

REGIONE
TOSCANA



PRESENTAZIONE

Uno strumento utile per fare la spesa, per gestire il bilancio familiare, per capire ancora quanto ogni cittadino può intervenire sul mercato attraverso le proprie scelte consapevoli. Insomma: una piccola guida con grandi pretese, che con il vostro aiuto possiamo ancora migliorare.

Un sincero ringraziamento al Centro Tecnico per il Consumo e alle associazioni dei consumatori che condividono con la Regione Toscana l'obiettivo di rendere i cittadini toscani protagonisti nel mercato dei beni e dei servizi.

Annarita Bramerini

a cura di:

Regione Toscana
Centro Tecnico per il Consumo

INDICE GUIDA AI PRODOTTI

ALIMENTARI

| | |
|------------|----------------------|
| pag. 05 | occhio all'etichetta |
| pag. 06-07 | marchi di qualità |
| pag. 08-09 | allergeni |
| pag. 10 | additivi |
| pag. 11 | carne e pesce |
| pag. 12 | pollame |
| pag. 13 | ortofrutta |
| pag. 14 | olio d'oliva |
| pag. 15 | vino |
| pag. 16 | latte |
| pag. 17 | uova |
| pag. 18 | acqua minerale |
| pag. 19 | cioccolato |
| pag. 20 | surgelati |
| pag. 21 | dopo l'acquisto |

ELETTRODOMESTICI

| | |
|---------|----------------------|
| pag. 22 | occhio all'etichetta |
| pag. 23 | consigli per l'uso |

GIOCATTOLI

| | |
|---------|----------------------|
| pag. 24 | occhio all'etichetta |
| pag. 25 | consigli per l'uso |

ABBIGLIAMENTO

| | |
|---------|----------------------|
| pag. 26 | occhio all'etichetta |
| pag. 27 | manutenzione |

COSMETICI

| | |
|---------|----------------------|
| pag. 28 | occhio all'etichetta |
| pag. 29 | allergeni |

PRODOTTI CHIMICI

| | |
|------------|--|
| pag. 30-31 | occhio all'etichetta: rischi e precauzioni |
|------------|--|

PER UNA MAGGIORE TUTELA

| | |
|---------|--------------------------------|
| pag. 32 | garanzia dei prodotti |
| pag. 33 | credito al consumo |
| pag. 34 | forme di tutela stragiudiziale |

A CHI RIVOLGERSI

| | |
|------------|---------------------------------|
| pag. 35 | centro tecnico per il consumo |
| pag. 36-37 | le associazioni dei consumatori |
| pag. 38 | numeri utili |

ALIMENTARI OCCHIO ALL'ETICHETTA

E' la carta d'identità del prodotto e deve dirci:

Che cos'è: denominazione di vendita.

Chi l'ha prodotto: nome e sede del produttore o confezionatore.

Quanto dura: data di scadenza ("*Da consumarsi entro...*"): il prodotto deve essere consumato prima della data indicata) o termine minimo di conservazione ("*Da consumarsi preferibilmente entro...*"): il prodotto perde parte delle sue qualità, ma può essere consumato senza danni per la salute) (Sono valide solo se il prodotto è conservato in modo adeguato).

Quant'è: peso netto.

Cosa contiene: elenco degli ingredienti (sempre in ordine di quantità decrescente; se ci sono aromi, deve esserne specificata l'origine: naturale o sintetica).

Come conservarlo e utilizzarlo: istruzioni obbligatorie solo per prodotti deperibili.

Potremo anche trovare un'*etichetta nutrizionale*, che ci dice il valore energetico del prodotto, la quantità di proteine, carboidrati e grassi.

E' un'indicazione facoltativa.

ALIMENTARI

MARCHI DI QUALITÀ

Marchi di origine: Identificano un prodotto per la sua origine geografica e prevedono il rispetto di un disciplinare di produzione. Sono disciplinati dal regolamento CE n. 2081/92.

DOP (*Denominazione d'Origine Protetta*): tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto avvengono nella zona d'origine.

IGP (*Indicazione Geografica Protetta*): non tutte le fasi avvengono nella zona d'origine.

Per i vini abbiamo:

DOCG (*Denominazione d'Origine Controllata e Garantita*): vini di particolare pregio e con notorietà nazionale e internazionale, con disciplinari di produzione molto restrittivi.

DOC (*Denominazione d'Origine Controllata*): le uve sono selezionate a seconda del luogo di provenienza. Caratteristiche connesse sia all'ambiente che alle tradizioni produttive.

IGT (*Indicazione Geografica Tipica*): disciplinare di produzione meno restrittivo, area geografica più ampia.



DOP



IGP

ALIMENTARI

MARCHI DI QUALITÀ

Marchi di processo produttivo: Sono rilasciati da Organismi di Controllo indipendenti.

