
Pronto Consumatore Novembre/Dicembre 2015

Bollettino d'informazione del Centro Tutela Consumatori Utenti - supplemento al n.71/78

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

Nuova etichetta energetica per scaldacqua e serbatoi per l'acqua calda

Dal 26 settembre 2015, gli scaldacqua ed i serbatoi per l'acqua calda devono essere muniti di un'etichetta energetica europea. Indicando il consumo di energia si mira ad una maggiore e più facile comparabilità fra i singoli prodotti. Oltre ad una maggiore comparabilità, l'introduzione dell'etichetta energetica ha comportato anche un abbassamento dei consumi energetici. A seconda dell'apparecchio si sono realizzati anche abbassamenti di oltre 70%, con ovvi vantaggi per l'ambiente e i portafogli dei consumatori. Poiché il consumo degli elettrodomestici si è abbassato notevolmente, si è resa necessaria l'introduzione di nuove classi energetiche (A+, A++, A+++). In futuro queste classi dovrebbero di nuovo sparire, e si conta di rivalutare l'inquadramento degli elettrodomestici ad intervalli periodici. Inoltre si vuole fornire ai consumatori la possibilità di informarsi a fondo tramite codici QR, link ed una banca dati europea, garantendo così la possibilità di un confronto trasparente dei singoli prodotti.

Riforma della Sanità: il decreto sull'appropriatezza delle prescrizioni è un ulteriore passo verso la medicina a due classi

Il decreto sull'appropriatezza delle prescrizioni, in fase di elaborazione a livello nazionale, viene valutato molto criticamente dal Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU). Con questo decreto si vuole sottoporre a condizioni restrittive la "prescrivibilità" di 208 prestazioni

sanitarie. Il decreto prevede, a seconda delle circostanze, anche delle sanzioni per i medici prescrittori, ad esempio in caso di abusi o di enormi sprechi, come ha spiegato il Ministro della Sanità Lorenzin. In questo modo i pazienti rischiano di non poter più usufruire di tali prestazioni – a meno che non siano in grado di pagarle di tasca propria. E questo non per tutti i cittadini risulta fattibile, come dimostrano le cifre sulla rinuncia alle cure, che è in costante aumento. In Alto Adige, la spesa per la salute dal 2011 al 2013 è diminuita del 14%. Oltre ai tempi d'attesa inaccettabilmente lunghi, questo decreto significherebbe quindi un ulteriore passo verso una medicina a due classi.

Le Associazioni di consumatori del CNCU, e fra loro anche il Centro Tutela Consumatori Utenti, hanno pertanto chiesto un incontro al Ministro Lorenzin, affinché sia davvero garantito a tutti i pazienti il diritto di accesso alle cure sanitarie.

La richiesta di 12 Associazioni di Consumatori alla Banca d'Italia: completa e definitiva attuazione del divieto di anatocismo

Dodici Associazioni di consumatori hanno presentato alla Banca d'Italia un documento con commenti, proposte e richieste di modifica alla bozza di delibera del CICR, attuativa del nuovo articolo 120 t.u.b. che dal 1° gennaio 2014 vieta l'anatocismo nei rapporti bancari.

La delibera del CICR, secondo le associazioni, deve adottare le soluzioni che confermino il divieto di anatocismo nei rapporti bancari. Il divieto oramai rappresenta un punto fermo cui il CICR si dovrà adeguare, e la delibera dovrà fornire un quadro giuridico stabile che non consenta alle banche facili scappatoie, innescando un contenzioso di massa che sarebbe dannoso per tutto il sistema. Il ritardo con il quale è stata presentata la proposta di delibera ha certamente alimentato comportamenti elusivi di tutte le banche che devono cessare immediatamente ed essere anche sanzionati.

Costi di manutenzione degli impianti di riscaldamento: una forbice dei prezzi pari anche al 255%

Quando giunge il momento di pensare alla manutenzione dell'impianto di riscaldamento, è opportuno iniziare a farsi un'idea della spesa a cui si può andare incontro. Il CTCU, negli ultimi mesi d'autunno, ha svolto un'indagine sui prezzi relativi ai lavori di manutenzione dei vari impianti di riscaldamento, siano essi a gasolio, a gas o a pellets, prendendo come riferimento gli impianti di potenza inferiore a 35 Kilowatt, (tali specifiche sono indicate sulla targhetta o adesivo apposto su ogni singolo impianto di riscaldamento).

