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

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Verbrauchertelegramm Juli/August 2020

Mit dem Verbrauchertelegramm Wissensvorsprung sichern - hier kostenlos als Newsletter abonnieren!

Mitteilungsblatt der Verbraucherzentrale Südtirol
Beilage zur Ausgabe Nr. 34/41

Die Papierversion des Verbrauchertelegramms wird allen Mitgliedern monatlich kostenlos per Post zugeschickt und steht im PDF-Format zum Download zur Verfügung. Die nachfolgenden Kurznachrichten sind ein Auszug aus der vollständigen Version.

Weitere Auszahlungen bei „schlafenden Versicherungspositionen“

Von 15.06.2020 bis 15.09.2020 kann bei der Consap (Concessionaria servizi assicurativi pubblici) der Antrag für eine Teil-Auszahlung der schlafenden Lebensversicherungsverträge eingereicht werden. Diesmal betrifft es jene **Lebensversicherungsverträge, die vor dem 01.01.2012 verjährt sind. Schlafende Versicherungspositionen** sind Verträge, die sozusagen in Vergessenheit geraten sind: Lebensversicherungsverträge, bei deren Fälligkeit die/der Versicherte vergessen hat, das ihr/ihm zustehende Kapital zu kassieren, oder aber auch jene Lebensversicherungsverträge, deren Versicherten verstorben ist, und bei denen dann die Erben (als Begünstigte) ihren Anspruch der Versicherung gegenüber nicht geltend gemacht haben.
Die Frist, innerhalb der das Kapital beansprucht werden kann, liegt derzeit bei **10 Jahren.** Bei Verträgen bei denen die Fälligkeit bzw. das Ableben des Versicherten in den Zeitraum vom 28.10.2007-19.10.2010 fällt, galt eine Verjährungsfrist von zwei Jahren.
Nach dieser Verjährungsfrist muss die Versicherungsgesellschaft das Kapital in den staatlichen Fond der „Schlafenden Positionen“ überweisen.
Nun hat die Consap ein Zeitfenster eingerichtet, innerhalb welchem eine Teil-Auszahlung im Ausmaß von max. 50 % des überwiesenen Kapitals von bestimmten Lebensversicherungsverträgen beantragt werden kann.
Details zum Antrag und den Auszahlungskriterien finden Sie online unter:

https://www.consumer.bz.it/de/weitere-auszahlungen-bei-schlafenden-versicherungspositionen

Was ist bei einer Latexallergie zu beachten?

Schätzungsweise 2% der Gesamtbevölkerung, aber 10 bis 17% des medizinischen Personals reagieren allergisch auf Naturlatex. Dieses Material wird aus dem milchigen Saft des Kautschukbaums (Hevea brasiliensis) gewonnen. „Latex ist in Tausenden von Gegenständen enthalten“, so Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, „für Betroffene ist es sehr schwierig, den Kontakt vollständig zu vermeiden.“ So kommt Latex unter anderem in Pflastern, Einweg- und Putzhandschuhen, medizinischen Produkten (z.B. Katheter), Schnullern, Textilien (z.B. im Bündchen von Socken, Unterwäsche), Luftballons, Autoreifen und Matratzen vor.
Die Allergie vom Soforttyp wird durch mehrere Proteine im Naturlatex hervorgerufen. Neben dem direkten Kontakt durch Berührung sind auch winzige Latex-Abriebpartikel in der Luft allergieauslösend. Es kommt zu Hautausschlag mit Quaddelbildung (Urtikaria), Reizhusten, geschwollenen Lippen, Atemnot oder allergischem Schnupfen, im Extremfall auch zu Kreislaufproblemen bis hin zum lebensgefährlichen anaphylaktischen Schock. Daneben gibt es noch eine Allergie vom Spättyp: Zusatzstoffe, die dem Naturlatex zugegeben werden, lösen nach mehreren Stunden oder Tagen Ekzeme und Juckreiz aus. 30 bis 40% der Betroffenen entwickeln eine Kreuzallergie und reagieren neben Naturlatex auch auf Banane und andere überwiegend exotische Früchte, auf einige Nüsse, Kartoffeln, Buchweizen, Tomaten, Paprika und Sellerie.

