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 Mai/Juni 2021

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.

Was besagt die Herkunftsangabe bei Olivenöl?

Für Olivenöl der beiden Güteklassen nativ extra (extra vergine) und nativ (vergine) ist in der Europäischen Union die Angabe der Herkunft verpflichtend vorgeschrieben. Dabei wird – je nach Ursprung – entweder der betreffende EU-Mitgliedstaat oder die Europäische Union oder das Drittland, also ein Land außerhalb der Europäischen Union, angegeben.
„Wenn man auf der Etikette beispielsweise die Angabe „Hergestellt in Italien“ (Prodotto in Italia) findet, bedeutet das, dass das Öl zur Gänze in Italien aus in Italien geernteten Oliven gewonnen wurde“, erklärt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der VZS. Erfolgen die Ernte der Oliven und ihre Verarbeitung dagegen in unterschiedlichen Ländern, muss dies mit dem Wortlaut „Hergestellt in … aus Oliven geerntet in …“ (Ottenuto in … da olive raccolte in …) gekennzeichnet werden.
Zusätzlich kann Olivenöl eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U. bzw. DOP – Denominazione di Origine Protetta) tragen, wenn sowohl die Ernte der Oliven als auch die Pressung in einem ganz bestimmten Gebiet nach anerkanntem Verfahren erfolgen.
Olivenöl der Güteklasse nativ extra (extra vergine) stammt übrigens aus Kaltpressung und darf einen Säuregehalt (Gehalt an freien Fettsäuren) von maximal 0,8% aufweisen, der Geschmack muss fruchtig und frei von sensorischen Fehlern sein. Olivenöl der Güteklasse nativ (vergine) wird ebenfalls ausschließlich mit mechanischen Verfahren und ohne Wärmeeinwirkung gewonnen, darf jedoch leichte sensorische Fehler und einen höheren Säuregehalt von bis zu 2% aufweisen.

1- und 2-Cent-Münzen

Bargeldzahlungen: wie funktioniert das mit der Abschaffung der Kleinstmünzen und den Rundungen?
Frau L. hat in einem Geschäft einen Einkauf für 1,99 Euro getätigt und bar bezahlt. Auf dem Kassenbon findet sich zusätzlich die Angabe „Rundung +/-“ sowie der Betrag von 1 Euro-Cent, und die zu zahlende Summe macht 2 Euro aus. Frau L. möchte wissen, ob das so erlaubt ist?
Ja, seit Jänner 2018 wurde in Italien, die Produktion von 1- und 2-Cent-Münzen eingestellt. Die entsprechende Norm sieht vor, dass der zu zahlende Gesamtbetrag (**und nicht die einzelnen Produktpreise!**) auf die nächsten 5 Cent auf- oder abzurunden sind. Dabei werden die zu zahlenden Endbeträge, die auf 1, 2, 6 und 7 Cent enden, abgerundet, und die Beträge die auf 3, 4, 8 und 9 Cent enden, jeweils aufgerundet.
Die Münzen zu 1 und 2 Cent verlieren ihre Gültigkeit als Zahlungsmittel nicht, und können weiterhin verwendet werden.
Voraussetzungen für die Anwendung der Rundung ist es, dass die Zahlung in bar erfolgt – Beträge, die per Karte oder M-Payment (also über das Handy) beglichen werden, sind von der Rundung nicht betroffen.

Worin unterscheiden sich Schaf- und Ziegenmilch von Kuhmilch?