Il risultato emerso dall'indagine è stato sorprendente! Abbiamo scoperto, infatti, che per lo stesso lavoro di manutenzione è possibile avere una differenza di prezzo pari anche al 255%.

Impianto inferiore a 35 kW Forbice dei prezzi Differenza di prezzo in %

Caldaia a gas tra gli 85 ed i 181 euro 113%

Caldaia a condensazione tra i 90 ed i 200 euro 122%

Impianto a gasoliotra i 55 ed i 195 euro255%

Impianto a pelletstra i 110 ed i 180 euro64%

**per quanto riguarda gli impianti a pellets, alcune ditte, accanto al prezzo dei generali lavori di manutenzione, hanno indicato alcuni specifici servizi/prestazioni inclusi nel prezzo, come ad esempio un nuovo libretto di manutenzione, un aggiornamento del programma, la pulizia della sonda lambda e un controllo sul funzionamento del sistema di sicurezza.*

Attenzione: nei sopra elencati prezzi non sono compresi i costi di eventuali pezzi di ricambio. In ogni caso, chiunque debba provvedere, a breve, alla manutenzione del suo impianto di riscaldamento, è bene che si informi su quali lavori sono compresi nell'opera di manutenzione dell'impianto e i relativi costi.

“Bail in”: dal 1° gennaio 2016 i correntisti e gli obbligazionisti delle banche potrebbero essere chiamati a rispondere in caso di difficoltà finanziarie della banca

La cd. “direttiva BRRD” (Bank Recovery and Resolution Directive) mira ad evitare che futuri salvataggi di banche a rischio di insolvenza avvengano tramite fondi statali. La direttiva introduce in tutti i Paesi europei regole armonizzate per prevenire e gestire le crisi delle banche. Se la banca si trova in difficoltà economiche, ed è a rischio insolvenza, ciò potrebbe portare al cd. “bail in”. Il bail in (letteralmente, all'incirca: “garantire dall'interno”) significa che gli investitori della banca potranno essere resi partecipi delle perdite finanziarie della stessa.

Lo schema di coinvolgimento nel salvataggio è il seguente: in prima linea saranno gli azionisti ad essere chiamati ad intervenire (in altre parole il valore delle azioni verrà ridotto per evitare l'insolvenza). Se ciò non dovesse bastare, un'altra categoria di “finanziatori” della banca sarà chiamata ad intervenire: gli obbligazionisti. Il controvalore delle obbligazioni in loro possesso potrà essere convertito in azioni, al fine di “ricapitalizzare” la banca (cioè garantire liquidità “fresca” alla stessa).

Nel caso in cui anche tale apporto non bastasse a risanare la banca, anche i depositi sopra i 100.000 euro dei correntisti, sia quelli di persone private che quelli di piccole e medie imprese, dovranno subire un prelievo forzoso. I depositi al di sotto della soglia dei 100.000 euro saranno invece al sicuro, in quanto protetti dal cd fondo di garanzia sui depositi.

Maggiori informazioni: www.centroconsumatori.it

Aumenti di capitale delle banche - CTCU: leggete bene il prospetto informativo!

In occasione della Giornata mondiale del risparmio il CTCU ha ricordato quali sono i diritti di risparmiatori ed investitori. Risparmiare è quanto mai necessario. Il cambio demografico, il livello degli interessi molto basso e il continuo abbassarsi dei trattamenti pensionistici rischiano di condurre, ad esempio, sempre più pensionati verso la cd. “povertà in vecchiaia”.

Avere un quadro d'insieme che possa mettere al riparo da brutte sorprese è sempre più difficile. Per questo, il diritto ad una corretta informazione è uno dei diritti fondamentali di risparmiatori ed investitori. In queste ultime settimane, in Alto Adige, queste categorie di soggetti vengono invogliati ad investire il loro denaro in acquisti di azioni legati ad aumenti del capitale di banche. A tale riguardo molte persone chiedono al CTCU se un tale tipo di investimento sia sicuro o meno. La risposta alla domanda è più facile a dirsi che a farsi: formulazioni ambigue e poco chiare degli operatori sono poco utili, bisogna informarsi da soli! A tal fine non si può fare a meno di leggersi il cd. prospetto informativo. Le persone sono preoccupate per i loro risparmi, poiché temono una lenta erosione del loro patrimonio. A ciò sarà possibile ovviare soltanto con un'efficace informazione. A tal fine è a vostra disposizione anche il CTCU, che dispone di un servizio di informazione e consulenza nel settore dei servizi finanziari ed assicurativi.