I disciplinari prevedono: il controllo dell'intero processo produttivo (tracciabilità di filiera), il divieto di usare sostanze chimiche di sintesi e OGM, l'attenzione alle origini degli animali e alla loro alimentazione.

Ce ne sono due:

Agricoltura biologica: marchio riconosciuto dall'Unione Europea (reg. CEE n. 2092/91).

Si applica a prodotti vegetali e animali freschi o trasformati, apicoltura e mangimi.

Sull'etichetta: *nome dell'Organismo di Controllo autorizzato e codice dell'autorizzazione – codice stato* (IT per l'Italia).

Agriqualità: marchio creato dalla Regione Toscana (L.R. n. 25/99). Si applica ai prodotti agroalimentari realizzati con tecniche di agricoltura integrata.

Sull'etichetta: *logo della farfalla bianca – marchio Regione Toscana - nome dell'Organismo di Controllo autorizzato e codice dell'autorizzazione.*



Agricoltura Biologica



Agriqualità

ALIMENTARI

ALLERGENI

I principali allergeni vegetali e gli alimenti in cui sono contenuti:

Glutine: Prodotti a base di cereali (grano, segale, avena, orzo, farro), salsicce.

Anice: Caramelle, dolci, liquori, prodotti di pasticceria.

Arachidi, noci, noci brasiliane e americane, nocciole, mandorle, anacardi: Gelati, dolciumi, caramelle, prodotti di panetteria e pasticceria, liquori, prodotti a base di cioccolato, salse per paste e per carni, torrone, marzapane, canditi, zuppe, ricette a base di verdura

Datteri, miele e noce di cocca: Prodotti di pasticceria.

Frutta: Succhi di frutta, gelati e sorbetti, marmellate, bevande analcoliche, cocktail, prodotti di pasticceria, mostarda

Gomma arabica e gomma di acacia (E 414): Glasse per dolci, sorbetti, budini, gelati, caramelle

Gomma di Guar (E 414): Formaggio, yogurt, condimenti per insalate, gelati, zuppe inscatolate, preparazioni alimentari dietetiche

ALIMENTARI

ALLERGENI

Grano: Prodotti con cereali e di panetteria, salsicce, snack, dolci e merendine.

Gomma adragante (E 413): Margarina, formaggi molli freschi, maionese, bibite analcoliche, hamburger.

Lievito: Prodotti di pasticceria e panetteria, birra, maionese, ketchup, aceto, condimenti.

Semi di soia: Hamburger, carne trita e succedanei della carne, salse, cereali, prodotti di panetteria, zuppe, gelati alla crema, dessert surgelati, caramelle gombose, gelatine di frutta.

Semi di carruba, gomma di robinia (E 410): Farina, conserve e succhi di frutta, liquori, marmellata, yogurt, glasse per dolci, carni inscatolate, mostarde, succedanei di cioccolato-cacao-caffè.

Semi di papavero e semi di sesamo: Prodotti di panetteria, insalate miste.

Semi di finocchio: Prodotti di panetteria, insalate miste, insaccati.

ALIMENTARI

ADDITIVI

Servono per conservare qualità e caratteristiche dei cibi. Organismi europei e mondiali giudicano la loro sicurezza e ne autorizzano l'uso. Gli additivi indicati con la lettera E seguita da un numero sono approvati dall'Unione europea.

Mantengono la freschezza dei cibi e ne allungano la durata:

Antiossidanti (da E 300 a E 321): nei prodotti da forno, cereali, grassi, olii e condimenti per insalata

Conservanti (da E 200 a E 285): combattono batteri e muffe. Nei prodotti da forno, vini, formaggi, carni salate, succhi di frutta e margarina.

Esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali dei cibi:

Emulsionanti e stabilizzanti (E 322, da E 400 a E 495): mantengono la consistenza dei cibi. In margarine, creme, gelati, maionese.

Edulcoranti (E420-421, da E 950 a E 967): dolcificanti, utili per prodotti dietetici.

Coloranti (da E 100 a E 180): rendono l'elemento più appetibile, sono regolati dalle Direttive europee 94/36/CE e 95/45/CE.

ALIMENTARI

CARNE E PESCE

Carne

Norma: Reg. CE 1760/00, Decreto Min. Politiche Agricole e Forestali 30.8.2000.

Vale per: Tutti i tipi di carne, sfusi e confezionati.

Informazioni obbligatorie:

Codice identificativo dell'animale: consente di risalire dal prodotto confezionato al singolo animale - Stati di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento: se il ciclo avviene in un solo paese è indicato lo Stato di origine.

