

Olio Extravergine di Oliva



Non deve contenere più di 0,8 grammi di acido oleico per 100 grammi.

Devo superare l'analisi organolettica dei paneli di degustazione ministeriali.

Vi racconto **Agricercando**: dove, come, quando e perché

*Fabrizio Premuti - Presidente
Konsumer Italia*

"Dalle terre del terremoto ai confini con l'Abruzzo, la cultura contadina torna in tavola" è il titolo del nuovo progetto già ampiamente avviato e finanziato dalla Regione Lazio e cofinanziato da Konsumer Italia per informare e coinvolgere il Cittadino Consumatore su: Agricoltura di prossimità, Filiera corta, Mercati, Lotta allo spreco alimentare.

Un viaggio attraverso i diritti dei cittadini e le eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche del Lazio, le nuove leggi regionali che oggi permettono con facilità l'approvvigionamento diretto dal produttore garantendo una maggiore chiarezza e trasparenza sull'origine dei prodotti acquistati.

Agricoltura di prossimità, filiera corta e mercati: sono termini che abbiamo spesso incontrato nel parlare e sentire quotidiano, ma siamo davvero in grado di spiegarci il loro significato? Quanti di noi sanno dare una definizione

(Continua a pagina 2)



Sommario

Speciale Agricercando - Clicca qui!	4
Speciale Agricercando - Perché Olio EVO?	5
Speciale Agricercando - Gli Help Point	7
Garanzia legale: il comparto ottico	8
Convegno: Governo dell'onestà	10
Olio EVO, no all'abolizione del panel	12
Olio EVO: difendilo con noi!	13
I consigli di Mr. Previo: l'incendio	14



(Continua da pagina 1)

appropriata o sanno distinguere tra filiera corta e Km0?

Eppure, usufruendo delle opportunità che ci assicura la nuova legge regionale sulla filiera corta, oggi possiamo acquistare direttamente dal produttore, essere noi stessi produttori approfittando degli orti urbani oppure, ancora, fare la spesa nei vari tipi di mercati che il Lazio mette a disposizione, da Campagna Amica di Coldiretti, ai mercatini della terra di Slow Food; ma anche nella grande distribuzione, l'importante è saper scegliere distinguendo tra un prodotto stagionale ed uno che per arrivare nelle nostre tavole impiega giorni, a volte settimane, nelle stive di una nave o su un Tir inquinando l'ambiente, necessita di molti imballaggi producendo rifiuti che andranno smaltiti, non ci regala quella sensazione di freschezza e genuinità che solo un prodotto appena colto può dare, perdendo anche molte delle sue caratteristiche originarie. Seguirci significa anche maturare conoscenza per una scelta consapevole e responsabile. Ne guadagneranno le produzioni locali e la nostra salute, un po' anche le nostre tasche.

Abbiamo voluto realizzare un progetto che producesse molte attività in cui il Cittadino

Consumatore fosse il vero protagonista delle azioni, partecipe delle attività. Informato delle iniziative sul territorio. Per questo abbiamo pensato di mettere a disposizione di tutti un sito internet di servizio – www.agricercando.it – ma abbiamo attivato anche i profili social su Facebook, Instagram, LinkedIn, Google Plus, Youtube e Twitter: nello speciale dedicato ad Agricercando, che apre questo numero di InfoK, troverete i link per collegarvi. Mettiamo in campo 8 help point fissi nelle provincie di Rieti, Roma, Frosinone e Latina, 4 help point itineranti, 4 soste di una mostra di olii e vini di filiera corta del Lazio, eccellenze della nostra produzione, dove potrete apprendere sia le tecniche di produzione sia la storia che ha distinto questi due prodotti nei secoli. Sapevate che l'olivo è arrivato in Italia circa 6.000 anni or sono? Che la sua origine è in India e Cina?

Abbiamo messo a dimora due orti urbani cercando di seguire due diverse tecniche di tenuta, una tradizionale ed una per il risparmio idrico. Stiamo tenendo dirette dai mercatini, dai territori ed aziende che visitiamo, tutti gli incontri saranno videoregistrati e potranno essere rivisti sul canale Youtube o sulla nostra webTV.

Stiamo organizzando 8 incontri con gli studenti in cui parleremo anche di lotta allo spreco alimentare, di

come conservare il cibo, di come leggere un'etichetta, di come riutilizzarlo.