Quanto sale c'è nella zuppa?

Chi desidera sapere quanto sale contenga un prodotto confezionato, deve munirsi di calcolatrice. Per i produttori, infatti, è obbligatorio indicare il contenuto di sodio, ma non anche il maggiore contenuto di sale (questo diventerà obbligatorio nel 2016, e alcuni produttori lo indicano già adesso). Ciò nonostante per il consumatore è possibile conoscere la quantità di sale contenuta nel prodotto applicando la seguente formula: sodio x 2,5 = sale. Così, ad esempio, se in 300 grammi di una pietanza surgelata sono contenuti 1,14 grammi di sodio, applicando la sopracitata formula, potremo calcolare che il contenuto di sale, in realtà, è pari a ben 2,85 grammi.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità consiglia di assumere giornalmente non più di 5 grammi di sale. Troppo sale può far sì che aumenti il rischio di ipertensione e di ictus. Il sale non si "nasconde" soltanto nei cibi precotti, salumi, prosciutti, snack o pane, ma anche in tanti medicinali solubili oppure pastiglie effervescenti. Sarebbe, quindi, consigliabile, evitare il sale sostituendolo consapevolmente con altre spezie o erbe fresche.

Arance e mandarini verdi non sono ancora maturi?

Il colore della buccia per mandarini ed arance non è un criterio sempre valido per stabilire il loro grado di maturazione. Possono essere verdi e ciononostante essere già maturi. Il colore verde della buccia è causato dalla clorofilla naturale contenuta nella buccia stessa. Questa diminuisce soltanto se prima del raccolto la differenza fra le temperature diurne e notturne è sufficientemente grande. Se le temperature oscillano poco durante il periodo di maturazione, la frutta resta verde o macchiata di verde. Gli agrumi acquistano il loro bel colore arancione soltanto se le temperature notturne si avvicinano allo zero.

Al giorno d'oggi il colore verde può essere contrastato tecnologicamente: in camere speciali la frutta viene lievemente riscaldata. Se però questo processo non avviene con la debita cautela, i frutti possono uscire con macchie scure e perdere di gusto. Inoltre, si deteriorano prima.

I crauti cotti contengono vitamina C?

Nei mesi invernali i crauti sono considerati importante fonte di vitamina C. Questa vitamina è però molto sensibile al calore. Per questo si potrebbe pensare che a causa di un'eccessiva cottura, i crauti ne contengano in modesta quantità. In realtà è vero il contrario. Se i crauti vengono cotti soltanto "al dente", il contenuto di vitamina C addirittura aumenta. Questo accade poiché i crauti bianchi contengono molti ascorbati. Questi sono uno stadio iniziale di vitamina, che soltanto con il processo di cottura si trasformano in vitamina C attiva. Inoltre, l'ambiente acido dei crauti protegge la vitamina da un'eventuale sua distruzione.

Una porzione di crauti cotti copre circa un quarto della dose giornaliera raccomandata di vitamina C, pari a 100 milligrammi. Questo vale però solo nel caso in cui i crauti siano stati cotti in modo delicato. Se i crauti vengono cotti troppo a lungo, il contenuto di vitamina C si abbassa notevolmente.

Per quanto tempo si conserva il succo una volta aperto?

Sulle bottiglie e sulle confezioni di succo, i produttori spesso indicano un tempo di conservazione, una volta aperte, che va dai due ai cinque giorni. Se però questi prodotti vengono conservati bene e non vengono "contaminati" in qualche modo, è quasi sempre possibile conservarli più a lungo. E' però consigliabile non bere mai direttamente dalla bottiglia, per evitare che possano fermentare: meglio chiudere subito la confezione dopo aver versato il succo nel bicchiere e riporla immediatamente in frigo. In questo modo sarà possibile conservare il succo anche per 14 giorni. I succhi aspri si conservano meglio di quelli dolci. In una bottiglia di vetro inoltre, sono più facilmente visibili bollicine, eventuali intorbidimenti e muffa. Pertanto, i succhi in confezioni di cartone andrebbero travasati in bottiglie ben richiudibili. Sedimenti torbidi nei succhi chiari (oppure sedimenti chiari nei succhi torbidi) sono i primi segnali del processo di decomposizione.