Informazioni facoltative:

Categoria dell'animale: (es. manzo, vitello) - Razza: (es. Chianina) - Taglio: (es. fesa, girello, bistecca) - Sesso ed età - Data di nascita e macellazione.

Pesce

Norma: Reg. CE 2065/00, Decreto Min. Politiche Agricole e Forestali 27.3.2002.

Vale per: Prodotti sfusi e confezionati.

Informazioni obbligatorie:

Denominazione commerciale – Metodo di produzione: (es. pescato, allevato) – *Zona di cattura.*

ALIMENTARI

POLLAME

Norma: Ordinanza Min. Salute 26 agosto 2005

Per il pollame di provenienza italiana:

Informazioni obbligatorie:

Sigla IT – numero di registrazione presso l'Azienda USL dell'allevamento di provenienza – data di macellazione – numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

Informazioni facoltative: Data e numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento (in caso di sezionamento).

Per il pollame di provenienza straniera:

Informazioni obbligatorie:

Paese di origine – data di introduzione sul territorio italiano – data e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione o sezionamento.

L'ordinanza resterà in vigore fino al 31.12.2007

ALIMENTARI

ORTOFRUTTA

Norma: Regolamento CE 2200/96

Vale per: Tutti i prodotti sfusi e confezionati

Informazioni obbligatorie:

Origine: (Stato o Regione) – *Varietà:* (es. arance Tarocco) – *Categoria:* esprime la qualità del prodotto. Ve ne sono tre:

categoria extra: indica una qualità superiore, assenza di difetti.

1° categoria: indica una buona qualità, sono tollerati lievi difetti di forma, colore e sanità della buccia.

II° categoria: indica una qualità inferiore, è tollerata una certa presenza di difetti di forma, colore, rugosità della buccia e alterazioni superficiali.

In ogni caso c'è un livello minimo di qualità da rispettare, altrimenti il prodotto non può essere messo in vendita come fresco.

ALIMENTARI

OLIO D'OLIVA

Norma: Regolamenti CE 1513/01 e 1019/02

Informazioni obbligatorie:

Categoria: Ce ne sono quattro:

Olio extravergine di oliva: indicato come *Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.*

Olio vergine di oliva: si differenzia per il grado di acidità, è molto raro.

Olio di oliva: non ha grande qualità, è arricchito con piccole percentuali di olio extravergine.

Olio di sansa di oliva: la parte di olio presente nei residui della lavorazione in frantoio, estratto con solventi chimici e arricchito con extravergine.

Informazioni facoltative:

Designazione d'origine: zona geografica di raccolta e spremitura delle olive. In caso di oli di particolare qualità, avremo i marchi DOP-IGP, olio di oliva biologico o Agriqualità (vedi p. 6-7).

Altre specifiche tecniche: (es. prima spremitura a freddo, estratto a freddo).

ALIMENTARI

VINO

Norma: Reg. CEE 822/87 e 823/87, Legge n. 164/92, D.P.R. n. 348/94

Informazioni obbligatorie: *Denominazione – Nome e sede dell'imbottigliatore (!!! – la dicitura imbottigliato all'origine indica che il vino è imbottigliato direttamente dal produttore) – Gradazione alcolica – Tipologia:* ce ne sono 4: vino da tavola – con marchio I.G.T. – con marchio D.O.C. – con marchio D.O.C.G. (vedi pag. 6-7).

In Toscana abbiamo 6 vini D.O.C.G.: Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano.

Informazioni facoltative:

Annata - Varietà dei vitigni – Colore: (es. rosso, bianco, rosato) – *Consigli per l'uso:* (es. conservazione, piatti di abbinamento) – *Menzioni tradizionali complementari:* (es. riserva, classico, ecc. – solo se previste dal relativo disciplinare di produzione).

Norma: Leggi n. 169/89 e n. 204/2004, D.M. 27.5.2004 e 14.1.2005, Reg. CE n. 2597/97

Informazioni obbligatorie:

Tipo di latte: intero (contenuto grassi > 3,2%), parzialmente scremato (grassi tra 1 e 1,8%), scremato (contenuto grassi < 0,5%) - *Natura trattamento:* latte fresco pastorizzato (proprietà uguali al latte crudo, conservabilità 6 giorni); latte fresco microfiltrato (proprietà ottimamente preservate, cons. 10 giorni); latte ad alta pastorizzazione (trattato a temperature più alte, cons. 15 giorni); latte a lunga conservazione UHT (Ultra High Temperature) (processo di sterilizzazione diretta, distrutti tutti i microrganismi e disattivate le vitamine A,B e C, cons. 90 giorni); latte a lunga conservazione sterile (molti elementi nutritivi vengono persi, cons. 180 giorni) - *Data dell'ultimo trattamento subito - Data di scadenza - Temperatura di conservazione* (solo per latte pastorizzato) - *Zona di mungitura* (obbligatorio per latte da agricoltura biologica) o *di provenienza del latte* (se non è possibile risalire agli allevamenti di origine).