Unterschiede gibt es außer beim Geruch, den der Fettsäure namens „Caprinosäure“ zu verdanken ist, auch in Bezug auf den Nährwert. „Am nahrhaftesten ist die Schafmilch: sie hat den höchsten Eiweiß- und den höchsten Fettgehalt und enthält damit auch am meisten essenzielle Aminosäuren sowie Energie“, weiß Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der VZS.
Im Vergleich zur Kuhmilch werden die Fette in Schaf- und Ziegenmilch rascher enzymatisch gespalten und leichter verdaut, da sie in Form von kleineren Fett-Tröpfchen vorliegen.
Alle drei Milcharten gelten als gute Quellen für lebensnotwendige Nährstoffe wie bestimmte Mineralstoffe (z.B. Kalzium) und Vitamine (z.B. Vitamin B2 und B12). Im Vergleich fällt Schafmilch durch den höchsten Gehalt an Kalzium, Eisen, Jod und B-Vitaminen auf, Ziegenmilch durch den höchsten Gehalt an Vitamin A, Vitamin D und Linolsäure.
Personen mit einer Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz) vertragen weder Kuh- noch Schaf- noch Ziegenmilch bzw. nur kleine Mengen davon, da alle drei Milcharten Milchzucker enthalten. Dagegen kann es sein, dass Personen mit einer Kuhmilchallergie die Milch anderer Tierarten vertragen – nämlich wenn sie auf die tierartspezifischen Molkenproteine allergisch reagieren. Liegt dagegen eine Allergie gegenüber den Kaseinen vor, wird auch die Milch anderer Tierarten nicht vertragen.

„Wochenlang stea i scho do …“
Wie lange darf die Reparatur einer Ware in Anspruch nehmen?

Anna fragt: „Meine vor 3 Monaten gekaufte Waschmaschine ist kaputt gegangen. Der Händler schickte gleich den Servicedienst, der Schaden ist auch von der Gewährleistung gedeckt und ich muss nichts zahlen – aber nunmehr haben sie meine Waschmaschine seit 7 Wochen, und wenn ich nachfrage, werde ich immer nur vertröstet. Was kann ich tun?“
Der Verbraucherschutzkodex spricht von einer „angemessenen Frist“, innerhalb welcher die Reparatur zu erfolgen hat. Dies konkret in Tage umzusetzen ist natürlich alles andere als einfach, weil die „Angemessenheit“ klarerweise von mehreren Umständen abhängt. Eine siebenwöchige Reparaturdauer kann jedoch bei einer Waschmaschine auf keinen Fall „angemessen“ sein.
Unser Tipp: Bei einer Übergabe zur Reparatur stets einen genauen und verbindlichen Termin für den Abschluss der Arbeiten bzw. die Rücklieferung und Montage vereinbaren. Dies macht es bei Überschreitung der Frist auch weitaus einfacher, für Abhilfe (z.B. in Form von Preisminderung) zu sorgen.
Anna konnten wir nur raten, schriftlich auf die Vertragserfüllung zu pochen, wobei jedoch noch die gesetzlichen Fristen einzuräumen sind, was das Ganze erneut hinauszögern wird.

Welches Obst und Gemüse kann man mit Schale essen?

„Bei vielen Obst- und Gemüsearten kann es lohnend sein, die Schale mitzuessen“, meint die Ernährungsexpertin der VZS. Denn Früchte weisen in oder unmittelbar unter der Schale einen besonders hohen Gehalt an Vitaminen, Ballast- und sekundären Pflanzenstoffen auf: zum Schutz vor Fressfeinden, zu viel Sonnenlicht, Bakterien und generell vor der Außenwelt.
Der Vitamingehalt von Apfelschalen ist nachweislich bis zu sieben Mal so hoch wie jener im geschälten Fruchtfleisch, auch Mineralstoffe, Proteine und Polyphenole sind in der Schale in höheren Mengen enthalten. Ähnliches dürfte auch für Birnen gelten.
Die Schalen von Orangen und Zitronen verleihen Süßspeisen, Müsli, Getreidebreien und Salaten ein angenehmes Zitrusaroma, der weiße Anteil der Schalen ist reich an antioxidativ wirksamen Flavonoiden. Am einfachsten werden Zitrusfruchtschalen mit einem Küchengerät zerkleinert.
Sofern einen die zähe Konsistenz und der etwas bittere Geschmack nicht stören, können auch die Schalen von Kiwis und Bananen gegessen werden. Sie enthalten reichlich Ballaststoffe, die Bananenschale ist reich an B-Vitaminen und Magnesium. Bananenschalen werden weicher und leichter verdaulich, wenn sie gebraten oder gebacken werden.
Die Verwendung der Schalen von Zitrusfrüchten, Kiwis und Bananen wird nur für Früchte aus biologischem Anbau empfohlen und die Schalen von konventionell angebauten Bananen sollten wegen ihres Pestizid-Gehalts nicht verzehrt werden.
Viele Gemüse wie Karotten, Gurken, Zucchini, Rote Rohnen und Hokkaidokürbisse können mit der Schale verwendet werden. Um Erdreste zu entfernen, ist es empfehlenswert, die Produkte unter fließendem Wasser mit einer Gemüsebürste zu „schrubben“.

