



**Regione Toscana**  
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



## Presentazione

Fare una spesa oculata e consapevole, attenta al risparmio e alla qualità. Per questo abbiamo realizzato l'agenda della spesa.

A seguire, un anno di consumi della famiglia, con la pretesa di dare un piccolo ma significativo aiuto al suo bilancio, migliorare e rendere il più possibile positivo il difficile rapporto tra ciò che entra e ciò che esce dal portafoglio.

E tutto questo anche grazie al denaro raccolto dal Ministero dello Sviluppo Economico con le multe dell'Antitrust e destinato alle Regioni per realizzare le politiche a tutela dei consumatori.

Una prima piccola rivincita.

Eugenio Baronti

Programma generale di intervento 2007-2008  
della Regione Toscana realizzato con  
l'utilizzo dei fondi del Ministero dello  
Sviluppo economico

a cura di:

Ufficio Tutela del Consumatore

## Indice guida ai prodotti

### ALIMENTARI

- 5. Occhio all'etichetta
- 6-7. Marchi di qualità
- 8-9. Allergeni
- 10. Additivi
- 11. Dopo l'acquisto

### PARTICOLARI TIPI DI ETICHETTE

- |                   |                    |                |
|-------------------|--------------------|----------------|
| 12. Carne e pesce | 16. Vino           | 20. Cioccolato |
| 13. Pollame       | 17. Latte          | 21. Surgelati  |
| 14. Ortofrutta    | 18. Uova           |                |
| 15. Olio d'oliva  | 19. Acqua minerale |                |

### RACCOLTA DIFFERENZIATA

- 22. Normativa e informazioni
- 23. Consigli utili

### ELETTRODOMESTICI

- 24. Occhio all'etichetta
- 25. Consigli per l'uso

### GIOCATTOLI

- 26. Occhio all'etichetta
- 27. Per un uso sicuro

### ABBIGLIAMENTO

- 28. Etichetta di composizione
- 29. Etichetta di manutenzione

### COSMETICI

- 30. Occhio all'etichetta
- 31. Allergeni

### FARMACI

- 32. I farmaci di automedicazione
- 33. I farmaci equivalenti

### PRODOTTI CHIMICI

- 34 -35. Occhio all'etichetta: rischi e precauzioni

### PER UNA MAGGIORE TUTELA

- 36. Garanzia dei prodotti
- 37. Credito al consumo
- 38. Forme di tutela stragiudiziale

### A CHI RIVOLGERSI

- 39. Centro Tecnico per il Consumo
- 40 - 41. Le associazioni dei consumatori
- 42. Numeri utili

## Occhio all'etichetta

È 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** (v. Regolamento CE 1924/2006), che ci dice il valore energetico del prodotto, la quantità di proteine, carboidrati e grassi.

È un'indicazione facoltativa.

## 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 dai regolamenti CE n. 509/2006 e 510/2006.

**DOP (Denominazione d'Origine Protetta):** produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto avvengono in un'area geografica determinata

**IGP (Indicazione Geografica Protetta):** il legame col territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, trasformazione o elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama

**STG (Specialità Tradizionale Garantita):** non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

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

## 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. 834/2007).

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*



DOP



IGP



Agricoltura Biologica



Agriqualità



STG

## 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 cocco:** 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

## 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 gommose, 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

## 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

## 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

## Carne

**Norma:** Reg. CE 1760/00 e 1825/00, DM 30 agosto 2000 e 13 dicembre 2001

**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 2065/01, 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**

## 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

## Ortofrutta

**Norma:** Regolamenti CE 2200/96 e 2699/2000

**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

**I° 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

## 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)

## Vino

**Norma:** Regolamento CE 753/02, 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)

## Latte

**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)

## Uova

**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 receranno la scritta “sistema di allevamento indeterminato”

## 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* ( $\leq 500$  mg/l); *mediominerale* ( $500 \leq 1500$  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.)

## Cioccolato

**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

## 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

## Raccolta differenziata dei rifiuti urbani Normativa e informazioni

In Toscana si producono 2.500.000 tonnellate di rifiuti all'anno, quasi 700 kg. per abitante.