Norma: Regolamenti CE 1907/90 e 2295/03

Vale per: le uova fresche. I dati devono essere riportati sulle confezioni e sul guscio

Informazioni obbligatorie:

"Numero di targa" composto da 11 caratteri (es. 3 IT 001 FI 036): la prima cifra indica il *metodo di allevamento* (biologico = 0; all'aperto = 1; a terra = 2; in gabbia = 3), è seguita dal *codice dello Stato* (Italia = IT), dal *codice ISTAT del comune di allevamento* (es. 001), dalla *sigla della provincia* (FI), dal *numero identificativo dell'allevamento* (es. 036) - *Marchio distintivo della categoria* (A-EXTRA indica uova fresche, meno di 7 giorni dalla deposizione, A indica uova fresche, meno di 9 giorni dalla deposizione) - *Data di durata minima - Classificazione secondo il peso* (XL - Grandissime, 73 grammi e più; L - Grandi, 63-73 grammi; M - Medie, 53-63 grammi; S - Piccole, meno di 53 grammi).

Le uova provenienti dai paesi extracomunitari recheranno la scritta "sistema di allevamento indeterminato".

ALIMENTARI

ACQUA MINERALE

Norma: Direttiva n. 2003/40/CE, Decreti Min. Salute 11.9.2003 e 29.12.2003

Informazioni obbligatorie:

Tipo di acqua: a seconda della quantità di sali disciolti in un litro (definito *residuo fisso*, valore in milligrammi per litro –mg/l-) si divide in: *oligominerale* (≤ 500 mg/l); *mediominerale* (500 ≤ 1500 mg/l); *ricca di sali minerali* (>1500 mg/l) – *Nome della sorgente - Composizione chimico-fisica* (è obbligatorio indicare se la concentrazione di fluoro supera 1,5 mg/l e se l'acqua è stata trattata con aria arricchita di ozono) – *Data delle analisi e laboratorio che le ha effettuate* – *Contenuto:* (es. 1,5 l. e, la lettera e indica la conformità alle norme europee) – *Data di consumo preferibile.*

Informazioni facoltative:

Indicazioni per la corretta conservazione – *Indicazioni sugli effetti* (es. stimola la digestione, può avere effetti diuretici, ecc.).

ALIMENTARI

CIOCCOLATA

Norma: Direttiva n. 2000/36/CE, Decreto Legislativo 12.6.2003, n. 178

Informazioni obbligatorie:

Tipo di cioccolato: es. tavoletta, pralina, ecc. - *Quantità del prodotto* (per prodotti maggiori di 30 g.) – *Lista degli ingredienti* – *Nome e sede del produttore o del confezionatore* – *Data di consumo preferibile* – *Espressione "cacao ... % minimo"*: indica il tenore di sostanza secca di cacao.

Informazioni facoltative:

Uso del termine "puro": se il prodotto non contiene grassi vegetali diversi dal burro di cacao (si può usare anche per altri prodotti, es. biscotto o gelato con cioccolato puro) – *Indicazioni di qualità:* es. "superiore", "fine", "finissimo", "extra" – *Indicazioni per la corretta conservazione* – *Etichetta nutrizionale:* dà informazioni sul valore energetico e nutritivo del prodotto.

ALIMENTARI SURGELATI

Norma: Direttiva 89/108/CEE, Decreto Legislativo 27.1.1992, n. 110

Vale per: Prodotti surgelati, da vendersi in condizioni chiuse ed esposti in banchi di vendita dotati di termometro, a - 18°.

Informazioni obbligatorie:

Denominazione e dicitura "surgelato" – Elenco degli ingredienti – Nome e indirizzo del fabbricante o del confezionatore – Data di scadenza o di consumo preferibile – Istruzioni per la conservazione, lo scongelamento e il consumo del prodotto (è obbligatorio dire che il prodotto non deve essere ricongelato e che deve essere consumato entro 24 ore – o meno – dallo scongelamento).

Per i prodotti congelati venduti sfusi deve esserci un cartello con la dicitura "congelato", le modalità di conservazione e la percentuale di glassatura dei congelati.

ALIMENTARI DOPO L'ACQUISTO

Trasporto

Attenzione a cibi freschi e surgelati! Usate una borsa termica.

Conservazione

Frigorifero

Mantieni una temperatura di 4° - Niente cibi caldi
– I cibi cotti vanno sopra quelli crudi – Utilizza contenitori chiusi – Non sovraccaricarlo

Freezer-Congelatore

Mantieni una temperatura di - 18° - Togli la brina di frequente – Non scongelare gli alimenti a temperatura ambiente – Non ricongelare alimenti già scongelati – Non sovraccaricarlo.

