



Il giallo dell'uovo

La maggior parte dei tuorli bio svizzeri è di colore giallo scuro grazie all'estratto di paprica, prodotto ora vietato. Come procedere?

Anche il tuorlo delle uova bio svizzere è di colore giallo scuro intenso fino a volgere all'arancio. La maggior parte dei consumatori però non sa che ne è responsabile un colorante estratto dalla paprica contenuto nel mangime. Dato che l'Ordinanza bio UE vieta da tempo il colorante con il nome commerciale «Capsantal» così come tutti gli additivi coloranti, l'Ordinanza bio svizzera ora ha seguito l'esempio. Il settore delle uova bio in Svizzera sta ora discutendo come procedere senza il colorante una volta trascorso il periodo di transizione. Esistono alternative? Permetteranno di ottenere una colorazione arancione simile? O è meglio rinunciare ad una tale sostanza e i consumatori e i partner commerciali in avvenire dovranno abiturarsi ad un tuorlo molto più chiaro?

Aspettative diverse da Paese a Paese riguardo al colore del tuorlo

«La qualità dell'uovo non viene compromessa tralasciando l'estratto di paprica», osserva Eldrid Funck, manager dei prodotti latte e uova presso Bio Suisse. «Per i consumatori il colore rappresenta però un criterio di qualità.» Le aspettative riguardo alle uova sono molto diverse a dipendenza della regione, spiega Funck. Nell'Europa settentrionale i consumatori preferiscono un tuorlo chiaro. I reclami dei consumatori solitamente si riferiscono al colore del tuorlo. «I timori dei partner commerciali che i tuorli chiari non corrispondano ai desideri della clientela sono giustificati.» Rimane però da vedere quanto saranno tolleranti i clienti e se lo spettro cromatico finora accettato del tuorlo – da 8 a 12 sulla scala dei colori di Roche – è davvero scolpito nella pietra, commenta Funck.

L'argomento che i consumatori desiderino sempre lo stesso colore del tuorlo andrebbe dapprima comprovato con uno studio rappresentativo, sostiene Regula Bickel, presidente della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) di Bio Suisse. «Tale studio dovrebbe pure analizzare come i consumatori deciderebbero se sapessero il motivo della colorazione», spiega Bickel. L'aggiunta di una componente al foraggio con l'unico scopo di colorare il prodotto è in contrasto con il presupposto di genuinità dei prodotti Gemma di Bio Suisse. Infatti nelle linee guida di Bio Suisse è ancorato il principio secondo il quale si dovrebbero ottenere «prodotti biologici genuini e sani». «Finora non esistono studi scientificamente fondati che dimostrano che una gallina necessita di una determinata quantità di componenti coloranti nel foraggio per rimanere sana.» Secondo le conoscenze attuali l'estratto di paprica o in alternativa polvere di paprica viene aggiunto esclusivamente per colorare il tuorlo, spiega Bickel. La CMT vorrebbe pertanto ancorare nelle direttive il seguente principio: «Gli ingredienti e gli additivi che hanno esclusivamente un effetto colorante sono vietati nei mangimi.»

Esperimento con prodotti alternativi

«Se il colore cambierà parecchio il consumatore sicuramente reagirà», osserva Funck. È ora importante discutere con gli acquirenti, elaborare una strategia di comunicazione e valutare i risultati degli esperimenti fatti con prodotti alternativi nei mangimi, spiega Funck. I rappresentanti degli organi hanno preso posizione in merito all'istanza delle CMT di vietare gli additivi coloranti solo a pubblicazione avvenuta della presente rivista. In caso di accordo sarà inoltrata una domanda in tal senso all'assemblea dei delegati. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*



Come si colora il tuorlo?

Il tuorlo all'inizio del periodo di deposizione ha un colore molto pronunciato che impallidisce poi lentamente. Può assumere una colorazione chiara anche in seguito a malattia o verminosi. L'erba fresca del pascolo, ma anche granoturco, carote, pomodori, bacche di sambuco e peperoni rossi conferiscono al tuorlo un colore giallo intenso. Da esperimenti è emerso che le ghiande e alcune crocifere come la colza conferiscono al tuorlo una sfumatura color bronzo o olivastra. Anche il metabolismo delle singole galline influisce sul colore. Le ovaiole con un'elevata prestazione non coprono il fabbisogno con foraggio fresco, i tuorli chiari pertanto sono la norma.

Affinché il tuorlo assuma una colorazione scura è necessario che vi sia un rapporto equilibrato tra pigmenti rossi e gialli. Gli estratti di paprica attualmente utilizzati nei mangimi conferiscono al tuorlo un colore rosso. In caso di prolungato stoccaggio i pigmenti tuttavia si decompongono, le temperature elevate accelerano il processo. È quindi possibile riscontrare tuorli chiari nonostante l'estratto di paprica nel mangime anche in caso di elevato contenuto di vitamina A. La stessa compete con l'assimilazione dei pigmenti nell'intestino, essendo i carotenoidi forme preliminari della vitamina A. *fra / Fabian Schenkel*

A sinistra: uovo bio tedesco. A destra: uovo bio svizzero. Foto: Simone Bissig