Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Quali standard di qualità si applicano a frutta e verdura?

Lun 26/02/2024 - 10:33

Il cosiddetto Regolamento UE sui cetrioli stabiliva per i cetrioli della categoria “Extra” un grado di curvatura massimo di 10 millimetri su 10 centimetri di lunghezza. Questo spettro della burocrazia UE è storia ormai dal 2009, anno in cui le norme speciali di commercializzazione sono state abolite per 26 tipi di frutta e verdura su un totale di 36, tra cui cetrioli, carote, zucchine e asparagi.

Per la vendita al dettaglio di ortofrutticoli freschi quali mele, pere, fragole, peperoni, kiwi, pesche e nettarine, lattuga (compresa l’indivia), uva da tavola, pomodori e agrumi, nell’UE continuano tuttavia a essere applicate **norme di commercializzazione speciali**, compresa la selezione in base alla grandezza e la classificazione per categoria di qualità. Riguardo a quest’ultimo punto si distingue fra **tre categorie: Extra, I e II**. I prodotti della classe “Extra” sono di qualità superiore rispetto all’aspetto esterno in termini di forma, sviluppo e colorazione e non presentano praticamente difetti. Per le merci di categoria I sono ammessi leggeri “difetti” nella forma, nello sviluppo e nella colorazione, come pure lievi deterioramenti della pelle o della buccia. I prodotti di categoria II possono presentare “difetti” di forma, sviluppo, colorazione e pelle o buccia, ma devono comunque rispettare gli standard minimi definiti.

I prodotti ortofrutticoli per i quali non si applicano norme di commercializzazione speciali sottostanno all’obbligo di conformità in base alla **norma di commercializzazione generale**, secondo la quale i prodotti devono essere interi, sani (non affetti da marciume e malattie), dall’aspetto fresco, puliti e privi di sostanze estranee visibili (ad es. terra, sporcizia, residui visibili di agenti di trattamento), esenti da parassiti (ad es. vermi, afidi) e senza punti perforati o mangiati da essi, privi di umidità esterna (è ammessa solo la formazione di condensa) e di odore e/o sapore anomali e, non da ultimo, devono essere sufficientemente ma non troppo maturi. Inoltre, per questi prodotti è necessario indicare il Paese d’origine. Il limite di tolleranza per i prodotti che non soddisfano tali requisiti è di un massimo del 10% di un lotto. Per questi tipi di frutta e verdura non è richiesta la classificazione, ma è possibile applicare volontariamente le norme commerciali per prodotti specifici stabiliti dall’UNECE (*United Nations Economic Commission for Europe*), ammesso che esistano norme UNECE corrispondenti.

Sono esenti dall'obbligo di rispetto delle norme di commercializzazione, tra gli altri, i prodotti ortofrutticoli venduti direttamente dall'azienda agricola produttrice al consumatore finale, frutta e verdura tagliata e pronta per il consumo o per la cottura e i prodotti destinati alla trasformazione industriale o all'alimentazione animale.

"Le norme di commercializzazione dell'UE puntano in primo luogo sulle caratteristiche esterne di frutta e verdura e su una qualità esteriore che sia il più possibile uniforme", riassume Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Il sapore e il valore nutrizionale non vengono considerati affatto".

Nel 2022 la *Verbraucherzentrale Niedersachsen* (Centro consumatori della Bassa Sassonia) ha effettuato un controllo di mercato su frutta e verdura nella vendita al dettaglio, giungendo alla seguente conclusione: "Offrire frutta e verdura dall'aspetto impeccabile e uniforme nella vendita al dettaglio, è possibile, solo, perché l'agricoltura è tenuta a soddisfare requisiti molto severi. Tali requisiti comportano sprechi alimentari e un consumo evitabile di risorse. Se i dettaglianti offrissero più frutta e verdura di categoria II, sul mercato si otterrebbe un'immagine più realistica dei prodotti agricoli. Offrire ortaggi di dimensioni diverse può inoltre ridurre gli sprechi alimentari".