

Da dove arriva il nostro ovetto mattutino?

Situazione al

11/2014

Informazioni sull'allevamento delle galline ovaiole

Le uova di gallina hanno ormai tradizione in ogni cucina; ben di rado ci si decide però a chiedere ragguagli sulle condizioni di vita della galline ovaiole che ogni giorno ci fanno avere l'uovo per la prima colazione. Diverse forme di allevamento rispettano le condizioni naturali di questa specie animale, mentre altre non ne tengono assolutamente conto.

Oggi si riscontrano tre diverse modalità di allevamento dei polli ovaiole, di seguito brevemente illustrate.

Allevamento in batteria

Si tratta di un allevamento effettuato esclusivamente in gabbie di filo di ferro alte almeno 40 cm, con una superficie di 550 cm² per singola gallina (in un m² ne vengono stipate 18). Ogni animale ha a disposizione delle vaschette per l'acqua ed il mangime su una lunghezza di almeno 10 cm. Il fondo della gabbia si presenta inclinato, con una pendenza che nel caso della rete in filo di ferro arriva fino al 14%, ma che può anche essere maggiore se il materiale lo consente. Queste gabbie devono essere dotate di un dispositivo che permette di accorciare gli artigli; la luce è sempre quella artificiale, e spesso essa viene tenuta accesa anche oltre la durata di una normale giornata solare, per accrescere la produzione di uova.

L'allevamento in batteria è definitivamente abolito per legge in tutta Europa con il primo gennaio 2012.

Allevamento a terra

Per allevamento a terra si intende la conduzione delle galline ovaiole in grandi capannoni nei quali esse possono muoversi "liberamente". La densità di polli per m² non può superare il numero di sette, ed il

pavimento del pollaio deve venire sparso per almeno un terzo della sua superficie con granaglie che permettano ai polli di beccare e razzolare. La covata delle uova avviene in nidi comuni, mentre per il mangime e l'acqua sono disponibili vaschette di dimensioni analoghe a quelle previste per l'allevamento in batteria.

I polli non hanno però alcun appoggio o trespolo, e l'illuminazione che ricevono è sempre di tipo artificiale, senza alcuna possibilità di uscita all'aperto. Nei pollai più affollati e poco arieggiati si può ben presto sviluppare una concentrazione di vapori di ammoniaca che rende la vita difficile agli animali. Tutte queste limitazioni portano i polli a sviluppare una grande aggressività (si beccano e si strappano le penne l'uno con l'altro) e una diminuita resistenza alle malattie. Per impedire tali forme di aggressività reciproca, spesso a queste galline viene mozzato il becco bruciandone o strappandone la punta. Anche se l'animale non soffre per questa amputazione, esso non potrà mai più beccare normalmente.

Allevamento ruspante

Garantisce il maggior rispetto per la specie avicola nell'ambito dell'allevamento commerciale. In questo caso le galline ovaiole hanno a disposizione una stalla che deve soddisfare le stesse caratteristiche viste per l'allevamento a terra, ma in più gli animali possono spostarsi dalla stalla verso uno spazio all'aperto e viceversa. Per ogni ettaro a cielo aperto possono essere tenuti un massimo di 2.500 polli: si ha cioè una superficie per singolo animale che tocca i 4 m².

Lo spazio all'aperto deve inoltre essere coperto in massima parte da un manto erboso o da colture vegetali. I controlli volti ad accertare il rispetto di queste condizioni sono demandati al competente Ufficio presso l'Assessorato all'Agricoltura, nonché al veterinario provinciale.

Allevamento biologico

L'allevamento contemplato dai canoni dell'agricoltura biologica è unicamente quello ruspante – almeno secondo i protocolli della Bioland®. Gli animali devono avere sempre a disposizione dei piccoli stagni nei quali poter sguazzare, e nel pollaio sono presenti anche dei galli.