Wie bleibt Blattsalat möglichst lange frisch?

Verbraucher und Verbraucherinnen ohne eigenen Garten sind darauf angewiesen, dass Salat sich auch im Kühlschrank ein paar Tage lang frisch hält. Am besten gelingt dies, wenn man ein paar einfache Tipps beachtet.
Nach dem Einkauf sollte Salat möglichst rasch nach Hause transportiert werden. Dort sollten alle braunen Stellen entfernt werden. „Salat bleibt länger frisch und das Welken wird verzögert, wenn er in einen verschließbaren Behälter gepackt oder in Folie, ein Bienenwachstuch, ein feuchtes Küchentuch oder zumindest etwas Papier eingewickelt und so im Kühlschrank aufbewahrt wird“, weiß Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Dabei ist darauf zu achten, dass der Salat nicht zusammengedrückt wird.
Eissalat bleibt, so gelagert, mehrere Tage lang frisch. Leider nimmt mit der Dauer der Lagerung nicht nur die Knackigkeit, sondern auch der Vitamingehalt ab. Um das Auslaugen von Vitaminen und Mineralstoffen zu vermeiden, sollte Salat vor der Zubereitung nicht in Wasser eingeweicht, immer erst nach dem Waschen zerkleinert und erst unmittelbar vor dem Verzehr gewürzt werden.

Worauf kommt es bei Sportgetränken an?

Die Nachfrage nach Sportgetränken ist hoch. Glaubt man Experten und Expertinnen für Sporternährung, dann sind jedoch nur wenige der am Markt erhältlichen Produkte optimal zusammengesetzt. Kommerzielle Sportgetränke enthalten neben Kohlenhydraten und Mineralstoffen häufig auch unnötige Vitamine, Aromen und Süßstoffe.
„Dabei sind nur wenige Inhaltsstoffe von Bedeutung, nämlich Wasser, Mineralstoffe und Kohlenhydrate“, betont Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Im Detail hängt die optimale Zusammensetzung eines Getränks vom Zeitpunkt der Aufnahme ab (vor, während oder nach der Aktivität).
Für den Ausdauersport heißt das konkret: bei kürzeren Belastungen (30 bis 60 Minuten) wird ein Kohlenhydrat-Getränk empfohlen, bei längeren Belastungen (eine bis zwei Stunden) ein Kohlenhydrat-Elektrolyt-Getränk. Um eine rasche Aufnahme von Wasser und Nährstoffen zu gewährleisten, sollten Sportgetränke während der Belastung hypo- bis isotonisch sein. Im Anschluss an eine längere Belastung wird zur schnelleren Regeneration ein Kohlenhydrat-Protein-Elektrolyt-Getränk mit relativ hohem Zuckergehalt empfohlen.
„Sportgetränke, die diesen aktuellen Empfehlungen entsprechen, können einfach, schnell und kostengünstig selbst hergestellt werden“, so die Ernährungsfachfrau der VZS.
Auf www.consumer.bz.it/de finden Sie das Rezept für ein selbstgemachtes Sportgetränk abrufbar.

Corona-Lockdown
Tickets und Abos für Sport, Kultur, Kurse ...: Ansprüche jetzt geltend machen

