



# Le uova

diamo i numeri...  
Come riconoscerne allevamento,  
categoria, freschezza

Sai cosa  
significa  
questo  
numero?

Per essere sicuri di consumare uova fresche e garantite e di conservarle al meglio, basta seguire alcune semplici regole:

1. acquistare uova confezionate
2. leggere le informazioni riportate sulla confezione e, in particolare, la data di consumo preferibile (obbligatoria) e quella di deposizione (facoltativa)
3. conservare le uova in frigorifero e non sottoporle a sbalzi di temperatura
4. se ben conservate, le uova possono essere consumate anche diversi giorni dopo la data di scadenza

## COME RICONOSCERE UN UOVO FRESCO?

Se conservato correttamente, l'uovo mantiene inalterata la propria qualità e freschezza. Basta dare un'occhiata a:

**CAMERA D'ARIA:** Massimo 6 mm

**GUSCIO:** Pulito

**TUORLO:** Compatto, privo di macchie

**ALBUME:** Chiaro e limpido

SE PERÒ VI SEMBRA TROPPO COMPLICATO C'È SEMPRE IL VECCHIO TRUCCO DELLA NONNA: UN UOVO FRESCO, SE IMMERSO IN ACQUA E SALE, SI DEPOSITA ORIZZONTALMENTE SUL FONDO!



neomedica  
ti informa

## TIPOLOGIE DI ALLEVAMENTO

### Allevamento biologico:

le galline, allevate secondo disposizioni dell'agricoltura biologica, razzolano all'aperto per alcune ore al giorno e depongono le uova in nidi o a terra.

### Allevamento all'aperto:

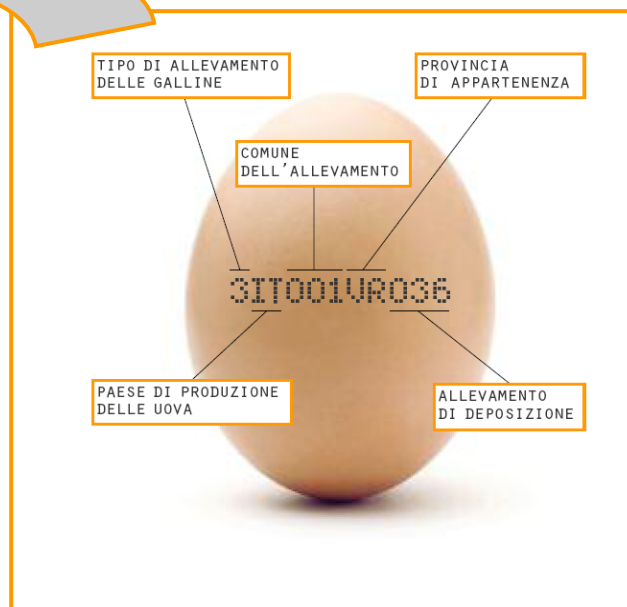
le galline per alcune ore del giorno possono razzolare in un ambiente esterno: le loro uova sono deposte nei nidi oppure deposte sul terreno e raccolte successivamente dall'allevatore.

### Allevamento a terra :

le galline ovaiole si muovono liberamente ma in un ambiente chiuso, solitamente un capannone. Anche in questo caso le uova sono deposte nei nidi oppure vengono raccolte dagli allevatori sulla lettiera, dove sono state deposte.

### Allevamento in gabbia (o batteria):

le galline si trovano in gabbia, dove depositano le uova su un nastro trasportatore che le porta direttamente al confezionamento, evitando così il contatto con la lettiera.



### Le uova hanno "la targa", di cosa si tratta?

È una vera e propria carta di identità che fornisce numerose informazioni utili sulle tipologie di produzione e sul luogo di provenienza dell'uovo. Il primo numero indica il sistema di allevamento delle galline ovaiole: "0" per l'allevamento biologico, "1" per l'allevamento all'aperto, "2" per quello a terra, mentre il "3" riguarda quello in gabbia (o batteria). 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 comune di appartenenza, mentre viene riportata anche la sigla della provincia dell'allevamento (Bo per Bologna, Vr per Verona, Pg per Perugia 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, rivela che lo stabilimento di produzione è sottoposto al loro controllo.