Gebrauchtes online verkaufen
Eine Portion Misstrauen ist (leider) angesagt

Frau P. hat ihre alten, nicht mehr genutzten Betten über ein bekanntes Online-Portal zum Verkauf angeboten. Prompt fand sich ein Interessent; er bot an, die Betten von einem renommierten Kurier abholen zu lassen, und der Kurier würde Frau P. zugleich den verlangten Verkaufspreis in bar aushändigen.
Wenig später erhält Frau P. erst einen Anruf und dann ein (optisch sehr professionell wirkendes) E-Mail vom vermeintlichen Kurier: man sagte ihr, sie müsse vorab eine Bestätigungszahlung von 50 Euro leisten, damit man sichergehen könne, dass sie keinen Betrug plane. Frau P. zahlte die Summe per Kreditkarten-Anweisung.
Zum vereinbarten Abholtermin erschien dann jedoch leider kein Kurier, und Frau P. wurde schnell klar, dass sie wirklich ausgefuchsten Betrügern auf den Leim gegangen war.
Unser Rat: auch beim online Verkaufen ist es unumgänglich, absolut vorsichtig zu sein, wenn es ans Bezahlen geht. Zwischen Betrugsversuchen per Scheck, per Karte und nun dieser Art hat sich leider gezeigt, dass es da draußen nicht wenige Übeltäter gibt, die es auf ihr Geld abgesehen haben.

Was genau ist Intervallfasten?

Als Intervallfasten wird eine Ernährung bezeichnet, bei der Ess- und Fastenperioden einander abwechseln. Am beliebtesten sind die Fastenpläne 16:8 oder 20:4 im Tagesrhythmus sowie 5:2 oder das alternierende Fasten im Wochenrhythmus. 16:8 bedeutet, dass man von den 24 Stunden eines Tages 16 Stunden lang fastet (z.B. zwischen 20 Uhr und 12 Uhr des Folgetages) und in den restlichen acht Stunden (z.B. zwischen 12 und 20 Uhr) nach Belieben isst. Bei der Variante 20:4 dauert die Fastenperiode 20 Stunden. 5:2 bedeutet, dass man an fünf Tagen einer Woche wie gewohnt isst und an zwei (nicht aufeinander folgenden) Wochentagen fastet oder höchstens ein Viertel der gewohnten Energiezufuhr aufnimmt. Beim alternierenden Fasten folgt jeweils auf einen Tag mit normaler Nahrungsaufnahme ein Tag mit Fasten bzw. stark reduzierter Energieaufnahme.
Die gesundheitlichen Wirkungen des Intervallfastens sind noch nicht vollständig geklärt, dennoch sind schon viele positive Effekte bekannt. „Intervallfasten führt häufig zu einer Gewichtsabnahme“, weiß Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der VZS. „Die Reaktion der Zellen auf das Hormon Insulin verbessert sich, wodurch der Entstehung von Diabetes mellitus Typ 2 vorgebeugt wird. Zudem wirkt das Intervallfasten sich positiv auf die Blutfettwerte und den Blutdruck aus, beugt Entzündungen vor und fördert die Reinigungs- und Reparaturprozesse, die so genannte Autophagie, innerhalb der Körperzellen.“
In den Fastenperioden ist eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr wichtig. Um dem Abbau von Muskelmasse entgegenzuwirken, wird auch regelmäßige körperliche Aktivität empfohlen.
Jugendliche unter 18 Jahren, schwangere und stillende Frauen sowie Menschen, die an Diabetes mellitus oder einer Essstörung leiden, sollten nicht intervallfasten. Personen mit einer Vorerkrankung wie beispielsweise erhöhtem Blutdruck wird geraten, zuvor ihren Arzt oder ihre Ärztin zu konsultieren.

