

A cura di
Claudio Mazzini
Marisa Parmigiani

ha collaborato alla stesura

Prof.ssa Adele Meluzzi

*Direttore Centro di Ricerca Interdipartimentale sulle Tecnologie e
L'Igiene degli Allevamenti Intensivi delle Piccole Specie
Univeristà di Bologna*

Supervisione scientifica
**Centro di riferimento nazionale per il benessere
animale**



© Copyright Coop Italia

Si ringrazia la Lav per le informazioni fornite

UOVA E DINTORNI

Le **uova** sono un alimento impiegato da sempre nell'alimentazione dell'uomo. Prodotte dalle femmine degli animali ovipari, esse racchiudono le sostanze nutritive per lo sviluppo e la crescita dell'embrione durante il periodo di incubazione, pari a 21 giorni per le uova di gallina.

Per l'alimentazione umana si impiegano generalmente le uova di gallina, ma possono essere consumate anche uova di altri uccelli domestici come la quaglia, la tacchina, l'anatra o l'oca, ma in questi casi deve essere sempre specificata la specie.

Ogni gallina ovaioia può produrre ogni anno da **200 a 300 uova ed oltre**, del peso medio di **60-65 grammi**.

Nel mondo vengono quotidianamente consumati circa due miliardi di uova per un totale annuo di settecento miliardi di unità. Le uova rappresentano certamente uno degli alimenti più versatili per le sue caratteristiche nutrizionali oggi disponibili in commercio e il loro consumo è diffuso ovunque.

Le stesse costituiscono una fonte ben bilanciata di principi nutritivi essenziali, sono ricche di proteine di alto valore biologico e rappresentano certamente la fonte proteica di origine animale a più basso costo nel nostro Paese. Infatti, un grammo di proteina assunta tramite l'uovo ci costa solo 3,9 centesimi di €, contro i 4,3 centesimi di € del petto di pollo, i 4,8 centesimi di € del latte e i 7,5 centesimi di € della carne bovina (fonte Una).

IL CONSUMO DI UOVA NEL MONDO

Ma quante uova si consumano ogni giorno nel mondo? Come dicevamo sopra, circa 2 miliardi al giorno per un totale di settecento miliardi all'anno. In testa alla classifica dei "mangiatori di uova" troviamo il Messico con 350 uova consumate all'anno da ogni abitante, seguito da Giappone (con 330) e Cina (320).

Nel 2009 sono state prodotte in Italia circa 13 miliardi e 84 milioni di uova contro i 12 miliardi e 952 milioni del 2008 (+1%). Il 64% delle uova è stato acquistato direttamente dai consumatori, per un consumo procapite pari a circa 150 uova. L'industria e la trasformazione in generale hanno assorbito il restante 36% delle uova, con un consumo pari a 65 uova procapite, attraverso pasta e dolci ed in genere prodotti trasformati (fonte Una).

Il consumo finale medio per ogni cittadino italiano è risultato essere di 215 uova, valore di fatto corrispondente alla media del consumo procapite europeo.

LA PRODUZIONE DI UOVA IN ITALIA (Dati UNA)				
	ANNO 2008		ANNO 2009	
	Pezzi	Tonnellate	Pezzi	Tonnellate
Prodotte negli allevamenti razionali	10.375.000.000	653.600	10.493.000.000	661.100
Prodotte negli allevamenti rurali	2.577.000.000	155.100	2.591.000.000	163.200
Totale uova prodotte in Italia	12.952.000.000	816.000	13.084.000.000	824.300
Saldo import-export di uova e di prodotti d'uovo (prodotti in equivalenti uova in guscio)	+39.500.000	+2.490	-182.900.000	-11.523
Totale uova avviate al consumo	12.991.500.000	818.490	12.901.500.000	812.790



LE UOVA: CONOSCKERLE MEGLIO

La struttura

Le uova sono costituite da **tre strutture**: il tuorlo, l'albume (o chiara) e il guscio.

Il tuorlo

Il tuorlo è la parte più interna e più nobile dell'uovo perché contiene la maggior concentrazione di sostanze nutrienti e perché rappresenta il gamete femminile. Infatti se il nucleo o blastodisco che si trova sulla superficie del tuorlo viene fecondato, si svilupperà l'embrione che utilizzerà per la sua crescita tutte le riserve alimentari contenute in tuorlo, albume e guscio.

È una **cellula gigante** che viene sintetizzata nei follicoli dell'ovario, con la rottura del follicolo l'ovulo passa nell'ovidutto dove, nell'arco di 24 ore, può essere fecondato e viene rivestito da albume e guscio e da membrane protettive. In realtà le uova ad uso alimentare non sono fecondate, infatti per evitare ciò le galline non vengono allevate in promiscuità con i maschi.

Il tuorlo è avvolto da una membrana chiamata membrana **vitellina**, ed è mantenuto in sospensione all'interno dell'albume dalle **calaze**, cordoni di albume più denso che partono dalla membrana vitellina e vanno verso i due poli dell'uovo. Tali cordoni si formano durante la discesa del tuorlo lungo l'ovidutto.

