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

Pronto Consumatore Novembre/Dicembre 2017

Ven 15/12/2017 - 10:33

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

Bollettino d'informazione del Centro Tutela Consumatori Utenti - supplemento al n.81/88

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.

Pneumatici invernali in Europa

Mercatini di Natale in Germania? Settimana bianca in Austria, una sciata in Val Pusteria ... ma le gomme da neve? Il Centro Europeo Consumatori si è documentato per voi.

Italia/Alto Adige
In Italia non vige un obbligo generalizzato per le gomme invernali. Può – ed è – però essere imposto l'obbligo di attrezzatura invernale, per dati periodo con apposita segnaletica. Le informazioni per l'Alto Adige sono reperibili qui: http://www.provincia.bz.it/traffico/download/equipaggiamento_invernale.pdf. Sull'A22 Autobrennero, tratto Affi-Brennero, dal 15 novembre 2017 scatta l'obbligo di equipaggiamento invernale, indipendentemente dalle condizioni invernali. In valle d'Aosta l'obbligo vige già dal 15 ottobre (fino al 15 aprile).
Austria
Per autovetture e camion fino a 3,5 t dal 1° novembre al 15 aprile con condizioni invernali (neve, poltiglia di neve o ghiaccio) vige l'obbligo di equipaggiamento invernale. Possono circolare solamente mezzi dotati di pneumatici invernali montati su tutte le ruote, del tipo M+S, M.S oppure M&S e devono avere un profilo minimo di 4mm in caso di struttura radiale e di almeno 5mm nel caso di struttura diagonale. Le catene da neve possono essere montate sulle gomme estive se la strada è ricoperta in maniera permanente o semi-permanente di neve o ghiaccio.
Svizzera

In Svizzera non esiste un obbligo generale di equipaggiamento invernale. Chi però ostacola il traffico perché circola in condizioni invernali senza equipaggiamento adeguato, rischia delle sanzioni.

Germania

In Germania le gomme devono essere adeguate alle condizioni meteorologiche. Le gomme invernali sono obbligatorie in caso di fondo stradale ghiacciato, poltiglia di neve oppure fondo scivoloso a causa di ghiaccio o brina e devono essere su tutte e quattro le ruote. Da giugno 2017 è possibile utilizzare i pneumatici M+S prodotti fino al 31/12/2017 ancora fino al 30/09/2024. Dopo a tale date possono essere montati quali pneumatici invernali soltanto quelli che riportano il simbolo “alpino” (montagna a tre punte con fiocco di neve).

Alperia: in pochi hanno usufruito delle nuove tariffe?
Il CTCU: nessuna sorpresa, visto il “risparmio” - lo avevamo già detto ...

E' di poche settimane fa la notizia che solo 4.600 clienti domestici dell'energia su 180.000 utenze domestiche complessive in Alto Adige hanno usufruito dell'offerta Alperia (lanciata nella scorsa primavera), che parlava di vantaggi mirabolanti per chi decidesse di aumentare la potenza da 3 kW a 4,5kW. Si tratta di un miserello 2,55%. Qualcuno si è sorpreso dell'esito – alquanto deludente – dell'immensa campagna pubblicitaria, sostenuta anche da vari “sponsor” in provincia, messa in atto dalla società energetica per lanciare la nuova offerta.
Già all'indomani del lancio dell'iniziativa, il CTCU aveva infatti commentato, con dati alla mano (vedasi comunicato stampa del 21 aprile scorso), che i vantaggi tangibili della nuova offerta non erano poi così eclatanti. Soprattutto se valutati in rapporto non soltanto sul primo anno, bensí su tre anni: la principale offerta di Alperia – “Alperia Familiy con bonus di benvenuto” - prevede, infatti, la corresponsione di un bonus di 90,75 euro una tantum, che il cliente deve però restituire nel caso decida di lasciare Alperia prima di 36 mesi.
Una famiglia standard (residente a Bolzano con un consumo annuo di 2.700 kWh) paga, attualmente, sul mercato tutelato 522,73 euro all'anno, con una potenza di 3 kW; in 3 anni la spesa complessiva risulterebbe quindi di 1.568,19 euro. Con l'offerta Alperia Family a 4,5 kW, la stessa famiglia pagherebbe 458,46 euro il primo anno, e 1.601,70 nel triennio (il prezzo varia di anno in anno). A ciò si devono aggiungere i costi dovuti per l'aumento di potenza da 3 a a 4,5 kW, che dovrebbero corrispondere a 128,15 euro. **In totale, il passaggio comporterebbe un incremento di costi pari a 162 euro in un triennio!**
“4,5 kW al costo di 3 kW ...” dunque? Non proprio a quanto pare. E c'è di più: la stessa famiglia, che decidesse di passare invece alla società energetica trentina (Dolomiti Energia), sempre con un aumento di potenza a 4,5 kW, arriverebbe a spendere in più nel triennio ca. 1.712,99 euro, quindi 145 euro in più nel triennio, ma senza vincolarsi per 36 mesi come nel caso dell'offerta di Alperia.
Chi è alla ricerca di una tariffa energia più conveniente, farà bene a sottoporre ad un valutazione critica ed indipendente le promesse pubblicitarie di qualsiasi società fornitrice. Una risposta precisa alla domanda “Mi conviene questa offerta?” la può fornire il calcolatore “Trovaofferte” accessibile al sito dell'AEEGSI, www.autorita.energia.it. Nella valutazione vanno ben distinti gli sconti “una tantum” da quelli “permanenti”.

