
Pronto Consumatore marzo/aprile 2025

Newsletter: più informati con il Pronto Consumatore - abbonatevi gratuitamente!

Bollettino d'informazione del Centro Tutela Consumatori Utenti - supplemento al n. 17/24

La versione integrale cartacea del Pronto Consumatore viene recapitata gratuitamente via posta ai soci del CTCU oppure è disponibile in formato PDF. Le seguenti news sono un estratto

“Compro dall'Europa”: i consumatori si organizzano

Come riportato recentemente dal secondo canale della TV tedesca, ZDF, i consumatori europei hanno dato vita a un movimento per promuovere il consumo di prodotti provenienti dall'Europa, sulla falsariga di quanto sta già accadendo in Canada, evitando quelli provenienti dagli Stati Uniti.

L'attuale politica commerciale degli Stati Uniti non sta trovando consensi, neppure in Europa, dove ci si chiede come i consumatori possano rispondere alle novità commerciali in arrivo (dazi) da Oltreoceano. Un primo tentativo di risposta viene dal movimento “Buy from Europe” (BuyFromEU), un sito web nato da un forum di Reddit (<https://www.goeuropean.org/>), nel quale vengono elencate alternative locali ed europee a prodotti e marchi statunitensi.

Secondo quanto riportato, il progetto è gestito da circa 30 volontari. Per Europa si intende non solo l'Unione Europea, ma tutti i 46 Stati riuniti nel Consiglio d'Europa. Il giovane progetto è finanziato da donazioni private.

Se gli Stati Uniti dovessero mettere in atto le loro minacce tariffarie e imporre dazi sui prodotti europei (il che si tradurrebbe in dazi sui prodotti americani commercializzati in Europa), all'aspetto politico si aggiungerebbe anche quello economico: le alternative europee diventerebbero più interessanti anche dal punto di vista finanziario.

Anche il sito <https://buy-european.net/> offre informazioni sui prodotti provenienti dall'Europa. L'applicazione "Buy European" consente, inoltre, di accedere facilmente a tali informazioni attraverso la scansione del codice a barre del prodotto che si intende acquistare.

FWU Life Insurance Lux S.A.: ordinata la liquidazione della società e nominato il liquidatore

Il 31 gennaio 2025, il Tribunal d'arrondissement de Luxembourg ha ordinato lo scioglimento e la liquidazione della società FWU Life Insurance Lux S.A., nominando l'avvocato Yann Baden come suo liquidatore e conferendogli pertanto l'incarico di gestire il processo di liquidazione della società e tutelare gli interessi degli assicurati.

Cosa succede ora?

- Registrazione dei crediti: nei prossimi sei mesi il liquidatore invierà a tutti gli assicurati interessati un modulo di registrazione dei crediti precompilato. Tale modulo dovrà essere completato e restituito al liquidatore entro il 31 gennaio 2028. Consigliamo pertanto ai consumatori che non dovessero ricevere tale modulo entro i prossimi sei mesi (entro 31.07.2025), di contattare direttamente il liquidatore.
- Fase di elaborazione: al suddetto periodo di sei mesi seguirà una fase di elaborazione delle richieste che potrà durare fino a tre anni.
- Pagamenti: i primi pagamenti a favore degli assicurati sono attesi dopo il completamento della fase di elaborazione. Allo stato attuale, si va tuttavia prefigurando che le liquidazioni non si avvicineranno in alcun modo all'importo dei premi versati, ma al massimo a un importo pari all'ultimo "valore di riscatto"; riportato nell'ultimo rendiconto annuale del contratto, alla voce "valore di riscatto".

Il CTCU tiene un **elenco delle persone interessate dall'annosa questione**, che si sono rivolte o si stanno rivolgendo allo stesso Centro (registrazione possibile tramite e-mail ad: info-fwu@centroconsumatori.it), al fine di fornire alle stesse informazioni aggiornate direttamente via e-mail.

Attenzione alle false proposte di soluzione: attualmente non esiste alcun modo per annullare il contratto di assicurazione sottoscritto, o per richiedere un rimborso parziale dei premi versati!