Il tuorlo è composto, oltre che dall'acqua (50%), da **lipidi** (29%), **proteine** (16%), e **colesterolo** (5%). Gli acidi grassi sono per il 65% insaturi (soprattutto oleico e linoleico), e per il 35% saturi. Contiene anche discrete quantità di ferro e fosforo, e vitamine del gruppo B.

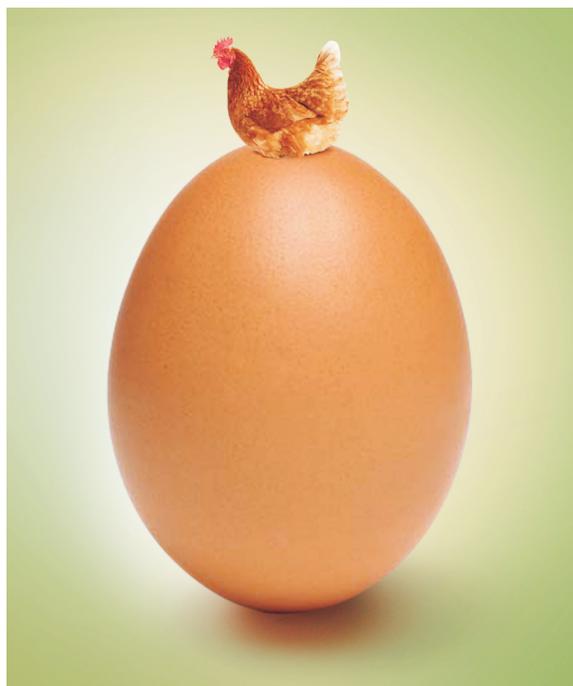
Non contiene vitamina C, che non rappresenta un nutriente essenziale per la maggior parte degli animali. Il colore del tuorlo dipende dalla presenza di pigmenti nella dieta della gallina ed in base alle richieste del consumatore è possibile produrre uova con intensità di colore dal giallo paglierino all'arancio. Alcuni alimenti come il mais contengono elevate quantità di pigmenti gialli, ma altri organismi vegetali o animali, come pure coloranti sintetici possono essere impiegati per ottenere tuorli ben pigmentati.

L'albume

L'albume è composto da quattro strati alternati: **strato fluido esterno**, **strato denso esterno**, **strato fluido interno**, **strato denso interno o strato calazifero**. Quest'ultimo tende a rimanere attaccato al tuorlo quando si apre un uovo fresco.

L'albume costituisce una **barriera protettiva** nei confronti del tuorlo e, grazie ad alcune proteine in esso presenti come il lisozima che ha un'attività antibatterica, impedisce ai batteri che possono penetrare attraverso i pori del guscio di contaminare il tuorlo compromettendo lo sviluppo dell'embrione.

È composto principalmente da **acqua** (quasi il 90%), **proteine** (10%), **sali minerali** (magnesio, sodio e potassio), **vitamine** del gruppo B, e **glucosio libero** (0.8%).



Il guscio

Anche il guscio delle uova è formato da **tre strati**:

- le **membrane testacee** che lo separano dall'albume, costituite da due sottilissimi fogli, che si distaccano in corrispondenza dell'estremità ottusa (quella più ampia) dell'uovo formando la camera d'aria;
- uno **strato calcareo** che costituisce il guscio vero e proprio, costituito da una impalcatura di microscopiche colonne di calcite. È percorso da pori che consentono il passaggio di gas, ma anche potenzialmente di microbi e sostanze contaminanti;
- la **cuticola esterna**, molto sottile ma estremamente importante poiché impedisce il passaggio di microbi attraverso i pori. Viene eliminata con il lavaggio in acqua, esponendo l'uovo all'attacco dei microbi.

La **camera d'aria** è un cuscinetto di aria che si forma tra il guscio e l'albume al polo ottuso dell'uovo che si forma quando l'uovo passa dai 40 gradi del corpo della gallina alla temperatura ambiente: il contenuto dell'uovo diminuisce di volume richiamando aria dall'esterno attraverso i pori del guscio. La grandezza della camera d'aria è l'unico indice riconosciuto per legge per valutare la **freschezza dell'uovo**, infatti durante la conservazione dell'uovo si ha evaporazione di acqua e penetrazione di aria a livello della camera, pertanto le uova fresche avranno una camera d'aria di piccola dimensione, mentre le uova "vecchie" hanno una camera d'aria più grande. Questo è il motivo per cui le uova "vecchie" immerse nell'acqua galleggiano mentre le uova fresche "vanno a fondo".

Le qualità nutrizionali

Due uova, che corrispondono a circa 100 g, contengono 12,4 (g) di proteine e 8,7 (g) lipidi¹, 400 mg di colesterolo e forniscono circa 128 kcal.

Per ulteriori approfondimenti suggeriamo di consultare il sito dell'INRAN alla sezione "Tabelle di composizione degli alimenti".

http://www.inran.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html

Nella pubblicazione *Guida all'alimentazione consapevole* il prof. Del Toma spiega che:

"Le uova di gallina non sono una fonte energetica importante perciò sono utili anche nelle diete dimagranti per il rapporto tra qualità dei nutrienti e quantità di energia più favorevole che negli altri alimenti proteici di origine animale.