Infine gli itinerari che avremo realizzato in questi mesi ed i materiali prodotti saranno presentati in una guida riassuntiva, per Voi tutti, da leggere e conservare.

Vi segnaliamo anche un Help Point virtuale su "Il Salvagente", il mensile dei diritti e delle scelte consapevoli.



Dalle terre del terremoto ai confini con l'Abruzzo, la cultura contadina torna in tavola" è il titolo del nuovo progetto finanziato dalla Regione Lazio e cofinanziato da Konsumer Italia per informare e coinvolgere il Cittadino Consumatore su:

- Agricoltura di prossimità
- Filiera corta
- Mercati
- Lotta allo spreco alimentare

Un viaggio attraverso i diritti dei cittadini e le eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche del Lazio, le nuove leggi regionali che oggi permettono con facilità l'approvvigionamento diretto dal produttore garantendo una maggiore chiarezza e trasparenza sull'origine dei prodotti acquistati.



Konsumer Italia
00171 Roma—Via Tor de Schiavi, 233
Tel.fax : 06 89020610
Mail: info@konsumer.it - agricercando@konsumer.it
www.konsumer.it
www.agricercando.it



Agricercando



REGIONE LAZIO

Brochure realizzata per "Agricercando; dalle terre del terremoto ai confini con l'Abruzzo la cultura contadina torna in tavola". Programma generale denominato "La Regione Lazio per il Cittadino Consumatore v"



KONSUMER ITALIA
ASSOCIAZIONE CONSUMATORI

Agricercando

Dalle terre del terremoto, ai confini con l'Abruzzo; la cultura contadina torna in tavola



**L'agricoltura come elemento fondamentale per la
salvaguardia del territorio, per la tutela della
salute e per la riduzione degli sprechi alimentari**

SPECIALE

Agricercando

*Lo spazio dedicato ogni mese da InfoKonsumer al progetto
cofinanziato dalla regione Lazio*



REGIONE
LAZIO





www.agricercando.it

[Facebook](#)

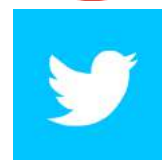
[YouTube](#)

[Instagram](#)

[LinkedIn](#)

[Google Plus](#)

[Twitter](#)



Agricercando "Ecco perché scegliere l'olio italiano"

Qualche notizia utile a comprendere come scegliere un alimento principe nei nostri piatti e sulle nostre tavole

Cos'è l'olio extravergine di oliva?

Sia l'Olio Extravergine di Oliva (EVO) che l'Olio Vergine sono ottenuti dalla prima premitura di olive di prima qualità attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a sostanze chimiche e in condizioni che non causino alterazioni dell'Olio. La differenza risiede nelle qualità organolettiche stabilite dai panel di degustatori e nella percentuale di acidità. Per l'Olio Extravergine il limite è fissato a 0,8 grammi di acido oleico per 100 grammi di prodotto mentre per l'olio vergine il limite è di 2 grammi: più è alta l'acidità, minore è la qualità dell'Olio. Parliamo però di un tipo di acidità misurabile solamente con analisi di laboratorio e non percepibile al gusto.



Un po' di storia

La produzione di Olio d'Oliva inizia circa 6 mila anni fa in paesi come Egitto, Siria, Libano, Israele e Palestina. Nella Grecia classica era una delle merci più costose tanto che veniva dato come premio ai vincitori delle olimpiadi. Furono però i romani ad introdurlo massicciamente nella loro dieta, prima veniva utilizzato soprattutto come combustibile o unguento per il corpo.

Come scegliere l'Olio EVO?

1. Leggendo l'etichetta:

- * Verificare sempre la Denominazione di Origine dell'Olio EVO: DOP (Denominazione di Origine Protetta); IGP (Indicazione Geografica Protetta); Italiano; Comunitario; Extracomunitario. Un Olio Evo può anche essere spremuto in Italia con olive provenienti da coltivazioni estere o assemblato con oli di varia provenienza comunitaria o extracomunitaria
- * Verificare se è estratto a freddo (significa che durante la spremitura non si superano mai i 27°C preservando la qualità dell'Olio)
- * Verificare la data di estrazione e il termine ultimo di conservazione (è consigliabile consumare un Olio Evo entro un anno dalla sua spremitura)
- * Verificare il sistema di estrazione (tradizionale/discontinuo o centrifugazione/continuo).