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

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

di esecuzione (UE) 2023/2430).

Queste regole prevedono l'obbligo di indicare il Paese d'origine anche per la frutta fresca e a guscio, i funghi selvatici e i prodotti pronti per il consumo. Tale 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".

Due anni di tempo per rivendere la prima casa e godere del relativo beneficio fiscale

Buone notizie per chi non riesce a vendere la sua prima casa entro un anno dall'acquisto di un altro immobile che vuole destinare a prima casa

La Legge di Bilancio 2025 ha introdotto un'importante novità relativa all'agevolazione "prima casa". Si avrà infatti più tempo per vendere l'immobile già posseduto senza perdere il beneficio fiscale dell'imposta di registro del 2%.

Questa modifica riguarda:

- chi stipula un rogito dal 1° gennaio 2025;
- chi ha stipulato un rogito nel 2024, ma non ha venduto la prima casa entro la fine dell'anno.

Non rientra nella nuova normativa chi ha già superato il vecchio termine di un anno per la vendita e ha stipulato il rogito prima del 1° gennaio 2025.

Agevolazione "prima casa": requisiti

Per beneficiare della nuova agevolazione, è necessario rispettare anche determinati requisiti.

Informazioni dettagliate a riguardo sono reperibili qui: <https://www.consumer.bz.it/it/due-anni-di-tempo-rivendere-la-prima-casa-e-godere-del-relativo-beneficio-fiscale>

Si possono congelare i formaggi?

Solo alcuni tipi di formaggio possono essere congelati, poiché le basse temperature (intorno ai -18°C) influiscono in maniera diversa sul sapore e sulla consistenza del prodotto, a seconda del tipo di formaggio.

I **formaggi a pasta dura**, come il parmigiano o il pecorino, e i **formaggi a pasta semidura**, ad esempio l'Emmental, si prestano bene al congelamento; possono essere riposti in freezer interi, tagliati a fette o a pezzi, oppure grattugiati. Per evitare che le fette di formaggio si incollino, le si può separare con della carta per alimenti. Il parmigiano andrebbe grattugiato prima di essere congelato, altrimenti tende a sbriciolarsi. Possono essere congelati anche **formaggi semi-morbidi** (ad es. Asiago, Fontina) e **formaggi erborinati senza crosta**.

Al contrario, i **formaggi a crosta fiorita** non sono indicati al congelamento; una volta scongelati presentano un aspetto poco appetibile. In freezer, i **formaggi a pasta molle** (ad es. Camembert, Brie) sviluppano invece cristalli di ghiaccio più grandi a causa del loro maggiore contenuto di acqua e diventano untuosi una volta scongelati. La consistenza acquosa dei **formaggi cremosi, di quelli freschi, della ricotta, del quark, della mozzarella** e della **feta greca** non li rende adatti al congelamento.

Il formaggio può essere **conservato nel freezer fino a tre mesi** ed è consigliabile farlo **scongelerare, lentamente in frigorifero**, poiché a temperatura ambiente il formaggio congelato si scalderebbe con troppa rapidità e perderebbe una quantità eccessiva di liquidi.

Introdotta la limitazione di utilizzo della sostanza chimica BPA negli imballaggi per alimenti

La sostanza chimica bisfenolo A (BPA) è utilizzata nell'industria della plastica per la produzione di policarbonati (di cui sono fatti i dispenser d'acqua, i barattoli per le conserve, le borracce e le bottiglie a rendere) e di resine epossidiche (utilizzate per i rivestimenti interni, ad esempio, delle lattine per le bevande e delle scatolette degli alimenti).

Nel 2023 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha riesaminato la sicurezza del bisfenolo A, giungendo alla conclusione che il BPA rappresenti **un rischio per la salute dei consumatori di tutte le fasce d'età**. Nello specifico, potrebbe avere un effetto dannoso sul sistema immunitario e sull'equilibrio ormonale e aumentare il rischio di malattie cardiovascolari. L'EFSA ha abbassato di 20.000 volte la dose giornaliera tollerabile di BPA e ha invitato la Commissione europea ad adottare ulteriori misure a tutela della popolazione.