Purtroppo non sono scomparsi del tutto i vecchi pregiudizi sul fatto che le uova siano di difficile digestione o che facciano male al fegato. A queste dicerie, prive di validità scientifica si è aggiunto negli ultimi due decenni anche il terrore del colesterolo di cui il rosso d'uovo è particolarmente ricco. Studi recenti hanno dimostrato che, in soggetti sani, l'uovo non aumenta il livello di colesterolo del sangue pertanto può entrare nella nostra dieta in tutta tranquillità. Se si fa eccezione per coloro che soffrono di calcoli, l'uovo può essere consumato anche quotidianamente."

"Il colesterolo contenuto negli alimenti può concorrere a provocare un aumento dei livelli di colesterolo nel sangue. Tale aumento però è molto variabile da persona a persona, inoltre nel nostro organismo esistono meccanismi di autoregolazione sia per le quantità di colesterolo alimentare che si assorbono sia per quantità prodotte nel corpo. In generale la quantità di colesterolo prodotta dal nostro organismo è notevolmente più elevata di quelle assunta con la dieta"².

Nella nuova piramide alimentare, denominata "Piramide della dieta mediterranea moderna" e presentata alla fine del 2009, viene suggerito un consumo settimanale di 2-4 porzioni di uova.

<http://www.inran.it/358/31/news/ecco-la-nuova-piramide-alimentare--della--dieta-mediterranea.html>

¹Fonte: *Tabelle di composizione degli alimenti*, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

²Fonte: *Linee guida per una sana alimentazione dell'Istituto nazionale di Ricerca degli Alimenti e la Nutrizione*
http://www.inran.it/648/linee_guida.html

I luoghi comuni

Le uova sono pesanti da digerire: la digestione delle uova dipende da come sono preparate. In particolare la digeribilità dell'albume aumenta in seguito alla cottura perchè la coagulazione delle proteine le rende meglio attaccabili dagli enzimi digestivi e perchè la inattivazione del legame tra l'avidina (proteina dell'albume) e la biotina (vitamina H) rende quest'ultima utilizzabile dall'organismo. Al contrario la digeribilità del tuorlo peggiora in seguito alla cottura. Per digerire un uovo alla coque sono sufficienti 90 minuti, due ore se sodo e tre ore se fritto: la digestione della carne è sicuramente più lunga. Le uova, quindi, non sono meno digeribili rispetto alla grande maggioranza delle fonti proteiche.

Le uova fanno male al fegato: gli alimenti grassi in genere appesantiscono il lavoro del fegato, soprattutto se i grassi sono portati a temperatura elevata, come nei fritti. Le uova di per sé non sono particolarmente grasse, se le si frigge la tossicità nei confronti del fegato dipende dai grassi aggiunti, e non dalle uova. Infatti le patatine fritte appesantiscono il fegato, le patate di per sé no. Come già accennato, gli albumi non andrebbero mai mangiati crudi, poiché contengono avidina che limita l'assorbimento di biotina (vitamina H).

Le qualità organolettiche

Le qualità organolettiche delle uova non risentono più di tanto della qualità del metodo di produzione. Nella produzione di pietanze nelle quali l'uovo è utilizzato crudo, come la maionese o lo zabaione, le differenze possono essere avvertite, nel consumo del cotto queste si livellano e diventano impercettibili ai più, soprattutto se l'uovo è utilizzato insieme ad altri ingredienti (come nelle frittate).

Una caratteristica importante, che influenza la bontà delle uova, è la **freschezza**: sebbene le uova si mantengano per parecchio tempo in frigorifero (per legge la durata di conservazione è di 28 giorni dalla deposizione), è opportuno consumarle fresche, entro dieci giorni dalla deposizione. In commercio troviamo uova con dicitura "**extra fresche**", che vengono vendute entro 9 giorni dalla data di deposizione.

Uova e allergie

E' una delle più comuni allergie alimentari. Consiste in un'allergia ad alcune proteine dell'uovo, tra cui quella sicuramente più frequentemente in causa è l'ovalbumina, contenuta nell'albume. Non vi è differenza, sul piano del potere allergizzante, tra uovo cotto e uovo crudo. I bambini con allergia all'uovo devono evitare anche pollo, tacchino e carni di volatili in genere. Le manifestazioni dell'intolleranza possono comparire alla prima assunzione dell'uovo. La positività del test cutaneo (Prick test) all'uovo può infatti essere presente anche nei primi mesi di vita, quando cioè ancora l'uovo non è stato assunto dal bambino, probabilmente perché la sensibilizzazione (cioè l'attivazione della risposta immunitaria contro l'alimento) è avvenuta durante la gravidanza, l'allattamento al seno o addirittura per via aerea.

Come per l'allergia al latte, i sintomi dell'allergia all'uovo tendono col tempo a scomparire, divenendo molto rari oltre il 4° anno di vita.