Das Grundprinzip: wer für eine Leistung bezahlt hat, und diese nicht erhält, hat Anrecht auf Rückerstattung. Dies gilt z.B. für ein Abonnement im Fitnesszentrum oder im Schwimmbad oder eine Saison- bzw. Wertkarte in einem Skigebiet, eine Anmeldung zu einem Kurs oder auch ein Ticket für ein Konzert, wenn die damit verbundenen Leistungen aufgrund der verordneten Schließungen nicht mehr beansprucht werden konnten.
Die Anwendung dieses Prinzips wurde im **“decreto rilancio”** erneut bestätigt; somit ist das Recht der VerbraucherInnen auf eine anteilige Rückerstattung im Verhältnis zur nicht in Anspruch genommenen Dienstleistung bestätigt. Mit demselben Dekret wurde den Betreibern jedoch auch das Recht eingeräumt, den KundInnen einen **Voucher** (also Gutschein) anstelle der Rückerstattung der entsprechenden Summe anzubieten.
Bei der Umwandlung des Gesetzesdekrets „Rilancio“ (am 18. Juli 2020 im Amtsblatt veröffentlicht) wurde dabei jedoch verankert, dass die Forderung auf Rückerstattung der Summen innerhalb von 30 Tagen zu erfolgen hat. **Im Klartext: wer sich – bei bereits abgesagten Leistungen – nicht innerhalb 18. August 2020 meldet, verliert den Anspruch auf Rückerstattung.** Die Betreiber haben dann ihrerseits 30 Tage Zeit, um entweder die Rückerstattung oder einen Voucher anzubieten.
Antworten auf häufig gestellte Fragen und Musterschreiben auf: https://www.consumer.bz.it/de/covid

Kann man in der warmen Jahreszeit Vitamin D „tanken“?

Unverzichtbar für die Knochengesundheit, das ist Vitamin D. Es reguliert den Kalzium- und Phosphatstoffwechsel und fördert im Darm die Aufnahme von Kalzium aus der Nahrung.
Von März bis Oktober ist die Sonneneinstrahlung in unseren Breiten ausreichend stark, um eine gute Versorgung über die körpereigene Vitamin-D-Bildung zu ermöglichen. Dafür sind nicht einmal exzessive Sonnenbäder notwendig: schon regelmäßige kurze Aufenthalte (15 bis 25 Minuten) oder Spaziergänge an der frischen Luft reichen dafür aus. „Konkret wird empfohlen, Gesicht, Hände und Arme zwei- bis dreimal pro Woche und jeweils nur für kurze Zeit ohne Sonnencreme der Sonne auszusetzen“, weiß Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der VZS. Die Haut kann auch am Vormittag und späteren Nachmittag, sogar im Schatten Vitamin D bilden.
Da das Vitamin fettlöslich ist und in der Leber, im Körperfett und in der Muskulatur gespeichert werden kann, ist es möglich, im Frühling und Sommer durch den Aufenthalt im Freien „vorzusorgen“ und mit den im Körper gespeicherten Überschüssen über den Winter zu kommen.
Die körpereigene Vitamin-D-Bildung ist deswegen so wichtig, da über die Nahrung nur ein kleiner Teil des Bedarfs gedeckt werden kann, nur rund 10 bis 20%. Denn nur wenige Lebensmittel enthalten Vitamin D: hauptsächlich sind das fette Meeresfische wie Lachs und Hering, Eigelb, Leber und Wildpilze.

Viel Gemüse und Obst zu essen könnte bei Asthma helfen

Asthma ist eine chronische Erkrankung, bei der sich die Atemwege entzünden und verengen. Betroffene leiden an Atemnot, Kurzatmigkeit und Husten.
Ein neuer wissenschaftlicher Übersichtsartikel (Alwarith et al.: The role of nutrition in asthma prevention and treatment, Nutrition Reviews 2020, Vol. 0(0):1–11) des US-amerikanischen „Ärztekomitees für verantwortungsvolle Medizin“ (Physicians Committee for Responsible Medicine) fasst den aktuellen Stand der Forschung zu den Zusammenhängen zwischen Ernährung und Asthma zusammen: eine überwiegend pflanzliche Ernährung mit reichlich Obst, Gemüse, Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten und wenig Milch- und anderen tierischen Produkten könne sowohl bei Kindern als auch bei Erwachsenen die Wahrscheinlichkeit, Asthma zu entwickeln, und zudem die Schwere der Symptome einer bestehenden Asthma-Erkrankung verringern. Bei Personen mit Asthma verbessere sich durch eine solche Kost die Lungenfunktion, der Einsatz von Medikamenten könne reduziert werden.
„Eine pflanzenbetonte Kost hat eine entzündungshemmende Wirkung, Ballaststoffe können das Immunsystem indirekt (über eine Veränderung der Darmflora) positiv beeinflussen und verschiedene sekundäre Pflanzenstoffe haben vermutlich eine Schutzwirkung.“ erklärt Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucher Zentrale Südtirol.