Nuova legge sulla concorrenza prevede ulteriori garanzie nei pagamenti ai Notai

La nuova legge sulla concorrenza (L. 124/2017) prevede che da agosto tutti i Notai sono tenuti a versare su un apposito conto corrente dedicato tutte le somme dovute a titolo di tributi, ogni altra somma affidatagli (come ad esempio un acconto o una caparra relativa ad un preliminare di vendita) nonchè l'intero prezzo o corrispettivo, ovvero il saldo degli stessi, ricevute in occasione del ricevimento o dell'autenticazione di atti di trasferimento della proprietà.
Tutte le somme depositate dal Notaio su tale conto corrente dedicato costituiscono un patrimonio separato. Ciò significa che dette somme sono escluse dalla successione del Notaio e dal suo regime patrimoniale della famiglia, nonché sono impignorabili da chiunque. In altre parole, dette somme non fanno parte del patrimonio personale del Notaio e non potranno mai confondersi con esso.
Con tale nuova normativa il legislatore vuole, da un lato, dare maggiore tutela ai clienti, dall'altro lato, tutelare maggiormente lo Stato stesso per le somme a lui spettanti a titolo di tributi: infatti, in ogni momento, su tale conto corrente dedicato, devono risultare depositate tutte le somme necessarie alla registrazione, anche contemporanea, di tutti gli atti stipulati dal Notaio.
Maggiori informazioni su www.centroconsumatori.it.

Giornata mondiale dell'alimentazione: diciamo no allo spreco alimentare!

Come posso limitare lo spreco a casa mia? Ecco i nostri consigli:
1. Pianifico la mia spesa
Pondero bene cosa mi serve, e prendo nota sulla mia lista della spesa. Mi ricordo di dare una controllata in frigo e in dispensa. Non vado a fare la spesa quando ho fame, per evitare compere "a scorta". In negozio faccio poche eccezioni rispetto a quanto segnato in lista. Ignoro offerte del tipo "3 x 2", se del prodotto effettivamente mi servono solo una o due confezioni. Ogni alimento che non finisce nei rifiuti si traduce in denaro in più che mi rimane in tasca.
2. Mi fido dei miei sensi
Se la "data di durata minima" è superata, e ho dubbi riguardo alla commestibilità di un prodotto, verifico da me: guardo attentamente, lo annuso, alla fine lo assaggio. Se non capto nulla di allarmante e non noto anomalie, il prodotto è ancora commestibile, e lo mangio di gusto.
La stragrande maggioranza degli alimenti che riportano una "data di durata minima" sono assolutamente consumabili anche dopo tale data, alcuni addirittura ancora per mesi interi, a condizione che vengano conservati in modo corretto e con confezione intatta. Soltanto per quegli alimenti che riportano la data di scadenza ("da consumarsi entro ...") vale: non andrebbero consumati oltre tale data.
3. Riutilizzo i resti
Per evitare di avere resti, cucino secondo bisogno, facendo attenzione a non fare porzioni troppo grandi. Se poi qualcosa avanza, conservo i resti nel frigo e gli riutilizzo quanto prima. Se in settimana si accumulano piccole quantità di pasta, patate, riso, verdure o legumi, ne posso fare una "rosticciata della settimana", che può essere resa più gustosa con uova o formaggio. Se mi avanza del pane, lo taglio a

fettine o a dadini, lo asciugo (così si conserva più a lungo) e lo ripongo in un recipiente. Delle fette posso poi fare un “Scheiterhaufen” (dolce con pane e mele) oppure “toast alla francese” (detto appunto anche “pane perduto”), e i dadini saranno la base per i miei canederli. Del pane secco posso anche fare pangrattato, con un tritacarne o un tritatutto elettrico. Al ristorante chiedo che i resti mi vengano impacchettati in un “doggy bag”, in modo da poterli poi gustare più tardi o in un altro momento a casa.

Black Monday, Cyber Friday – A caccia di offerte nella rete
Conciliareonline.it aiuta nel caso di controversie

Sempre più spesso giornate di saldi, sviluppate secondo l'esempio americano, ci tentano all'acquisto veloce, a suon di mouse-click. Tralasciando la domanda se questi „affari“ siano convenienti fino in fondo, può accadere che nella singola transazione vi sia un intoppo: merce danneggiata, merce non consegnata, prezzo addebitato due volte ...
„Chi compra online, deve anche poter reclamare online“ - questo il motto di conciliareonline.it. Per informazioni e consulenaza sono a disposizione anche il Centro Europeo Consumatori, www.centroconsumatori.org, ed il Centro Tutela Consumatori Utenti.

Le porzioni grandi fanno sì che mangiamo di più?

Più una porzione è grande, più noi ne mangiamo: un effetto che pare plausibile e che due anni fa è stato anche dimostrato scientificamente. Le ricerche, infatti, evidenziano come porzioni, confezioni alimentari e anche piatti più grandi, per esempio ad un buffet, portino le persone a mangiare di più – anche quando in realtà non hanno più fame. In confronto al consumo di porzioni normali, ciò comporta un’assunzione calorica maggiore, per una differenza mediamente pari a 250 chilocalorie.
Benché non esistano ancora studi che lo dimostrino, pare evidente che porzioni più piccole possano effettivamente contribuire a evitare l'obesità.
L’ “effetto porzioni” si può evitare a casa cucinando quanto necessario e servendo porzioni più piccole (per prenderne eventualmente ancora in un secondo momento), in supermercato evitando di comprare confezioni famiglia o formato XXL, e al ristorante ordinando porzioni ridotte (se disponibili). Ancora più importante, tuttavia, è imparare a conoscere le esigenze del proprio corpo e non continuare a mangiare quando si è già sazi; magari al ristorante è prevista la possibilità di farsi mettere via ciò che è avanzato. Infine, può essere d’aiuto anche un trucchetto psicologico: su un piatto più piccolo la porzione sembra in proporzione più grande di quello che effettivamente è.