I cibi in scatola vanno conservati in luogo fresco e asciutto.

Cottura

Cuoci bene gli alimenti – Occhio agli avanzi: subito in frigo e prima di consumarli riscaldali bene – non mangiare mai uova, salsicce e frutti di mare crudi.

ELETTRODOMESTICI

OCCHIO ALL'ETICHETTA

Informazioni obbligatorie per tutti i prodotti:

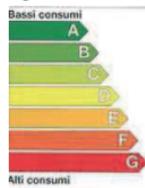
Nome e indirizzo del costruttore o dell'importatore – Marchio di fabbrica – Indicazione del modello.

Su frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie, forni, scaldacqua, condizionatori, lampadine è obbligatoria l'etichetta energetica con la *classe di consumo*: lettere da A (bassi consumi) a G (alti consumi) (A⁺, A⁺⁺, Energy⁺ indicano un maggior risparmio).

Altre informazioni:

Consumi di energia elettrica in un anno espressi in kilowattora (kwh/anno) (sui frigoriferi) – Indicazioni sul rumore – Capacità – Efficacia di lavaggio (sulle lavatrici) –

I frigoriferi sono classificati anche per zona climatica: *categoria T (tropicali)*: temperature esterne oltre 40°; *ST (subtropicali)*: fino a 38°; *N (temperati)*: da 16° a 32°; *SN (subtemperati)*: per regioni fredde.



Etichetta Energetica

ELETTRODOMESTICI

CONSIGLI PER L'USO

Lavatrice: utilizzarla solo a pieno carico o servirsi del tasto "mezzo carico" – preferire programmi di lavaggio a temperature non elevate (40°-60°) - lavare a 90° solo biancheria molto sporca.

Lavastoviglie: escludere dal programma la fase di asciugatura ma aprire lo sportello e far circolare l'aria (risparmio del 45%) – usare il ciclo intensivo solo per carichi con pentole, padelle e pirofile molto sporche.

Illuminazione: preferire le lampadine fluorescenti compatte a risparmio energetico.

TV-Hi-Fi: evitare lo stand-by – lasciare almeno 10 cm. tra parete e retro dell'apparecchio per permettere l'aerazione.

Frigorifero-congelatore: posizionarlo nel punto più fresco della cucina, lasciando spazio sul retro per l'aerazione – regolare il termostato su posizioni intermedie – pulire le serpentine del condensatore almeno una volta all'anno.

Forno elettrico: spegnere il forno poco prima che la cottura sia completa per sfruttare il calore residuo

Condizionatore: usarlo con le finestre chiuse – programmare il funzionamento con un timer.

GIOCATTOLI OCCHIO ALL'ETICHETTA

Norma: Direttiva n. 88/378/CEE e Decreto Legislativo 27 settembre 1991, n. 313

Vale per: tutti i prodotti destinati a fini di gioco per bambini di età inferiore a 14 anni

Informazioni obbligatorie:

Marchio CE: attesta la conformità del giocattolo alle disposizioni di sicurezza – *Nome e indirizzo del fabbricante o dell'importatore* – *Fasce d'età consigliate* (es. da 3 a 6 anni) – *Limite di età* (sui giocattoli non destinati ai bambini di età inferiore a 36 mesi) – *Scritta "Attenzione. Da usare sotto la sorveglianza di adulti"* (sui giocattoli che riproducono apparecchi da adulti o che contengono prodotti chimici).

Informazioni facoltative:

Avvertenze e istruzioni per l'uso: relative alla manutenzione e al montaggio, sono obbligatorie per giocattoli particolari.



marchio CE

GIOCATTOLI PER UN USO SICURO

Per essere sicuro, un giocattolo:

non deve avere parti appuntite o taglienti; deve resistere agli urti; non deve provocare ferite in caso di rottura; le sue parti smontabili devono avere dimensioni tali da evitare qualunque pericolo di soffocamento se portati alla bocca; non deve contenere sostanze infiammabili; nei giocattoli meccanici gli ingranaggi devono restare inaccessibili; se elettrico, la tensione di alimentazione non deve superare i 24 volt.

Ricorda anche:

di accertare che il bambino abbia capito il funzionamento del gioco; di controllare che il giocattolo non presenti rotture (è meglio buttare via un giocattolo rotto piuttosto che ripararlo in modo inadeguato); di giocare con i tuoi bambini.

ABBIGLIAMENTO

ETICHETTA DI COMPOSIZIONE

L'etichetta o il contrassegno sono obbligatori per tutti i prodotti tessili. Vi troveremo anche nome o marchio del fabbricante o del distributore.

