

---

## Frutta a guscio, frutta secca e funghi selvatici: ora con indicazione di origine

Lun 10/03/2025 - 10:05

La maggior parte dei prodotti ortofrutticoli nell'UE deve essere conforme alle norme generali di commercializzazione: i prodotti devono essere integri, sani (ossia senza parti marce o guaste), puliti, dall'aspetto fresco e privi di sostanze estranee visibili (ad es. terra, impurità, residui evidenti di agenti di trattamento), liberi da parassiti (ad es. vermi, afidi) e parti mangiate o perforate da quest'ultimi, non umidi (è ammessa solo la formazione di condensa), privi di odori e sapori estranei e, non da ultimo, sufficientemente maturi ma non troppo. Inoltre, deve essere indicato il Paese d'origine.

Per gli undici tipi di frutta e verdura più venduti (mele, banane, pere, fragole, peperoni, kiwi, pesche e nettarine, lattuga – compresa l'indivia –, uva da tavola, pomodori e agrumi) si aggiungono anche norme specifiche di commercializzazione, che prevedono la suddivisione dei prodotti per grandezza e categoria di qualità (categoria extra, categoria I, categoria II).

Dal 1° gennaio 2025, inoltre, nell'UE sono entrate in vigore ulteriori regole per la commercializzazione di frutta fresca, verdura, banane e prodotti secchi (Regolamento delegato (UE) 2023/2429 e Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2430).

**Ora deve quindi essere indicato il Paese d'origine anche per la frutta fresca e a guscio, i funghi selvatici e i prodotti pronti per il consumo.** Questa disposizione si applica, tra gli altri, a mandorle, nocciole, noci, pistacchi e pinoli senza guscio; miscele di frutta a guscio tropicale; miscele di altra frutta a guscio; frutta secca (mele, albicocche, pere, prugne, ecc.); fichi secchi; uva passa; agrumi essiccati; miscele di frutta secca con frutta secca esotica; miscele di frutta secca con frutta a guscio; banane fresche e mature; funghi non coltivati (tra cui porcini, finferli e tartufi); semi freschi e decorticati di legumi nonché piatti di frutta e verdura pronti per il consumo. Per quest'ultimi si intendono prodotti destinati al consumo diretto allo stato fresco o cotto e la cui lavorazione va oltre il semplice taglio. Per i vari tipi di miscele vale quanto segue: se i singoli ingredienti provengono da più Paesi, sono ammesse le indicazioni "UE", "non UE" o "UE e non UE".

Nel motivare l'introduzione di ulteriori indicazioni d'origine obbligatorie, la Commissione europea fa riferimento alla strategia "Farm to Fork" (dalla fattoria alla tavola), secondo cui l'indicazione del Paese di

origine aiuta i consumatori a prendere decisioni di acquisto fondate. Inoltre, rendendo più visibile il Paese d'origine si spera che i consumatori siano più propensi a scegliere prodotti coltivati localmente. “Dai sondaggi emerge che i consumatori attribuiscono grande importanza all'origine degli alimenti e desiderano essere meglio informati al riguardo”, conferma Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. “L'indicazione d'origine obbligatoria per un più ampio numero di generi alimentari, pertanto, va accolto con favore. Anche se indicazioni generiche come “non UE” o “UE e non UE” non contribuiscono a una maggiore trasparenza.”