Una volta fatta la diagnosi, la terapia si basa esclusivamente sull'abolizione temporanea, ma scrupolosa, dell'uovo e della carne di volatili dalla dieta, secondo le indicazioni del pediatra. La reintroduzione dovrà avvenire con tempi e modalità stabiliti dal pediatra, senza tentativi estemporanei da parte dei genitori: le eventuali reazioni, possibili per dosi anche piccolissime di proteine dell'uovo, potrebbero da un lato essere molto pericolose per il bambino, dall'altro confondere il quadro clinico e rendere più difficile la sua interpretazione da parte del medico.

La prevenzione viene consigliata nei casi di bambini a rischio di allergie: chi ha due parenti di primo grado (genitori o fratelli) allergici o ha già presentato un'allergia al latte dovrà preferibilmente ritardare l'inserimento dell'uovo, come di altri alimenti a maggiore rischio di allergie, secondo le indicazioni del pediatra.

L'ALLEVAMENTO DELLE GALLINE OVAIOLE

Premessa

Ogni anno sul territorio dell'Unione Europea vengono allevate oltre 400 milioni di galline ovaiole, circa il 68% delle quali sono tenute nelle gabbie organizzate in batteria degli allevamenti intensivi.

La natura altamente restrittiva di queste gabbie non consente alle galline di esprimere la maggior parte dei normali modelli di comportamento, quali la ricerca dell'alimento, la deposizione delle uova nei nidi, becchettare sul terreno, distendere le ali. La mancata soddisfazione di tali primari bisogni determina negli animali un alto grado di frustrazione e stress.

Ogni gallina dovrebbe avere a disposizione uno spazio di soli 550 cm², ma molto spesso, tale spazio è addirittura di 450 cm², di poco inferiore a quello di un foglio a A4, nel quale è impossibile per l'animale compiere movimenti naturali, stirarsi, aprire le ali o semplicemente girarsi nella gabbia senza difficoltà. L'impossibilità di soddisfare bisogni etologici primari, unita all'elevato livello di produzione di uova cui sono sottoposti questi animali, determina nelle galline di batteria fragilità delle ossa e molte di loro soffrono per la rottura delle stesse nell'arco della vita produttiva che è di circa un anno, prima di essere inviate al mattatoio.

La Direttiva Europea del 1999 sulla protezione delle galline ovaiole negli allevamenti ha introdotto il bando delle gabbie convenzionali a partire dal 1° gennaio 2012. La Direttiva rappresenta certamente un piccolo miglioramento delle condizioni di vita degli animali anche se l'industria avicola ha chiesto di ritardare ulteriormente il bando delle gabbie preoccupata dalla crescita dei costi di produzione dell'uovo, ma la Commissione Europea, con un apposito studio sull'impatto della Direttiva, ha dimostrato che tali preoccupazioni non hanno ragion d'essere.

Vi è inoltre da considerare che il nuovo Trattato di Lisbona vincola il legislatore comunitario a migliorare il benessere degli animali nella legislazione, in quanto esseri senzienti. Stante tale vincolo, non possono essere trascurate le conclusioni, contenute nei rapporti scientifici del Comitato per il benessere e la Salute degli animali dell'UE e dell'Autorità per la Sicurezza alimentare, relative alla sofferenza delle galline ovaiole allevate nelle gabbie. Ogni ulteriore ritardo nell'abolizione di tali sistemi di allevamento deve essere evitato.³

La struttura dell'allevamento in batteria

L'allevamento in batteria delle galline ovaiole è un sistema industriale ed intensivo nel quale le galline vivono confinate in una piccola gabbia di rete metallica insieme ad altre galline. Come si diceva, l'attuale Direttiva Europea consente l'allevamento in queste gabbie riservando a ciascuna gallina lo spazio di 550 cm².



In questi allevamenti le gabbie in cui le galline possono essere impilate in quattro o più piani, all'interno di capannoni di grandissime dimensioni, nei quali è necessaria la ventilazione forzata, per eliminare le grandi quantità di ammoniaca prodotte dalle deiezioni degli animali. Nei pollai gli animali sono inoltre esposti a programmi luminosi di 16 ore di luce giornaliera integrando la luce naturale con luce artificiale.

³Fonte Lav

L'impiego dei programmi luminosi consente di ottenere la produzione di uova in tutti i periodi dell'anno evitando la caduta di produzione che si aveva nei mesi invernali quando non si conoscevano gli effetti della luce sul sistema riproduttivo degli uccelli. Il pavimento della gabbia è in rete metallica per consentire l'eliminazione delle feci dalla gabbia ed ha una inclinazione del 14% per far sì che l'uovo, una volta deposto, scivoli fuori dalla gabbia e non venga rotto e mangiato dalla gallina. Tale inclinazione del pavimento potrebbe essere disagiata per l'equilibrio della gallina. Un comportamento tipico delle galline è quello di grattare superfici ruvide per "limarsi" le unghie ciò non è possibile nelle gabbie e le unghie crescono a dismisura. Solo recentemente la direttiva europea sopra citata ha imposto la presenza nelle gabbie di dispositivi per accorciare le unghie. Fragilità delle ossa, con conseguenti fratture costanti e diffuse forme di osteoporosi, sono situazioni frequenti che si osservano negli allevamenti intensivi in gabbia.