Il mangime è di esclusiva provenienza biologica controllata, e costituito principalmente da cereali e mais. L'impiego di additivi per favorire la crescita, amminoacidi sintetici, mangimi modificati geneticamente, farine di pesce è severamente vietato. I pulcini devono essi stessi provenire da allevamenti biologici, e gli animali per queste forme di allevamento vengono normalmente selezionati tra le razze più robuste e meno esposte alle malattie, anche se non estremamente produttive o di rapido sviluppo corporeo come invece si preferisce avere negli allevamenti convenzionali. I pollai a conduzione biologica vengono controllati regolamenti da Enti di certificazione indipendenti.

Mercati settimanali e dei contadini

Nessun tipo di controllo è previsto per le uova dei propri allevamenti che i contadini vendono al mercato settimanale o a quello riservato ai contadini. In mancanza di dichiarazioni esplicite (ad esempio circa l'appartenenza ad una federazione di produttori biologici), le uova provengono da allevamenti più o meno naturali, perlopiù dotati di uno spazio a cielo aperto e con mangimi convenzionali, privi comunque di qualsiasi controllo sia da parte dell'Assessorato che ad opera di federazioni od associazioni ad adesione volontaria. Acquistare le uova ad un mercato è un atto di fiducia verso chi le offre.

Commercializzazione ed etichettatura

Centri di confezionamento delle uova: Le uova destinate alla vendita nei canali commerciali devono essere selezionate, confezionate ed etichettate. Tutto ciò avviene all'interno di centri di confezionamento che lavorano il prodotto di una o di più ditte di produzione. Qui le uova vengono dapprima sottoposte ad un controllo visivo per trasparenza che ne consente la classificazione per classi di qualità e di peso. Per quanto concerne il peso si hanno le seguenti categorie:

XL - 73 g e più

L - 63 g – 73 g

M - 53 g – 63 g

S - meno di 53 g

Dopo le operazioni di selezione e classificazione si procede al confezionamento e all'etichettatura. Le informazioni riportate su queste etichette sono molto importanti ed utili, pertanto ne riportiamo alcune.

- Nome ed indirizzo dell'azienda confezionatrice, o di quella che ne ha organizzato il confezionamento a mezzo di una terza azienda.
- Quantità e tipo delle uova (ad esempio 6 uova fresche di galline ruspanti)
- Classe merceologica
- Categoria di peso
- Numero identificativo del centro di confezionamento. Si tratta qui di un codice che permette di identificare in modo univoco il centro di confezionamento; esso viene attribuito dal Ministero delle risorse agricole a Roma.
- Termine minimo di conservazione garantito. Le uova possono essere conservate per un massimo di 28 giorni dal momento della deposizione.
- L'indicazione circa la necessità di conservazione delle uova in frigorifero dopo l'acquisto.

Oltre a tali indicazioni, le uova da allevamento biologico recano anche il nome della federazione di allevatori biologici di appartenenza dell'azienda, il nome dell'organismo di controllo e certificazione ed il codice identificativo dell'azienda produttrice.

Marchio di riconoscimento sull'uovo

Dal 01.01.2004 tutte le uova all'interno dell'Unione Europea devono essere marchiate con un codice di produzione, che indichi l'allevamento di provenienza delle stesse. Esente da questo obbligo sono quelle uova che vengono vendute direttamente nei masi del produttore o a domicilio.

Il marchio Dal timbro si evince:

- Il tipo di allevamento di galline
- La provenienza dell'uovo (paese di provenienza e produttore)

Il timbro è composto da diversi codici:

Codice per il tipo di allevamento:

0 = produzione ecologica

1 = allevamento all'aperto

2 = allevamento a terra

Codice di registrazione del paese membro, per esempio:

AT = Austria

BE = Belgio

DE = Germania

IT = Italia

NL = Olanda

Identificazione dell'azienda produttrice:

ad ogni azienda viene assegnato un numero personale.