Sulla base di ciò, la Commissione europea ha **vietato del tutto l'utilizzo di BPA negli imballaggi alimentari**. Il bisfenolo A e i suoi sali non potranno più essere utilizzati per la produzione di materiali che entrano a contatto con gli alimenti. Per la maggior parte di questi materiali si applica un periodo di transizione di 18 mesi (fino a luglio 2026), per altri, come quelli di cui sono costituiti i contenitori per il pesce, la frutta e la verdura, tale periodo è invece di 36 mesi (fino a gennaio 2028).

Le aziende devono riuscire a convertire la produzione in tempi relativamente brevi a nuovi materiali privi di BPA. Tra le possibili alternative vi sono polimeri ricavati dalla cellulosa o da materie prime di origine vegetale, materiali sintetici considerati innocui e in vetro o acciaio inossidabile.

Le organizzazioni per la tutela dei consumatori accolgono con favore questo divieto, seppur criticando il fatto che sia stato introdotto soltanto ora. Nel frattempo, la salute dei consumatori è stata messa inutilmente in pericolo per anni.

Tutto sui vini dealcolizzati

Il Trendreport Ernährung 2025, il rapporto sulle tendenze alimentari curato da “Nutrition Impact Hub”, indica il consumo di bevande analcoliche e a ridotto contenuto di alcol come la settima tendenza alimentare dell’anno. La birra analcolica si è ormai affermata tra gli amanti di questa bevanda. Tutt’altro si riscontra, invece, per il vino analcolico, dove la strada verso il successo sembra ancora lunga.

Sebbene sul mercato siano già presenti vini analcolici rosati, bianchi, rossi e spumanti, il loro sapore non è ancora all’altezza delle aspettative. Questo è dovuto al fatto che l’alcol agisce come vettore di aromi: rimuovendolo a posteriori tramite il processo di dealcolazione, si influisce inevitabilmente sulla perdita di aromi e pertanto sul sapore del vino.

Nella produzione del vino dealcolato viene utilizzato un processo di fermentazione, che tuttavia, viene interrotto non appena si è sviluppato l’aroma del vino, e lo zucchero non si è ancora convertito completamente in alcol. In questo modo, lo zucchero residuo funge da vettore per gli aromi e la quantità di alcol da rimuovere è minore. Attualmente il metodo più utilizzato per la dealcolazione è la distillazione sottovuoto: il vino viene portato a una temperatura di 30-35°C in un serbatoio sottopressione, affinché l’alcol si volatilizzi. I vini analcolici, per essere definiti tali, non possono avere un titolo alcolometrico superiore allo 0,5 % vol.. Ciononostante la maggior parte di questi vini presentano un grado alcolico ancora inferiore (intorno allo 0,25 in vol.), cioè ancora meno di quanto possa contenerne un succo di frutta.

Campagna “Estate in funivia 2025”

È stata recentemente presentata la campagna “Estate in funivia 2025”. Come per la stagione estiva 2024, tutti i titolari del AltoAdige Pass riceveranno uno sconto di almeno il 30% presso oltre 60 impianti di risalita altoatesini partecipanti all’iniziativa.

Per poter usufruire degli sconti bisogna essere titolari di un AltoAdige Pass, di un Euregio Family Pass, di un AltoAdige Pass abo+, di un AltoAdige Pass 65+ o di un AltoAdige Pass free.

I clienti del AltoAdige Pass, che hanno già ricevuto una **vignetta nel 2024 possono utilizzare la stessa anche nel 2025**. Chi ha rimosso l'adesivo o non l'ha ricevuto per posta nel 2024 può richiederne un duplicato presso gli sportelli infopoint di altoadigemobilità.

Importante: per ottenere lo sconto alle biglietterie degli impianti di risalita aderenti all'iniziativa, è necessario presentare l'AltoAdige Pass (con adesivo) e un documento d'identità corrispondente.

Ulteriori informazioni sono disponibili al seguente link: <https://www.suedtirolmobil.info/it/estate-in-funivia-2025>