Le restrizioni ai comportamenti

Le galline hanno un forte bisogno di porre in essere modelli di comportamento etologici, sviluppati dalla specie nell'evoluzione di migliaia di anni. E' essenziale per il benessere di questi animali che tali esigenze siano soddisfatte. In natura le galline camminano per lunghe distanze e passano gran parte del loro tempo alla ricerca di cibo; vivono in piccoli gruppi con una organizzazione sociale complessa e basata su una chiara gerarchia; cercano luoghi appartati dove creare i nidi per deporre e covare le uova, e usano gli alberi per appollaiarsi al riparo dalle minacce dei predatori durante la notte. Le galline hanno un forte bisogno di distendere le ali, hanno una buona cura delle loro penne e fanno regolari bagni di sabbia. Una gallina libera, quindi, può fare movimenti naturali, cercare l'alimento, o un rifugio quando si sente minacciata dall'ambiente circostante, deporre e covare le proprie uova nel nido. Nelle gabbie convenzionali nessuno di questi comportamenti è possibile. La possibilità di fare dei nidi ove deporre le uova e covarle è fondamentale per il comportamento di una gallina: la ricerca di un luogo idoneo in cui costruirlo, la raschiatura del terreno e la predisposizione di materiali ove poggiare le uova, sono tutti comportamenti preclusi nelle gabbie, e le galline mostrano, a seguito di tale privazione, gravi alterazioni e patologie del comportamento.

La mancata possibilità di fare bagni di sabbia, essenziali agli animali per eliminare parassiti e depositi di sporco sulle piume, a causa della mancanza di lettiera nelle gabbie di batteria e dell'impossibilità di beccare nella stessa, porta le galline a sviluppare aggressività verso le altre e a provare un forte senso di frustrazione, poiché avvertono il proprio piumaggio sporco. Altro elemento di grande importanza per le galline è la possibilità di appollaiarsi per trascorrere la notte.



Si tratta di un comportamento basilare delle galline che, totalmente soppresso, determina nell'animale una perenne percezione di minaccia da parte di predatori, con effetti sul comportamento dello stesso. L'impossibilità di aprire le ali costituisce l'ennesima grave privazione ai bisogni etologici di questi animali. Una gallina ha bisogno di oltre 2000 cm² per poter distendere le sue ali, ma nelle gabbie ne ha a disposizione solo 550 cm²; ciò comporta un impatto sulla salute e sul comportamento dell'animale.

Il benessere fisico

Oltre alle crudeltà mentali inflitte alle galline ingabbiate, l'ambiente delle gabbie di batteria comporta anche gravi problemi di benessere fisico. Osteoporosi e fratture delle ossa sono molto comuni nelle galline in gabbia, perché l'alto tasso di produzione di uova depaupera le riserve di calcio degli animali. Il piano di rete metallica causa problemi alle zampe delle galline e le loro unghie, che non si consumano su un terreno come in natura, possono ritorcersi intorno alle maglie della rete. Piedi e zampe danneggiate riducono le possibilità delle galline di muoversi e talvolta di svolgere esigenze fondamentali quali la ricerca del cibo e dell'acqua. A causa della loro frustrazione, della noia e della stretta vicinanza con altri animali, le galline spesso beccano e aggrediscono le proprie compagne di gabbia, fino ad arrivare a mettere in atto fenomeni di cannibalismo. Nel tentativo di diminuire le lesioni fisiche causate da questo comportamento "anti sociale", le galline di batteria vengono "debeccate", rimuovendo loro un terzo del becco per mezzo di una "lama rovente": un evidente caso di trattamento dei sintomi piuttosto che trattare le vere cause che determinano l'aggressività di questi animali.

La legislazione in materia

La Direttiva n° 74 del 1999, **che stabilisce le norme minime per la protezione delle galline ovaiole**, ha previsto che dal gennaio del 2012 le gabbie convenzionali debbano essere abolite e non essere più utilizzate come sistema di allevamento per la produzione di uova. Secondo la direttiva europea, inoltre, dal gennaio del 2003 è vietata la costruzione e la messa in funzione di allevamenti con il sistema delle gabbie convenzionali. Questa normativa ha quindi stabilito i primi cambiamenti già in vigore dal gennaio del 2003, che in vista del bando definitivo di questo tipo di gabbie, ha previsto le seguenti prescrizioni:

- ogni gallina ovaiole deve disporre di almeno 550 cm² di superficie della gabbia, che deve essere misurata su un piano orizzontale e utilizzabile senza limitazioni;
- ogni gabbia deve disporre di un abbeveratoio continuo o di tetterelle adeguate;
- l'altezza minima delle gabbie non deve essere inferiore a 40 cm per il 65% della superficie e non può essere inferiore a 35 cm in ogni punto;
- il pavimento delle gabbie deve essere costruito in modo da sostenere adeguatamente ciascuna delle unghie anteriori di ciascuna zampa.
- le gabbie devono essere provviste di adeguati dispositivi per accorciare le unghie.

