

La filiera della commercializzazione delle uova

Tutte le uova in vendita (comprese quelle degli allevamenti rurali vendute direttamente o su un mercato locale) devono riportare alcune indicazioni minime eventualmente anche su un cartello:

- nome e indirizzo del produttore,
- codice identificativo dell'allevamento,
- data di raccolta (la durata massima delle uova è di 28 giorni dalla data di deposizione)

La stampigliatura sul guscio non è richiesta nel caso di uova provenienti da allevamenti autorizzati (ma inferiori a 50 galline ovaiole) che effettuano la vendita:

- nel luogo di produzione
- nel raggio di 10 KM dal luogo di produzione

I Produttori aventi più di 50 galline ovaiole che vendono, anche direttamente, le uova devono provvedere a alla stampigliatura

Leggere il codice alfanumerico sul guscio delle uova

Il primo numero del codice indica il tipo di allevamento delle galline:

0 = Allevamento Biologico

1 = Allevamento all'Aperto

2 = Allevamento a Terra

3 = Allevamento in Gabbia

Le due lettere successive identificano il Paese dell'Unione Europea in cui l'uovo è stato deposto - ad esempio, "IT" per l'Italia.

Segue il codice ISTAT del comune in cui si trova l'allevamento, la Sigla della Provincia e in le ultime tre cifre identificano in modo univoco l'allevamento specifico da cui proviene l'uovo.



Come manipolare le uova in maniera sicura

Il consumatore ha una propria responsabilità nel gestire e manipolare l'uovo in guscio, sia perché egli stesso può, dopo aver toccato le uova, andare a contaminare altri alimenti, sia perché durante la sgusciatura, pezzi di guscio possono contaminare il contenuto dell'uovo.

- mantenere le uova in frigorifero nel proprio imballaggio o in un reparto separato dagli altri alimenti,
- lavare accuratamente le mani prima di compiere qualsiasi operazione in cucina.
- rompere il guscio battendolo su un contenitore o una superficie che sarà utilizzata esclusivamente per questa operazione, oppure battendo un uovo contro l'altro.
- al termine delle operazioni, sanificare le superfici di lavorazione, gli utensili utilizzati e le mani con estrema cura.

Le preparazioni che prevedono una cottura e quindi temperature di almeno 70°C al cuore del prodotto sono sfavorevoli alla sopravvivenza dei patogeni.