Etichetta di composizione: indica il tipo di fibre impiegate e le relative percentuali.

Norma: Direttiva 96/74/CE, Legge 26/11/73 n. 883, Decreto Legislativo 22/5/99 n. 194

Il prodotto contenente almeno il 98% di una fibra è definito "puro" e indicato col termine 100%; si può indicare solo la fibra predominante se essa supera l'85% (es. *cotone 90%*); se nessuna fibra raggiunge l'85% l'etichetta dovrà indicare nome e percentuale delle due fibre maggiori (es. *cotone 65%-lino 35%*); se le altre fibre sono presenti in percentuale inferiore al 10% è sufficiente indicare *altre fibre 10%*.

Denominazione: alcuni esempi: *pura lana vergine* (lana non rigenerata); *pura lana* (lana rigenerata); *misto lana vergine* (lana vergine 60%, un'altra fibra al 40%); *misto lino* (trama di puro lino non inferiore al 40%, ordito di puro cotone).

ABBIGLIAMENTO

ETICHETTA DI MANUNTENZIONE

Indica le modalità di lavaggio, pulitura, stiratura e manutenzione.

Norma: in conformità con la Norma Tecnica Europea EN 23758/93 e la sua versione italiana (UNI EN 23758/94).

Simboli:

vaschetta: lavaggio ad umido; triangolo: candeggio con cloro; sagoma di un ferro da stiro: stiratura; cerchio: lavaggio a secco; cerchio inscritto in quadrato: asciugatura a mezzo di asciugabiancheria a tamburo rotativo.

Consigli:

Diffida dalle etichette fasulle come "100% wool", "100% fibra vergine", "as mohair"; lava sempre insieme gli abiti coordinati (gonna-giacca, pantalone-giacca) e gli arredi coordinati; se il prodotto si rovina a causa di un'etichetta di manutenzione scorretta rivolgiti al negoziante con lo scontrino.



lavaggio
in umido



candeggio
al cloro



stiratura



lavaggio
a secco



asciugatura
a macchina



trattamento
non ammesso



trattamento
moderato



trattamento
molto moderato

Norma: Direttive 2003/15/CE e 2003/80/CE, Decreto Legislativo 15.2.2005, n. 50

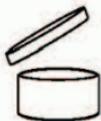
Informazioni obbligatorie:

Sui prodotti con durata inferiore a 30 mesi: *Data di scadenza.*

Sui prodotti con periodo di validità superiore: *Indicazione del PaO "Periodo Post-Apertura"* (periodo in cui il prodotto può essere utilizzato senza effetti nocivi una volta aperto, è indicato con un vasetto di crema aperto, un numero e la lettera "M": es. "6 M" significa 6 mesi. L'indicazione non è presente su prodotti monodose e confezioni sigillate).

Su tutti i prodotti:

Ingredienti: in ordine decrescente di peso; i coloranti sono in fondo alla lista; se non c'è spazio occorre un foglio di istruzioni o un cartellino – *Nome del produttore o dell'importatore:* utile per avere maggiori informazioni sul prodotto – *Allergeni:* sono state individuate 26 sostanze, sintetiche e naturali, da citare se superano determinati valori (v. pag. a fianco).



simbolo b arattolo PaO

L'elenco delle sostanze potenzialmente allergiche indicate nell'Allegato 1 del D.lgs. 50/2005:
Amilcinnamaldeide – Alcool benzilico – Alcool cinnamilico – Citrale – Eugenolo – Idrossicitronella – Isoeugenolo – Alcool betapentilcinnamilico – Salicilato di benzile – Cinnamaldeide – Cumarina – Geraniolo – 4-(4-idrossi-4-metilpentil)-cicloes-3-encarbaldeide – Alcool anisilico – Cinnamato di benzile – Farnesolo – 2-(4-terz-butilbenzil)-propionaldeide – Linalolo – Benzoato di benzile – Citronello – Alfa-esilcinnamaldeide – d-limonene – Metileptin carbonato – 3-metil-4-(2,6,6-trimetil-2-cicloesen-1-il)-3-buten-2-one – Estratto di Evernia prunastri – Estratto di Evernia furfuracea.

E' consigliabile rivolgersi al medico curante o a un dermatologo.