Queste disposizioni costituiscono il primo importante riconoscimento dell'esigenza di porre fine ad un sistema di allevamento che, come dimostrano gli studi scientifici, è insostenibile per questi animali.

La nuova direttiva ha inoltre previsto la possibilità di realizzare impianti per allevare le galline nelle cosiddette gabbie modificate o "arricchite". Le gabbie modificate, anche denominate gabbie "arricchite", sono gabbie molto simili alle gabbie convenzionali; queste gabbie prevedono un piccolo spazio aggiuntivo a disposizione delle galline e alcuni elementi addizionali che dovrebbero permettere alle galline di soddisfare alcuni comportamenti naturali.

Ne esistono diversi tipi che possono ospitare dai 10 fino ai 60 animali. La legge dispone che le gabbie arricchite debbano prevedere:

- una superficie totale della gabbia non inferiore ai 2000 cm²;
- una superficie di almeno 750 cm² della gabbia per ogni gallina ovaiole, di cui 600 cm² di superficie utilizzabile;
- un nido;
- lettiera che consenta di becchettare e razzolare;
- posatoi appropriati che offrano almeno 15 cm di spazio per gallina ovaiole;

- un sistema di abbeveraggio appropriato;
- essere separate, quando disposte in fila, da passaggi aventi una larghezza minima di 90 cm per agevolare l'ispezione, la sistemazione e l'evacuazione delle galline ovaiole, e tra il pavimento dell'edificio e le gabbie delle file inferiori deve esservi uno spazio di almeno 35 cm;
- dispositivi per accorciare le unghie.

Parere tecnico scientifico in merito alle caratteristiche degli arricchimenti delle gabbie modificate

A cura del CRNBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale) - Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

Di fatto tra pochi mesi le gabbie convenzionali non potranno più essere utilizzate. A nostro parere andrebbero confrontati il metodo delle gabbie arricchite e con i sistemi alternativi (a terra, all'aperto e in voliera). Allo stato attuale non è dimostrato quale di questi sia il sistema che garantisce il livello maggiore di benessere, senza entrare poi in merito a caratteristiche qualitative igienico sanitarie del prodotto.

Svariate prove, ricerche e confronti sono stati condotti e/o sono in corso in vari Paesi. Anche il CRNBA ha in corso un progetto di ricerca che si concluderà l'anno prossimo in cui verranno messe a confronto le diverse tipologie di allevamento menzionate.

Tuttavia, come Coop, riteniamo che nonostante gli innegabili miglioramenti, il sistema delle gabbie modificate costituisce una tipologia di allevamento ancora troppo simile alle gabbie. Tra gli orientamenti possibili migliorativi del benessere rispetto alle gabbie tradizionali, ormai vietate, quello dell'allevamento a terra viene ritenuto il più vicino alla vita naturale dei volatili.

L'allevamento delle uova con sistemi alternativi alla gabbia

La direttiva ha introdotto anche gli standard relativi alla produzione di uova derivanti dai sistemi cosiddetti alternativi o "non in gabbia". A decorrere dal 1° gennaio 2002 questi tipi di allevamento devono essere attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano tra l'altro:

- di almeno un nido per 7 ovaiole. Se sono utilizzati nidi di gruppo, deve essere prevista una superficie di almeno 1 m² per un massimo di 120 ovaiole;
- di posatoi appropriati che offrano almeno 15 cm di spazio per ciascuna ovaiole;
- di una superficie di lettiera di almeno 250 cm² per ovaiole; la lettiera deve occupare almeno un terzo della superficie al suolo;
- nei sistemi di allevamento che consentono alle galline ovaiole di muoversi liberamente fra diversi livelli:
 - il numero di livelli è limitato a 4;
 - l'altezza libera minima fra i vari livelli deve essere di 45 cm;
 - le mangiatoie e gli abbeveratoi devono essere ripartiti in modo da permettere a tutte le ovaiole un accesso uniforme;
 - i livelli devono essere installati in modo da impedire alle deiezioni di cadere sui livelli inferiori.
- Se le galline ovaiole dispongono di un passaggio che consente loro di uscire all'aperto:
 - diverse aperture del passaggio debbono dare direttamente accesso allo spazio all'aperto, avere un'altezza minima di 35 cm, una larghezza di 40 cm ed essere distribuite su tutta la lunghezza dell'edificio; un'apertura totale di 2 metri deve comunque essere disponibile ogni 1000 ovaiole;

- gli spazi all'aperto devono:
 - avere una superficie adeguata alla densità di ovaiole allevate e alla natura del suolo al fine di prevenire qualsiasi contaminazione,
 - essere provvisti di riparo dalle intemperie e dai predatori e, se necessario, di abbeveratoi appropriati.

La densità non può essere superiore a 9 galline ovaiole per m², con la possibilità di prevedere una deroga fino al 2011 con una densità di 12 galline per m².