Auch im Coronajahr galt für Volksanwaltschaft und Verbraucherzentrale „Volle Kraft voraus“

„2020 wurde das gewohnte Leben auf unterschiedliche Weise eingeschränkt und gerade in dieser Situation war und ist es für uns umso wichtiger, dass Beschwerden der Bevölkerung weiterhin durch unabhängige Stellen überprüft werden und der wichtige Kontakt zu den Bürgern nicht unterbrochen wird,“ so die Geschäftsführerin der Verbraucherzentrale Südtirols Gunde Bauhofer und die Südtiroler Volksanwältin Gabriele Morandell bei einem kürzlich stattgefundenen Austausch.
Für das Jahr 2021 haben sich Verbraucherzentrale und Volksanwaltschaft auch einige gemeinsame Ziele gesetzt, die sie gemeinsam verfolgen möchten. Unter anderem ist es beiden Einrichtungen ein Anliegen die Rechtmäßigkeit der zur Zeit angewandten Gebühren bei digitalen Überweisungen an öffentliche Stellen (PagoPA) genauer zu durchleuchten und sich für die automatischen Begünstigungen für bedürftige Familien bei Strom, Gas aber auch Wasserrechnungen einzusetzen und noch bestehende Unklarheiten zu beseitigen.

Baldige Korrektur der Mobilfunk-Grenzwerte?

Obwohl unzählige Wissenschaftler seit Jahren von der Politik eine Senkung der Mobilfunk-Grenzwerte aufgrund immer mehr alarmierender Studien fordern, wirbt die Industrie vor allem bei wichtigen politischen Entscheidungen dafür, die Grenzwerte zu erhöhen. Beispielsweise jetzt, wo Italiens Parlamentarier das Maßnahmenpaket für den sogenannten Recovery Plan gerade verabschiedet haben.
In diesen Tagen wurden die Maßnahmen im Zuge des Recovery Plans heiß diskutiert, geht es doch darum, eine beträchtliche Finanzierung vieler künftiger Ausgaben des Staates durch europäische Hilfen zu gewinnen. Der Plan enthält u.a. viele Maßnahmen im Zuge der Digitalisierung und erwähnt explizit die Einführung und den Ausbau von 5G-Netzen.
Unter anderen Studien belegen hierzu die Ergebnisse des Reviews „Manmade Electromagnetic Fields and Oxidative Stress - Biological Effects and Consequences for Health“, welche am 6.4.2021 im "International Journal of Molecular Science" publiziert wurden, nun die Wirkmechanismen der Zellschädigung durch elektromagnetische Felder. Die Europa-Parlamentarier wurden 2020 vom EPRS (European Parliamentary Research Service) übrigens informiert, dass 5G laut Studien die Gesundheit von Menschen, Pflanzen, Tieren, Insekten und Mikroben beeinträchtigen könnte – und da 5G eine noch nicht getestete Technologie ist, ein vorsichtiger Ansatz angebracht wäre .
Weitere Informationen sind aufrufbar unter: https://www.consumer.bz.it/de/baldige-korrektur-der-mobilfunk-grenzwerte