PRODOTTI CHIMICI

OCCHIO ALL'ETICHETTA: RISCHI E PRECAUZIONI

| SIGNIFICATO | SIMBOLO | DESCRIZIONE DEI RISCHI | PRECAUZIONI DA OSSERVARE |
|--------------------------------|---|---|--|
| Facilmente infiammabile (F) |  | Incendio | conservare i prodotti in locali ben ventilati, non utilizzarli vicino a fonti di calore o superfici calde, in prossimità di scintille o fiamme non protette, non fumare |
| Estremamente infiammabile (F+) |  | | |
| Tossico (T) |  | sono dannosi anche in piccole quantità, penetrano nell'organismo per inalazione, ingestione o attraverso la pelle | utilizzare mezzi di protezione (guanti, schermo, tuta, ecc.), osservare le norme igieniche (lavarsi le mani, non mangiare o fumare durante il lavoro) |
| Molto tossico (T+) |  | | |
| Nocivo (Xn) |  | | |
| Irritante (Xi) |  | il contatto ripetuto provoca reazioni d'infiammazione di pelle e mucose | utilizzare sempre guanti e occhiali protettivi, dopo l'uso lavarsi bene la faccia e le mani, come intervento d'emergenza si può risciacquare abbondantemente per 10 minuti |

PRODOTTI CHIMICI

OCCHIO ALL'ETICHETTA: RISCHI E PRECAUZIONI

| SIGNIFICATO | SIMBOLO | DESCRIZIONE | PRECAUZIONI |
|-------------------------------|---|---|--|
| Corrosivo (C) |  | danneggia gravemente i tessuti viventi, la reazione può verificarsi in presenza di acqua o di umidità | conservare i prodotti nell'imballaggio originale o in recipienti perfettamente chiusi, evitarne rischi di caduta, proteggere gli occhi e la pelle contro gli schizzi |
| Esplosivo (E) |  | esplosione | evitare surriscaldamento e urti, proteggere il prodotto da raggi solari e fonti di calore (lampade, radiatori), divieto assoluto di fumare |
| Comburente (C) |  | sostanze ricche d'ossigeno, rischi in presenza di sostanze combustibili | tenerli lontani dai prodotti infiammabili |
| Pericoloso per l'ambiente (N) |  | sostanze tossiche per la fauna e per gli organismi presenti nelle acque e pericolose per lo strato di ozono | eliminare il prodotto analogamente ai rifiuti pericolosi, evitare la contaminazione dell'ambiente |

PER UNA MAGGIOR TUTELA GARANZIA DEI PRODOTTI

Norma: Direttiva 1999/44/CE, Decreto Legislativo 2.2.2002, n. 24

Per ogni tipo di prodotto destinato ad uso privato, la garanzia deve essere di almeno *2 anni* dal momento dell'acquisto (può essere più lunga -es. 5 anni- ma mai più breve; per i prodotti usati non deve essere inferiore a 1 anno).

La garanzia prevede:

la riparazione o sostituzione del bene difettoso
la restituzione della somma pagata e risoluzione del contratto (solo in caso di gravi inconvenienti)

Se il difetto si presenta entro 6 mesi dall'acquisto tocca al negoziante dimostrare che il bene non era difettoso; se si presenta dopo tocca al cliente dimostrare che si tratta di un difetto originario

Ricorda:

di conservare lo scontrino;
di denunciare il difetto al venditore *entro 2 mesi* dalla sua scoperta, tramite *raccomandata A.R.*
Scaduto il termine si perde ogni diritto.

PER UNA MAGGIOR TUTELA CREDITO AL CONSUMO

Dal 1.1.2005 è in vigore il codice deontologico per finanziamenti e credito al consumo.

Le principali novità:

modulistica più chiara; le informazioni non possono essere usate per fare marketing o ricerche di mercato; le richieste di credito non possono essere conservate per più di 180 giorni; le sofferenze successivamente regolarizzate verranno cancellate dopo 1 anno per ritardi fino a 2 rate, e dopo 2 anni per ritardi superiori.

Ricorda di verificare:

che le rate complessive da pagare ogni mese non superino come importo il 30% dello stipendio;
il tasso applicato: se supera la soglia di usura fissata ogni tre mesi dalla Banca d'Italia il contratto è nullo;
il Taeg (tasso annuo effettivo globale), perché il Tan non comprende alcune spese.

Altri consigli utili:

leggere molto bene il contratto di finanziamento prima di firmarlo; mai firmare eventuali cambiali offerte da intermediari finanziari.

PER UNA MAGGIOR TUTELA FORME DI TUTELA STRAGIUDIZIALE

Conciliazione: è un negoziato volontario e riservato in cui i soggetti in lite cercano di accordarsi con l'assistenza del conciliatore, un professionista indipendente ed imparziale. Nessuna decisione può essere imposta dall'alto. Non è un procedimento contenzioso. Costi certi, tempi rapidi (45 giorni), procedure semplici.

Arbitrato: è un procedimento contenzioso che si svolge davanti ad un arbitro o al collegio arbitrale. Ha tempi rapidi (180 giorni) e costi certi, il lodo che chiude la procedura ha lo stesso valore della sentenza pronunciata dal giudice.

Info: Camera di Commercio di Firenze, piazza dei Giudici, 3 – Firenze, tel. 055.2795266/295.