Impatti sulla produzione

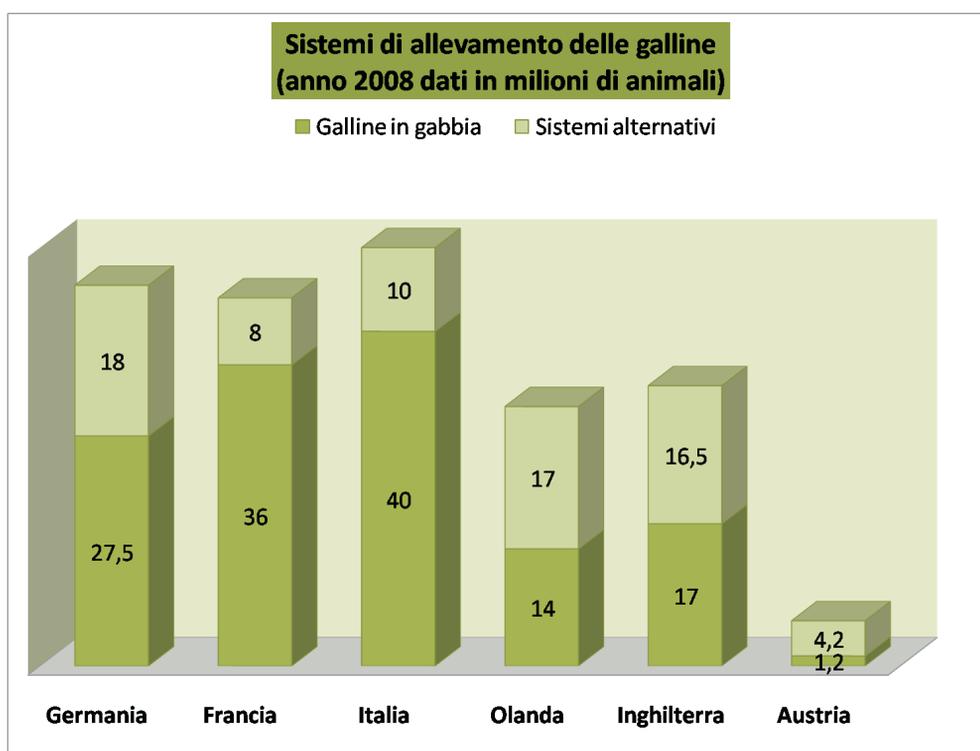
Un recente studio, seppur realizzato su un numero esiguo di capi, ha dimostrato l'influenza del tipo di allevamento e dei mangimi sulle qualità nutritive ed organolettiche delle uova.

E' stato condotto su due gruppi di galline: uno libero ed uno allevato in batteria. Il primo gruppo ha razzolato liberamente, nutrendosi (a turno) di erba medica, trifoglio rosso e bianco o un misto d'erbe tipiche della stagione fredda. Tutte le galline hanno mangiato i vari tipi di vegetali, variando la dieta ogni due settimane ed integrandola con del mangime commerciale. Il secondo gruppo era formato da galline allevate in batteria e alimentate con mangimi industriali.

Rispetto alle uova delle galline allevate in gabbia, le uova di galline allevate all'aperto contenevano il doppio di vitamina E, più del doppio di acidi grassi omega-3, e un più basso rapporto tra omega-6 e omega-3 (meno della metà). Tuttavia, le galline libere producevano uova più leggere (-14%) ed in minore quantità (-15%) degli esemplari allevati in batteria.

La spiegazione potrebbe trovarsi nella peculiare fisiologia delle galline "la gallina infatti ha un tratto digestivo corto e può assimilare rapidamente i nutrienti attraverso la dieta. Le vitamine liposolubili (come la vitamina A ed E) nella dieta sono prontamente trasferite al fegato e poi nel tuorlo d'uovo. I livelli di nutrienti nelle uova sono sensibili ai cambiamenti dietetici".⁴

Prima dell'entrata in vigore della normativa sulla protezione della gallina ovaiole, l'allevamento alternativo alla batteria in altri paesi europei era già diffuso in modo significativo.



⁴Fonte: "Research shows eggs from pastured chickens may be more nutritious", PhysOrg.com 20/07/010

L'impatto economico del bando degli allevamenti in batteria

Secondo il Rapporto socio-economico della Commissione Europea, produrre 12 uova da galline allevate in batteria costa 0,66 €; 0,82 € per produrre 12 uova di galline allevate a terra e 0,98 € per produrre 12 uova di galline allevate all'aperto.



Questo significa che un solo uovo di gallina allevata a terra costerà 1,3 centesimi di euro in più rispetto ad uno di batteria e che un uovo all'aperto costerà solo 2,6 centesimi di euro in più rispetto ad uno di batteria. Il consumo medio pro-capite di uova nei Paesi della UE è pari a 220 uova per anno, incluso il consumo di uova in prodotti trasformati. Questo significa che per il consumatore finale il costo del passaggio al consumo di uova allevate a terra sarebbe di 5,5 centesimi di euro per settimana e di 11 centesimi di euro a settimana per il consumo di uova allevate all'aperto. Meno di 3 € l'anno!⁵

L'ETICHETTATURA DELLE UOVA

Secondo la normativa in vigore le uova in commercio, oltre ad una etichettatura che ne identifichi la categoria e ne consenta la cosiddetta "tracciabilità", devono essere etichettate anche secondo il sistema di allevamento, al fine di indicare al consumatore in quali condizioni di vita sono state tenute le galline che hanno prodotto le uova.