Ai fini di una corretta gestione dei rifiuti, il d.lgs. 152/2006 recepisce le linee-guida dell'Unione europea che si possono così riassumere:

- **Prevenzione e riduzione** della produzione dei rifiuti e della loro nocività
- **Recupero** dei rifiuti mediante riciclaggio
- Utilizzo dei rifiuti come **fonte di energia**
- **Smaltimento** in discarica, come fase residua

La Toscana è divisa in **10 Ambiti Territoriali Ottimali**; i Comuni che vi ricadono si aggregano e costituiscono le Comunità di Ambito.

La **Regione** detta i piani di indirizzo e controllo.

Le **Province** approvano i piani provinciali, localizzano, autorizzano e controllano gli impianti e certificano le avvenute bonifiche.

I **Comuni** concorrono alla gestione dei rifiuti urbani, disciplinandola con appositi regolamenti.

Le **Comunità di Ambito** hanno il compito di affidare la gestione dei rifiuti tramite gare di appalto.

L'**ARPAT** (Azienda Regionale per la Protezione dell'Ambiente) presta il proprio apporto di controllo, vigilanza e monitoraggio.

## Raccolta differenziata dei rifiuti Consigli utili

La legge impone obiettivi precisi da raggiungere per la raccolta differenziata:

**il 45%** entro il 31 dicembre **2008**

**il 65%** entro il 31 dicembre **2012**.

La raccolta differenziata viene effettuata tramite contenitori stradali (cassonetti e campane) e/o con un servizio porta a porta.

Ecco qualche accorgimento da seguire:

- Nella **campana** del multimateriale (vetro, plastica e lattine) devono andare **solo i contenitori e gli imballaggi...** ma non i bicchieri e i piatti di plastica che vanno messi nei rifiuti non differenziati;
- Il **tetrapak** (utilizzato per esempio per le confezioni del latte) deve andare assieme alla **plastica**
- Anche le **vaschette di polistirolo** (per carni e verdure) vanno nella **campana**
- Gli **oli vegetali fritti** non devono essere scaricati nell'acquario di casa, ma versati in un contenitore senza mescolarli ad altre sostanze...poi bisogna informarsi presso il Comune sul più vicino luogo di raccolta
- Le **pile e batterie** esauste e i **farmaci** scaduti vanno riposti negli appositi contenitori disponibili presso i rivenditori, gli elettricisti e le farmacie
- Quando si fa la spesa, preferiamo prodotti in **confezioni ricaricabili**, o con imballaggi ridotti al minimo, e scegliamo quei prodotti per la pulizia e la manutenzione della casa (detersivi, vernici) che si smaltiscono più facilmente...

## Occhio all'etichetta

### Informazioni obbligatorie per tutti i prodotti:

**Nome e indirizzo del costruttore o dell'importatore**

**– Marchio di fabbrica –**

**Indicazione del modello**

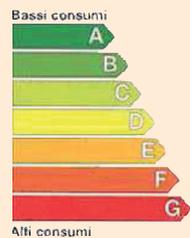
Su frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie, forni, scaldacqua, condizionatori, lampadine è obbligatoria l'etichetta energetica con la

*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



## 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

## 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

Il marchio CE deve avere la forma e rispettare le proporzioni indicate sotto. Non si trova solo sui giocattoli ma anche su prodotti elettrici, occhiali, apparecchi a gas o a pressione



Marchio CE

## 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

## 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)

## Etichetta di manutenzione

**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:**

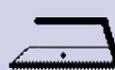
Diffida dalle etichette fasulle come "100% wool", "100% fibra vergine", "as mohair"; lava sempre insieme gli abiti coordinati (gonna-giacca, pantalone-giacca) e gli arredi coordinati; se il prodotto si rovina a causa di un'etichetta di manutenzione scorretta rivolgiti al negoziante con lo scontrino