2. Attraverso l'analisi organolettica:

- * Al naso non deve avere difetti (es.: rancido) proponendo i tipici sentori di frutta, erba tagliata, carciofo, pomodoro, etc.
- * Al gusto deve avere una tendenza amara e una piccantezza più o meno evidente.

Perché scegliere Olio EVO italiano?

L'Italia oggi è il secondo produttore mondiale di Olio EVO dopo la Spagna e nettamente il primo per numero di cultivar (538). Sul nostro territorio sono presenti 42 denominazioni DOP riconosciute dall'Unione Europea contro le 29 della Spagna. Questo dato testimonia l'altissima qualità media del nostro Olio che non teme paragoni con nessun altro paese produttore. La maggior parte della produzione italiana proviene dal centro-sud con Puglia, Calabria e Sicilia che da sole rappresentano più del 70% della produzione totale. Il Lazio ha una quota del 7% e vanta 4 DOP: Olio Extravergine di Oliva Canino DOP; Olio Extravergine di Oliva Colline Pontine DOP; Olio Extravergine di Oliva Sabina DOP; Olio Extravergine di Oliva Tuscia DOP.

Denocciolato o con il nocciolo?

Esistono prodotti di qualità in entrambe le categorie.

Filtrato o non filtrato?

La filtrazione permette all'olio di acquisire una maggiore stabilità e una migliore resistenza all'invecchiamento. Quindi se si prevede di consumare l'olio nel breve periodo si può tranquillamente acquistare un non filtrato, altrimenti meglio un prodotto filtrato.

Quanto dovrebbe costare un litro di Olio EVO?

La Grande Distribuzione Organizzata (Gdo) ha la possibilità di proporre delle offerte molto concorrenziali ma il prezzo di listino di un litro d'Olio EVO non dovrebbe mai scendere sotto agli 8 euro al litro.

Si può friggere con l'Olio EVO?

L'Olio EVO è uno dei migliori per friggere: il suo punto di fumo è infatti di 210°C mentre la temperatura ideale per la frittura è di 170/180°C.

I nemici dell'Olio EVO

Luce, calore e ossigeno sono i maggiori nemici dell'Olio EVO. Quello di pronto utilizzo va sempre conservato al fresco e al buio in piccole bottiglie non trasparenti e provviste di tappo. Al ristorante pretendete sempre il tappo antirabbocco, obbligatorio per legge.

Olio EVO e Salute

I polifenoli presenti in grande quantità nell'Olio EVO sono dei difensori naturali della salute umana. In più l'Olio EVO ha la più bassa percentuale di grassi saturi tra quelli in commercio tanto che nelle nazioni in cui si utilizza regolarmente risulta minore l'incidenza di infarti e di malattie cardiovascolari causate dall'eccessivo consumo di grassi saturi o polinsaturi.



Per avere la nuova
Guida de
il Salvagente,
cliccare
QUI



Help Point Agricercando: dove e a chi rivolgermi?