Dal 2004 il **sistema di etichettatura prevede che su ogni guscio** vi sia un codice che identifica:

La tipologia di allevamento

Una sigla che identifica lo Stato di produzione

Un codice riferito al Comune di produzione

Una sigla riferita alla Provincia di produzione

Un codice relativo al nome e luogo in cui la gallina è stata allevata

La data di deposizione (sulle uova "extra" fresche)

⁵Fonte Lav

Le norme in vigore prevedono 4 tipologie di allevamento:

ALLEVAMENTO BIOLOGICO - IDENTIFICATO CON IL CODICE "0"

Le galline possono razzolare liberamente all'interno e all'esterno di capannoni, su un terreno ricoperto da vegetazione e coltivato con metodo biologico. Le galline sono alimentate con alimenti biologici, integrati al massimo con un 20% di alimenti convenzionali, le uova sono deposte nei nidi.

ALLEVAMENTO BIOLOGICO - IDENTIFICATO CON IL CODICE "1"

Le galline possono razzolare all'aperto in un ambiente protetto dal contatto con altri animali. Le uova in questo tipo di allevamento sono deposte nei nidi. La densità all'esterno di questo allevamento sono di 1 gallina ogni 4 m².

ALLEVAMENTO BIOLOGICO - IDENTIFICATO CON IL CODICE "2"

Le galline vengono allevate in capannoni all'interno dei quali possono muoversi liberamente ma non hanno accesso all'esterno. Le uova sono deposte nei nidi. La densità di questo allevamento è di 9-12 galline per 1 m².

ALLEVAMENTO BIOLOGICO - IDENTIFICATO CON IL CODICE "3"

Le galline sono rinchiusi in gabbie disposte in piani da 4 a 10, all'interno di capannoni chiusi, con ventilazione forzata. La densità di questi animali è di circa 16 - 18 ed oltre galline per metro quadrato. Le uova sono deposte sul pavimento della gabbia.



Oltre all'etichettatura sul guscio, le norme in vigore impongono l'obbligo di etichettatura anche sulla confezione delle uova, che certamente ha un maggior rilievo in termini di comunicazione per il consumatore

LA FILIERA UOVA COOP

Tutte queste uova provengono
da galline allevate a terra e non in gabbia.
Una grande conquista.



Da sempre le uova a Marchio Coop provengono esclusivamente da allevamenti a terra e da allevamenti biologici i quali prevedono che le galline possano razzolare e muoversi liberamente, in questo modo viene tutelato il benessere animale.

Le uova Coop vengono poi controllate durante tutta la filiera di produzione in modo da garantire al consumatore requisiti igienici e di sicurezza alimentare superiori alle uova normalmente in commercio.

I controlli Coop garantiscono la provenienza delle uova da galline nate e allevate in Italia, il mangime (senza OGM e senza farine e grassi animali). Questo viene controllato sia nei mangimifici selezionati sia durante la somministrazione negli allevamenti di pollastre e di galline durante tutto il ciclo di vita.

Inoltre Coop garantisce la naturalità del colore del tuorlo che non viene alterato dall'uso di coloranti artificiali nei mangimi. Tutta la filiera delle uova ed i controlli effettuati sono certificati dal 2003 quando le uova sono state inserite nel Marchio Coop.

Per garantire la tracciabilità, sul guscio di ogni uovo è riportato il suo codice di identità che permette di conoscere l'intera storia dell'uovo (allevatore, ubicazione e tipologia di allevamento, data di deposizione (sulle uova "extra" fresche), data di scadenza (su tutte le altre uova Coop)).

Che cosa abbiamo fatto?

Puntare sul benessere animale è giusto dal punto di vista etico e conviene anche al consumatore.

Già nel 2008, a seguito delle denunce della LAV, sulle pressioni effettuate dal mondo produttivo per far slittare l'entrata in vigore della normativa sulle gabbie allargate, Coop scrisse a tutti i fornitori richiedendo di formalizzare il termine di adeguamento alla direttiva europea e la loro strategia al 2012.

Che cosa stiamo facendo?

Oggi Coop può fare un ulteriore grande passo avanti eliminando da tutto l'assortimento le uova provenienti da galline allevate in gabbia. Lavorando insieme ai fornitori nazionali e locali Coop sta supportando l'innovazione negli allevamenti in essere.

Dai primi di ottobre sugli scaffali degli oltre 1.400 punti di vendita Coop si trovano solo uova di galline allevate a terra, all'aperto e biologiche. Con questa decisione, Coop anticipa la Direttiva Europea del 1999 sulla protezione delle galline ovaiole negli allevamenti che ha introdotto il bando delle gabbie di batteria convenzionali dal 1 gennaio 2012 e, sempre grazie a questa decisione, oltre 1,3 milioni di galline vivranno fuori dalle gabbie. In virtù di questa scelta, il 20 ottobre 2010, a Parigi, Coop Italia ha ricevuto il premio "Good Egg".

