperatura ambiente, in appositi imballaggi in cui vengono collocate con il polo ottuso rivolto verso l'alto.

Entro 7/9 giorni dalla deposizione, le uova sono di categoria A EXTRA. trascorso tale termine, la dicitura EXTRA, normalmente apposta su un talloncino staccabile, deve essere rimossa dalla confezione

Esistono anche uova di **categoria B**, refrigerate, ma che vengono utilizzate solo per usi industriali da aziende di produzione alimentare.

Le uova di **categoria C** invece sono quelle declassate perchè difettose alla produzione (guscio incrinato oppure sporco ad esempio) che possono essere usate solo dalle industrie alimentari per opportune trasformazioni in semilavorati (uova in polvere, pastorizzate ecc).

Infine la taglia: come le T-Shirt, anche le uova vengono classificate in base al loro peso:

- XL più di 73 grammi
- L da 63 a 73 grammi
- M da 53 a 63 grammi
- S meno di 53 grammi