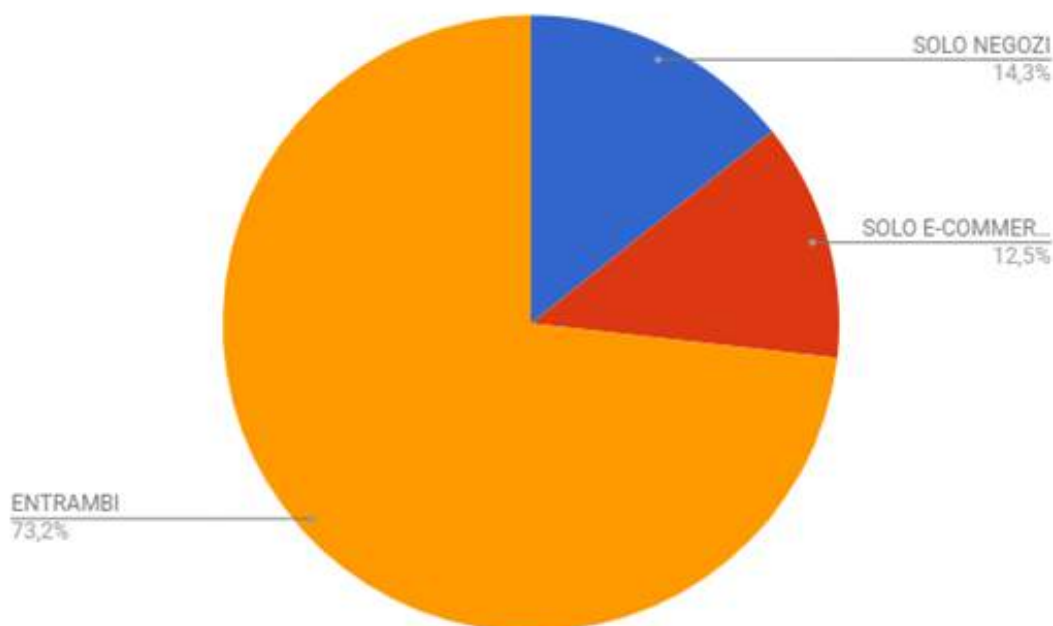
- ⇒ **Roma** - Via Tor de Schiavi, 233. Resp. **Maria Grazia Delfini**
agricercando@konsumer.it - Tel. 06 89020610
- ⇒ **Latina** - Via Gaeta, 42. Resp. Avv. **Gianmichele Niglio**
latina@konsumer.it - Tel. 3289155032
- ⇒ **Rieti** - Via Porta Romana, 64. Resp. Avv. **Antonietta Cenciarelli**
rieti@konsumer.it - Tel. 0746 274013
- ⇒ **Frosinone** - Via C. Terranova, 20 - Resp. Avv. **Laura Aramini**
l.aramini@konsumer.it - Tel. 3358209540
- ⇒ **Isola Liri/Sora** - Via Barca San Domenico, 23 - Resp. Avv. **Sonia Merini**
isolaliri@konsumer.it - Tel. 3497739141
- ⇒ **Montecompatri** - Via L. di Bracciano, 60 - Resp. **Francesca Felicioni**
montecompatri@konsumer.it - Tel. 06 94771023
- ⇒ **Cassino** - Via Arno, 12 - Resp. Avv. **Cinzia Cistrone**
cassino2@konsumer.it - Tel. 3391493012
- ⇒ **Anguillara** - Via Anguillarese, 69. Resp. **Alessia Soriente**
anguillara@konsumer.it - Tel. 3313383205



SPECIALE GARANZIA LEGALE

Bene le grandi catene del comparto ottico

Ma il 71% dei punti vendita ottiene un punteggio insufficiente



canale e-commerce ed il **42,9%** con attivi entrambi i canali di vendita.

Dalla analisi effettuata risulta che il **56%** delle insegne analizzate raggiunge un punteggio che supera la sufficienza per completezza e trasparenza nella comunicazione dei contenuti della Garanzia Legale. Tra essi, il **19%** risulta "Sufficiente", il **25%**

I risultati dell'indagine sulla corretta comunicazione della garanzia legale nel settore ottico hanno evidenziato che "solo" il **56,2%** delle catene di ottica

ottiene un punteggio "Distinto"; mentre nessuno ottiene un punteggio di "Buono" o "Ottimo".

Apparentemente in questo comparto solo una

NON CLASSIFICABILE	MOLTO INSUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	DISTINTO	BUONO	OTTIMO
0 PUNTI	DA 1 a 30 PUNTI	Da 31 a 50 PUNTI	Da 51 a 60 PUNTI	Da 61 a 80 PUNTI	DA 81 a 90 PUNTI	DA 91 a 100 PUNTI
●	☹	☹	😊	😊	😊	😊
	011EYEWEAR CALAVERA DEMENEGO GRANDVISION VISION GROUP VISION OTTICA VISTASI VOGUE	DEMENEGO ONLINE	GREEN VISION PERSOL SALMOIRAGHI & VIGANÒ	NAU OAKLEY RAY-BAN RUDY PROJECT		