Lavaggio ad umido



Candeggio al cloro



Stiratura



Lavaggio a secco



Asciugatura macchina



Trattamento non ammesso



Trattamento moderato



Trattamento molto moderato

## Occhio all'etichetta

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

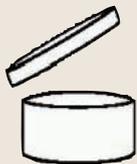
### Informazioni obbligatorie:

*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 barattolo PaO

## Allergeni

L'elenco delle sostanze potenzialmente allergeniche 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 – Benzozato di benzile – Citronellolo – 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

## Usare bene i farmaci I farmaci di automedicazione

L'**automedicazione** è il trattamento delle **piccole patologie**, malesseri semplici e passeggeri che abbiamo imparato a riconoscere, attraverso l'assunzione di farmaci che non richiedono la ricetta del medico.

E' importante osservare alcune **semplici regole**:

- come tutti i farmaci, anche quelli di automedicazione vanno assunti con attenzione. Bisogna sempre seguire le indicazioni del **foglietto illustrativo**, e nel dubbio consultare il medico o il farmacista
- i farmaci di automedicazione si possono usare in caso di **malesseri leggeri e transitori** (tosse, raffreddore), **dolori del tutto episodici** (mal di testa, dolori muscolari, infiammazioni, dolori mestruali), **disturbi della digestione** (episodi di stitichezza o diarrea, digestione lenta, bruciore di stomaco)
- i medicinali vanno conservati in **luogo adeguato**, facendo attenzione alla data di scadenza

E ricordate che il **consulto del medico** è sempre necessario:

- se il disturbo continua o si ripresenta dopo poco tempo – se si prendono più farmaci contemporaneamente
- per prendere farmaci che richiedono la ricetta, anche se si sono già assunti in passato

Il farmaco di automedicazione si riconosce dal **bollino rosso**.



## Usare bene i farmaci I farmaci equivalenti

**I farmaci equivalenti** sono spesso chiamati generici, un termine che non rende loro giustizia.

Si tratta infatti di medicinali che hanno la stessa efficacia, sicurezza e qualità dei corrispondenti farmaci di marca, ma **costano il 20% in meno** perché è scaduto il brevetto di 20 anni che consentiva la produzione in esclusiva alla ditta che li aveva scoperti.

Rispetto al corrispondente farmaco di marca il farmaco equivalente:

- contiene lo **stesso principio attivo** (la sostanza che cura la persona e la sua malattia)
- è **bioequivalente**, vale a dire ha la stessa efficacia
- è **ugualmente sicuro** perché sottoposto agli stessi controlli a cui sono soggetti tutti i farmaci in commercio
- la confezione contiene la **stessa quantità di farmaco**
- ha le **stesse indicazioni e controindicazioni**

Le uniche differenze tra il farmaco equivalente e quello di marca riguardano il **colore della confezione** e il **colore, la forma e il sapore del medicinale**.

Queste differenze non comportano alcun cambiamento a livello del meccanismo di azione, dell'efficacia e della sicurezza del farmaco

## Occhio all'etichetta: rischi e precauzioni

SIGNIFICATO	SIMBOLO	DESCRIZIONE 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'inflammazione 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

## Occhio all'etichetta: rischi e precauzioni

SIGNIFICATO	SIMBOLO	DESCRIZIONE RISCHI	PRECAUZIONI DA OSSERVARE
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)		Explosione	evitare surriscaldamento e urti, proteggere il prodotto da raggi solari e fonti di calore (lampade, radiatori), divieto assoluto di fumare
Comburente (O)		in presenza di sostanze combustibili	tenerli lontani dai prodotti infiammabili
Sostanze ricche d'ossigeno			
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

## 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**

## 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

## 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, p.zza dei Giudici, 3 – Firenze, tel. 055.2795266/295/372*

**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*

## 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 siti internet descritti sotto.

Indirizzo: via Pellicceria, 6 – Firenze. Tel.: 055.2608813. E-mail: [info@centrotecnicoconsumo.it](mailto:info@centrotecnicoconsumo.it)

