

I tuorli chiari non sono un difetto

L'uomo è un animale abitudinario – anche per quanto riguarda il colore del tuorlo. Finora in Svizzera anche i consumatori di uova bio erano abituati al tuorlo color giallo scuro. Da ora in poi però l'agricoltura biologica svizzera vieta l'impiego di estratto di paprica nei mangimi per il pollame. L'additivo per foraggio responsabile della colorazione scura è ora disponibile solo per un periodo di transizione (vedi dettagli a pagina 4).

Alcuni anni fa mi sono trasferita in Svizzera dalla Germania e posso capire solo fino a un certo punto i dubbi, se i consumatori accetteranno o meno i tuorli più pallidi. Avendo consumato per molti anni uova bio tedesche sono abituata ai tuorli chiari, infatti il Regolamento bio UE non prevede il foraggiamento con additivi di questo tipo. I tuorli più chiari pertanto per me non rappresentano un difetto bensì una garanzia di qualità, infatti si vede subito che l'uovo non è entrato in contatto con additivi coloranti. Naturalmente sarà necessario spiegare perché l'uovo della colazione della domenica improvvisamente non è più lo stesso. Come per tante altre cose però vale anche in questo caso, che grazie alla comprensione e ad una fase di assuefazione i consumatori per finire accetteranno i tuorli più chiari.



Theresa Reibold, redattrice



Foto in copertina: I mangimi per ovaiole UE non contengono additivi coloranti. Il colore del tuorlo dell'uovo bio tedesco (in basso) pertanto è più pallido di quello dell'uovo bio svizzero. Foto: Simone Bissig, Franziska Hämmerli

Sommario

Produzione

Pollame

- 4 Occorre una soluzione senza Capsantal
- 6 IG Bio-Ei chiede limitazione dell'effettivo massimo

Bovini

- 7 Misurare l'incremento giornaliero, ottimizzare il foraggiamento

Trasformazione e commercio

Commercializzazione

- 8 ConProBio riunisce consumatori e produttori

Bio Suisse e FiBL

- 10 Bio Suisse
- 11 FiBL

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 12 Brevi notizie
- 13 Nuove leve
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum