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 settembre/ottobre 2021

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

---

*Bollettino d'informazione del Centro Tutela Consumatori Utenti - supplemento al n. 65/72*

**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.**

### Come vengono prodotti i sostituti della carne a base vegetale?

Il mercato delle alternative vegetali alla carne è in rapida crescita. Oltre ai classici, come il tofu, il tempeh (entrambi ricavati dalla soia) e il seitan (ottenuto dalle proteine del grano), sono a disposizione sempre più prodotti elaborati come gli hamburger e il macinato vegetariani, che hanno l'aspetto, l'odore, il sapore e la consistenza della carne, ma vengono prodotti con ingredienti vegetali.

Questa somiglianza con la carne richiede un processo di produzione complesso. Le proteine vegetali, i concentrati o gli isolati proteici di soia, piselli, lupini dolci, grano o patate o anche le micoproteine delle muffe vengono mescolati con acqua, spezie e additivi. La massa così ottenuta viene pressata in un estrusore, applicando calore e alta pressione, fino a ottenere una consistenza simile alla carne. Sale, spezie, estratto di lievito e aromi garantiscono il sapore, mentre a fornire il colore sono il succo di barbabietola, il succo di ribes rosso, l'ossido di ferro o la leghemoglobina, un colorante rosso proveniente dalla radice della pianta di soia, nonché sostanze che mantengono integro il colore come l'acido ascorbico. Per ottenere la consistenza desiderata vengono aggiunti stabilizzatori, come ad esempio la metilcellulosa. Alcune analisi eseguite da ÖkoTest evidenziano inoltre che gli hamburger vegani possono essere contaminati da componenti di olio minerale e contenere piccole quantità di soia geneticamente modificata.

“Chi desidera ridurre il proprio consumo di carne o rinunciarvi non è costretto a ricorrere ai surrogati della carne altamente lavorati”, afferma Silke Raffeiner, nutrizionista presso il CTCU. “Alcuni semplicissimi legumi sono da secoli un prezioso alimento-base in molte parti del mondo. Essi sono ricchi di proteine, offrono una grande varietà di sapori e possono essere preparati in svariati modi.”

**Buoni d’acquisto: la data di scadenza indicata è vincolante?**

Se sul buono di acquisto non viene indicata alcuna data di scadenza si presume un "periodo di prescrizione" (del credito) di dieci anni. Tuttavia, vi sono pareri diversi che ritengono che i buoni siano equivalenti al contante e che quindi non possano "scadere". Da questo punto di vista, però, diventa problematico far valere il proprio diritto, perché se il commerciante non riconosce la validità del buono, si dovrebbe sottoporre la questione al giudice (e molto spesso, come facile immaginare, non ne vale la pena). D'altra parte, se sul buono viene indicata una data di scadenza, questa viene considerata come "concordata tra le parti" ed è pertanto valida.

**Suggerimento:** se non si riesce a riscattare un buono per tempo, è meglio contattare il commerciante che l’ha rilasciato e prima della sua data di scadenza, al fine di far prolungare la durata del buono.

**Di cosa sono fatte le cannucce commestibili?**

Dal 3 luglio 2021, secondo la direttiva UE sulla plastica monouso (direttiva 2019/904), alcuni articoli in plastica usa-e-getta non possono più essere prodotti, comprese le cannucce.

Quali alternative, si potranno quindi utilizzare le cannucce riutilizzabili in acciaio inossidabile oppure di vetro oppure le cannucce monouso in materiali biodegradabili. Le cannucce di carta o di paglia sono biodegradabili, ma non sono adatte al consumo, mentre quelle commestibili a base di cereali, amido o zucchero possono essere sgranocchiate dopo aver consumato la bevanda.

Un recente test di prodotto eseguito dalla rivista “Stiftung Warentest” attesta che tra le cannucce commestibili, quelle a base di cereali sono le più resistenti, sia nelle bevande fredde che calde. Un produttore di cannucce a base di semola di grano duro e sansa di mela sostiene che i propri prodotti restano stabili per circa 45-60 minuti, e fino a due ore nelle bevande fredde e alcoliche.

“La cannuccia più ecologica, resta comunque quella che non viene richiesta e pertanto nemmeno prodotta”, riassume Silke Raffeiner, nutrizionista presso il CTCU.

**Pagamenti bancomat “contactless” - Deve essere rilasciata una ricevuta?**

Al momento dell'acquisto, i commercianti sono obbligati a consegnare una ricevuta o uno scontrino fiscale, a conferma sia dell’avvenuta vendita che del pagamento. La ricevuta del bancomat conferma sì il pagamento, ma non ha alcun "valore legale". Per queste transazioni bancomat è infatti l'estratto conto della banca ad avere una certa importanza, come ad esempio, per le detrazioni fiscali.

Tuttavia, anche se non esiste un obbligo legale, la copia della ricevuta bancomat può certamente essere consegnata al cliente, semplicemente effettuandone una ristampa manuale (le ricevute dei pagamenti bancomat in cui viene inserito il PIN vengono stampate automaticamente). Per quanto riguarda, invece, gli scontrini, le ricevute fiscali o le fatture, queste devono assolutamente essere consegnate al cliente, poiché sono alla base di molti diritti dei consumatori, come la garanzia.

**Quanta superficie coltivabile c'è in una pizza?**

Per produrre generi alimentari sono necessarie superfici coltivabili e pascoli. Prendiamo come esempio una pizza: il grano per l’impasto, le piante di pomodoro e le erbe aromatiche per la salsa, il fieno per le mucche il cui latte viene trasformato in mozzarella, l’ulivo con le olive per l’olio d’oliva – tutte queste piante vengono dapprima seminate, quindi germogliano, crescono, producono foglie, fiori, frutti e semi, vengono raccolte e lavorate e solo a questo punto giungono sulla nostra tavola sotto forma di pizza Margherita oppure al salamino.

Secondo il calcolatore di superficie online (mym2.de) della Zukunftsstiftung Landwirtschaft (Fondazione per il futuro dell’agricoltura) tedesca, con una pizza Margherita si “mangia” una superficie di terreno pari a 1,17 $m^2$, mentre per un hamburger di carne più patatine 2,25 $m^2$. Si risparmia superficie, optando per un’insalata con condimento allo yogurt (0,35 $m^2$) o un tegame di verdure con Tofu e riso (0,65 $m^2$).

“La superficie coltivabile di tutto il nostro pianeta copre all‘incirca 1,5 miliardi di ettari”, aggiunge Silke Raffeiner, nutrizionista presso il CTCU. “In termini puramente matematici, ciò significa che ogni persona sulla terra, all’anno avrebbe a disposizione ca. 2.000 $m^2$ di terra coltivabile per la propria alimentazione”. Tuttavia, gran parte di questa superficie è attualmente utilizzata per produrre mangimi concentrati per il bestiame, colture di fibre (cotone, canapa, juta, ecc.) per i tessuti, e agrocarburanti.

**Commercio elettronico – Pacchi non consegnati o danneggiati: che fare?**

**Orologi, elettrodomestici, borse, mobili: non c'è ormai nulla che non possa essere reperito e acquistato online. Ma cosa bisogna fare se il pacco con l'ordine non ci è stato consegnato oppure il contenuto risulta danneggiato?**

**Stefano Albertini dell'Organismo di conciliazione ADR Conciliareonline.it spiega come tutelarsi al meglio in questi casi:**

- Al momento dell'acquisto: è meglio **pagare solo con sistemi sicuri** (come carta di credito o Paypal), in caso di mancata consegna, si avranno ulteriori possibilità di tutela, potendo ad esempio accedere alla procedura di chargeback (maggiori info qui).
- Se il pacco non vi è stato consegnato, **accertatevi prima che il pacco non sia stato lasciato nei pressi dell'abitazione**. Se non si trova il pacco, contattate quanto prima il commerciante: può essere che il pacco sia stato consegnato a un indirizzo sbagliato oppure sia andato perso.
- Se avete acquistato porcellane o altri prodotti fragili e/o costosi, **accettate il pacco solo con riserva**, anche se a prima vista sembra essere integro. Spesso i danni causati durante la consegna non sono visibili dall'esterno. Se non fosse possibile accettare con riserva, annotate data e ora della consegna e fotografate il pacco appena ricevuto. Dalle foto scattate dovrebbe risultare data e ora dello scatto.
- **Se il pacco risulta palesemente danneggiato**, accettate con riserva oppure rifiutate la consegna. Scattate una foto del pacco danneggiato e chiedete al corriere di confermare per iscritto il danneggiamento, annotando anche i motivi di riserva o di rifiuto.
- **Documentate l'apertura del pacco con fotografie o video**, perché potrebbe essere utile in caso di reclamo.

**Sotto vetro: come conservare frutta e verdura**

I prodotti ortofrutticoli raccolti possono essere conservati più a lungo se messi sotto vetro. “Si pone la frutta o la verdura, immersa in un liquido, in barattoli di vetro e si scalda quest’ultimi a una temperatura elevata, utilizzando una pentola per conserve, il forno o un cuocivapore”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il CTCU. L’alta temperatura uccide i microorganismi presenti nell’alimento o ne ostacola la crescita, riducendo l’attività enzimatica nell‘alimento. Inoltre, in questo modo, si crea una sovrappressione all’interno del barattolo, la quale in seguito al raffreddamento crea una depressione che rende ermetica la chiusura del tappo.

**Conservare sotto vetro: un breve vademecum**

- La frutta viene messa sotto conserva cruda, le verdure possono essere crude o già sbollentate.
- Per sterilizzarli, si pongono i vasetti aperti in forno a 140°C per dieci minuti o li si fa bollire in acqua in una grande pentola per altrettanto tempo; infine li si lascia raffreddare capovolti su un panno da cucina pulito.

- Per le conserve sott'aceto si utilizza un brodo di aceto (1 litro di aceto al 5%, 1 litro di acqua, 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di zucchero), per quelle sotto sale acqua salata (20 grammi di sale per litro di acqua) e per le conserve sciroppate una soluzione di zucchero (per la frutta dolce 125-250 grammi di zucchero per litro di acqua, per la frutta aspra 250-500 grammi di zucchero per litro d'acqua).
- Per la cottura, la temperatura (di solito tra i 75 e i 100°C) e il tempo (tra 25 e 90 minuti) dipendono dal tipo di prodotto ortofrutticolo e dallo strumento di cucina utilizzato; occorre attenersi alle indicazioni della rispettiva ricetta.
- Dopo la cottura, le conserve vengono lasciate raffreddare. A questo punto, il coperchio deve chiudere saldamente il barattolo; i coperchi a vite devono presentare una lieve conca verso il basso.
- Gli alimenti sotto vetro vanno idealmente conservati in un luogo fresco e buio.

**Divieto per alcuni prodotti di plastica "usa e getta" in Europa**
**Alcuni test dimostrano però la presenza di sostanze nocive nei prodotti alternativi**

Da inizio luglio è vietato, in tutto il territorio UE, l'uso di alcuni prodotti di plastica cd. monouso, fra cui bicchieri in polistirolo, piatti e stoviglie "usa e getta", cannucce e cotton fioc. È comunque consentito mettere in commercio le rimanenze di questi prodotti.

È fuori discussione che ogni processo di riduzione di rifiuti in plastica sia da salutare con grande favore. Ciononostante, alcuni test pubblicati di recente sui prodotti alternativi alla plastica fanno sorgere nuovi dubbi. L'Organizzazione europea dei consumatori BEUC, ha, analizzato in quattro Paesi, fra cui l'Italia, stoviglie monouso fatte di carta, canna da zucchero o foglie di palma, trovando (a maggio 2021) sostanze nocive nel 53% dei prodotti analizzati. Fra queste, residui di pesticidi e PFAS (sostanze perfluoro alchiliche). I PFAS vengono utilizzati per rendere i tessuti, gli imballaggi alimentari e le carte repellenti all'acqua, al grasso e allo sporco.

Anche "Il Salvagente" (giugno 2021) ha analizzato piatti e bicchieri monouso compostabili, trovando, in nove degli undici prodotti analizzati, presenze di PFAS.

Queste sostanze chimiche (i PFAS), che sono degli interferenti endocrini e influiscono sul sistema ormonale umano, sono problematici sotto più aspetti. Da un lato sono considerati potenzialmente cancerogeni e sono inoltre persistenti. Resta da chiarire, se le stoviglie rilascino dette sostanze anche agli alimenti e alle bevande e che cosa accada durante il processo di compostaggio, e se le sostanze finiscano anche nelle acque. "Il Salvagente" chiede un'analisi approfondita da parte dello Stato, con conseguente messa in campo di opportune misure, visto anche che negli Stati Uniti, alla pubblicazione di una ricerca con risultati analoghi, l'industria del packaging ha provveduto a ritirare i prodotti di propria iniziativa, imponendosi anche dei valori limite da non superare.

In Europa, l’Autorità europea per la sicurezza alimentare EFSA, ha disposto dei valori limite soltanto per quattro PFAS, in quanto gli altri non sono ancora stati sufficientemente analizzati.

“Davanti a queste notizie – e fino alla creazione di una cornice normativa che preveda autorizzazioni, valori limite e controlli precisi – le soluzioni “usa-e-riusa” fatte con materiali diversi dalla plastica diventano sempre più attrattive” commenta la direttrice del CTCU, Gunde Bauhofer. “Resta da sperare che a livello europeo e nazionale vengano creati i giusti presupposti per l’impiego di tali soluzioni, affinché non si ripeta nuovamente la problematica che era sorta qualche anno fa intorno ai contenitori “usa-e-riusa” portati da casa per la frutta e la verdura.”