**Centro di documentazione e Aula multimediale con videoconferenza:** costituita 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](http://www.prontoconsumatore.it):** un progetto online dalla parte dei consumatori, in grado di fornire in maniera rapida ed esauriente tutte le risposte alle domande dei cittadini. Accanto all'informazione tradizionale (news quotidiane e articoli di approfondimento sui principali temi consumeristici) il sito offre sezioni e servizi innovativi, tra cui spiccano la consulenza online gratuita con risposta entro 48 ore e l'elenco dei punti di assistenza della rete regionale Prontoconsumatore

**[www.giovaniconsumatori.it](http://www.giovaniconsumatori.it):** tante notizie e giochi per i vostri bambini. Per imparare divertendosi

## Le associazioni dei consumatori

Le associazioni dei consumatori riconosciute dalla Regione Toscana sono 12 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](http://www.prontoconsumatore.it)

Gli indirizzi delle sedi regionali:

### **ACU (Associazione Consumatori Utenti)**

Via Carriona, 44 – Carrara. Tel.: 0585.72110

E-mail: [associazione@acutoscana.it](mailto:associazione@acutoscana.it)

### **ADICONSUM (Associazione Difesa Consumatori e Ambiente)**

Via Carlo Del Prete, 135 – Firenze.

Tel.: 055.4379684. E-mail: [adicons@dada.it](mailto:adicons@dada.it)

### **ADOC (Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori)**

Via Corcos, 15 – Firenze. Tel.: 055.7326199

E-mail: [adoctoscana@virgilio.it](mailto:adoctoscana@virgilio.it)

### **ADUSBEF Associazione Difesa Utenti Servizi Bancari, Finanziari, Postali, Assicurativi)**

Via Cittadella, 5 – Firenze. Tel.: 055.361935

E-mail: [info@adusbefoscana.it](mailto:info@adusbefoscana.it)

### **CITTADINANZATTIVA**

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

E-mail: [cittadinanzattivatoscana@email.it](mailto:cittadinanzattivatoscana@email.it)

## Le associazioni dei consumatori

### **CODACONS (Coordinamento delle associazioni per la difesa ambientale e dei diritti degli utenti e consumatori)**

Viale Talenti, 154 – Firenze. Tel.: 055.7398841

E-mail: [codacons.toscana@tiscali.it](mailto:codacons.toscana@tiscali.it)

### **CONFCOSUMATORI**

Via Ronchi, 24 – Grosseto. Tel.: 0564.418276

E-mail: [toscana@confconsumatori.it](mailto:toscana@confconsumatori.it)

### **FEDERCONSUMATORI**

Via Nazionale, 17 – Firenze. Tel.: 055.217195

E-mail: [federconsumatori.toscana@dada.it](mailto:federconsumatori.toscana@dada.it)

### **LEGA CONSUMATORI**

Piazza Toniolo, 4 – Pisa. Tel.: 050.913111

E-mail: [pisa@legaconsumatori.it](mailto:pisa@legaconsumatori.it)

### **MOVIMENTO CONSUMATORI**

Corso Amedeo, 127 -Livorno. Tel.: 0586.892984

E-mail: [toscana@movimentoconsumatori.it](mailto:toscana@movimentoconsumatori.it)

### **MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO**

Via Puccini, 42 – Pistoia. Tel.: 0573.26682

E-mail: [pistoia@mdc.it](mailto:pistoia@mdc.it)

### **UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI**

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

E-mail: [uncsiena@libero.it](mailto:uncsiena@libero.it)

## Numeri utili

### Info generali

#### URP Giunta regionale toscana

800.860070 – Non udenti: 800.881515

### Servizi bancari

**Per bloccare la carta di credito:** 800.151616

(Carta Sì)

**Per bloccare il bancomat:** 800.822056 (dall'Italia)

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

n. 1 (MS): 800.565509 • 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): 0577.535909 • n. 8 (AR): 0575.254000

n. 9 (GR): 800.320651 • n. 10 (FI): 840.003003

n. 11 (Empoli): 0571.7051

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)



















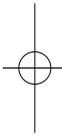












A cura di  
Regione toscana  
Ufficio Tutela del Consumatore

Impaginazione e grafica