Difensore civico: è presente presso Regione, Province e Comuni. Ci si rivolge a lui per problemi con la pubblica amministrazione e/o con le aziende di servizi pubblici locali (trasporti, acqua, gas, ecc.). Il suo intervento è gratuito e si chiude con un parere non vincolante.

Info: Difensore civico regionale, via de' Pucci, 4 – Firenze, tel. 055.2387800, 800.018488.

A CHI RIVOLGERSI CENTRO TECNICO PER IL CONSUMO

È lo strumento operativo delle associazioni dei consumatori e gestisce, in partenariato con la Regione Toscana, il Centro di Documentazione e i tre siti internet descritti sotto.

Indirizzo: via Pellicceria, 6 – Firenze.

Tel.: 055.2608813.

E-mail: centrotecnico@email.it.

Centro di documentazione e Aula multimediale con videoconferenza: in fase di costituzione presso la sede del CTC, vuole diventare punto di riferimento per la ricerca di informazioni legate al mondo del consumo.

I siti internet:

www.prontoconsumatore.it: notizie sempre aggiornate, consulenza online gratuita con risposta entro 48 ore.

www.prezzinvista.it: ogni mese dati sull'inflazione in Toscana, ogni settimana i prezzi all'ingrosso sui mercati di Firenze.

www.giovaniconsumatori.it: tante notizie e giochi per i vostri bambini. Per imparare divertendosi.

A CHI RIVOLGERSI

LE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI

Le associazioni dei consumatori riconosciute dalla Regione Toscana sono 11 e sono presenti su tutto il territorio regionale con i loro punti di assistenza. Per trovarli potete rivolgervi alle sedi regionali o consultare il sito www.prontoconsumatore.it

Gli indirizzi delle sedi regionali:

ACU

Piazza Duomo, 10 – Carrara. Tel.: 0585.72110

E-mail: associazione@acutoscana.it

ADICONSUM

Via Ricasoli, 28 – Firenze. Tel.: 055.2676477

E-mail: adicons@dada.it

ADOC

Via Alamanni, 25 – Firenze. Tel.: 055.288188

E-mail: adocpresidente@technet.it

ADUSBEF

Via Cittadella, 5 – Firenze. Tel.: 055.361935

E-mail: info@adusbeftoscana.it

CITTADINANZATTIVA

Via degli Asili, 35 – Livorno. Tel.: 0586.829553

E-mail: adriano.amadei@tin.it

A CHI RIVOLGERSI

LE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI

CODACONS

Viale Talenti, 154 – Firenze. Tel.: 055.7398841

E-mail: codacons@tele2.it

CONFCONSUMATORI

Via G. Modena, 23 – Firenze. Tel.: 055.585564

E-mail: toscana@confconsumatori.it

FEDERCONSUMATORI

Via Nazionale, 17 – Firenze. Tel.: 055.217195

E-mail: federconsumatori.toscana@dada.it

LEGA CONSUMATORI ACLI

Piazza Toniolo, 4 – Pisa. Tel.: 050.913111

E-mail: pisa@legaconsumatoritoscana.it

MOVIMENTO CONSUMATORI

Corso Amedeo, 127 -Livorno. Tel.: 0586.892984

E-mail: toscana@movimentoconsumatori.it

UNC

Via P.A. Mattioli, 8 – Siena. Tel.: 0577.286600

E-mail: uncsiena@libero.it

A CHI RIVOLGERSI

NUMERI UTILI

Info generali

URP Giunta regionale toscana: 800.860070

Servizi bancari

Per bloccare la carta di credito: 800.151616

Per bloccare il bancomat: 800.822056

Numeri Prontosalute (informazioni e orientamento sui servizi sanitari delle ASL):

n. 1 (MS): 800.712122 – n. 2 (LU): 800. 869143

n. 3 (PT): 800.861213 – n. 4 (PO): 800.017835

n. 5 (PI): 800.221290 – n. 6 (LI): 800.016009

n. 7 (SI): 0577.586047 – n. 8 (AR): 0575.254000

n. 9 (GR): 800.320651 – n.10 (FI): 055.287272

n. 11 (Empoli): 800.833302

n. 12 (Viareggio): 800.297211

Trasporti

Per segnalare disservizi del trasporto pubblico locale: 800.570530

Soccorso stradale: 803.116

Viabilità autostrade: 840.042.121 (costo uno scatto)

Trenitalia: 892021 (a pagamento)

BILANCIO FAMILIARE

Progetto grafico ed impaginazione:
Silvia Salvioli
silvia.salvioli@tiscali.it

Stampa:
Nuova Grafica Fiorentina
Tel 055 685902 - 6811831
tecnico@nuovagraficafiorentina.it