Klimaschutz beginnt im Alltag: Monatliche Tipps der VZS

2020 steht im Zeichen des Klimaschutzes. Die Verbraucherzentrale Südtirol (VZS) gibt hierzu monatlich Tipps, denn Klimaschutz fängt im Kleinen an.
Klimaschutz ist wichtiger denn je, denn der Klimawandel schreitet - auch in Südtirol - ungebremst voran. Jede/r von uns kann seinen Beitrag dazu leisten, das Klima zu schonen.
Der Klimaschutztipp der VZS:
Reparieren statt wegwerfen und dabei die Umwelt schonen

Ein Produkt zu produzieren benötigt Energie und verbraucht Ressourcen. Es zu den Nutzern zu transportieren und irgendwann zu entsorgen benötigt ebenfalls Energie.
Aktiver Klimaschutz besteht darin, bereits bei der Anschaffung zu überlegen, ob ein Produkt auch tatsächlich benötigt wird. Hat ein Gerät ausgedient oder funktioniert nicht mehr richtig, so sollte zuerst eine Reparatur in Erwägung gezogen werden. Wegwerfen benötigt Energie und verursacht Müll.
Tipp: In einigen Südtiroler Gemeinden werden so genannte Repair Cafès angeboten, wo defekte Geräte und Gegenstände repariert werden können. Auch im Rahmen anderer Aktionen werden von den verschiedensten Organisationen, Produkte und Gegenstände repariert oder einer anderen Zweckbestimmung zugeführt.

Lebensmittel-Etikettierung: Europa sagt Ja zur Herkunftsangabe bei Schinken und Wurstwaren aus Schweinefleisch

Die Europäische Kommission hat keinen Einspruch gegen das von Italien geplante Dekret über die verpflichtende Herkunftsangabe bei verarbeitetem Schweinefleisch, wie Schinken und Wurstwaren, eingelegt. Anfang Juli ist die Frist für einen Einspruch verfallen, sodass die neuen italienischen Bestimmungen als akzeptiert gelten.
Im Dezember 2019 hatte Italien mitgeteilt, im Sinne der EU-Verordnung 1169/11 im Versuchswege (bis 31.12.2021) die verpflichtenden Herkunftsangabe von Schweinefleisch als Zutat (z.B. in Wurstwaren, Aufschnitt, Fertiggerichten) einführen zu wollen.
Laut dem italienischen Landwirteverband „Coldiretti“ stammt bei 3 von 4 in Italien verkauften Schinken das Fleisch aus dem Ausland, vorwiegend aus großen Schlachthöfen aus Nordeuropa. Das zeigte sich, laut Coldiretti, auch jüngst beim Fall Thönnies, einem Fleischlieferant aus Nordrhein-Westfalen, der unter anderem nach Südtirol liefert, und der durch eine hohe Anzahl von positiv auf Covid 19 getesteten Mitarbeitern in die Schlagzeilen geraten war.

Was werden die Produzenten in Zukunft leserlich auf den Etiketten angegeben müssen?

- Geburtsland: (Land in dem das Tier geboren wurde)
- Aufzuchtland: (Land in dem das Tier aufgezogen wurde)
- Schlachtland: (Land in dem das Tier geschlachtet wurde)

Quelle:https://www.mise.gov.it/index.php/it/per-i-media/notizie/it/198-notizie-stampa/2041252-etichetta-mipaaf-mise-e-salute-al-via-origine-obbligatoria-per-carni-suine-trasformate
Weitere Details und Informationen sind auf unserer Webseite (www.verbraucherzentrale.it) verfügbar.