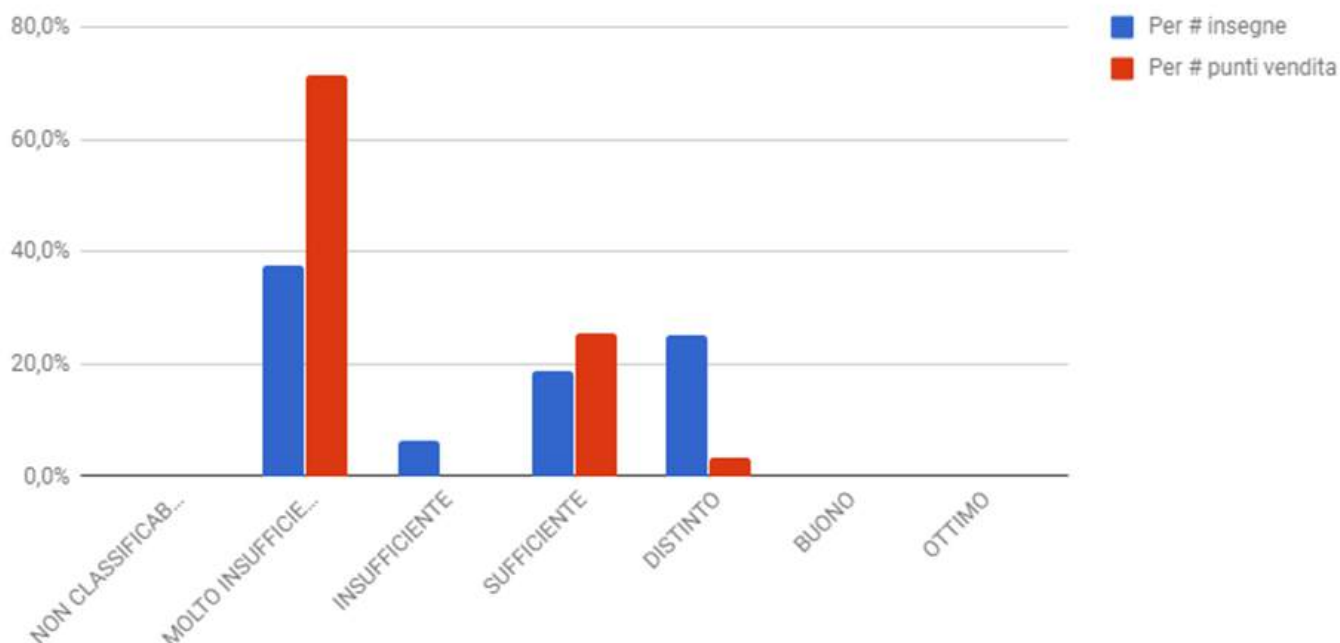
analizzate comunica in maniera chiara e trasparente l'esistenza della garanzia legale sui propri siti web.

Un dato molto positivo se confrontato con quello dei rivenditori di abbigliamento moda (14% sufficienti) e sport (20% sufficienti) ma non ancora ai livelli di trasparenza raggiunti dai rivenditori di prodotti elettronici (83% più che sufficienti).

In particolare, Konsumer Italia ha analizzato la comunicazione pre contrattuale di 16 rivenditori di occhiali ed ottica o con queste caratteristiche: il **35,7%** con soli negozi propri in Italia, il **21,4%** con il solo

minoranza del **44%** degli operatori comunica in modo insufficiente i contenuti della garanzia legale ai propri clienti consumatori. In particolare **37%** è molto insufficiente e un **7%** insufficiente e nessuno non classificabile.

Se andiamo a pesare i dati con il numero di punti vendita rappresentati dalle varie insegne, tuttavia, scopriamo che **quelle che hanno ottenuto una valutazione insufficiente rappresentano 2.893 punti vendita su un totale di 4.053 rappresentate dalle insegne analizzate ovvero il 71% del totale.**



In altre parole **purtroppo anche in questo comparto pare che la stragrande maggioranza dei rivenditori comunichi i contenuti della garanzia legale in modo poco trasparente e incompleto.**

In generale è abbastanza sorprendente che solo NAU! tra le catene di negozi abbia ottenuto "Distinto". Tra tutte le catene analizzate una delle meno estese, 130 punti vendita, seguita solo da Damenego con 13 punti vendita che, però, è risultata la meno trasparente tra tutte le insegne.

"Nei prossimi giorni si terrà a Milano, MIDO Eyewear Show, che è una delle principali manifestazione del settore e speriamo che, in tale occasione, gli operatori prendano coscienza dei propri doveri informativi riguardo la Garanzia Legale e vogliano porre rapidamente rimedio alle lacune evidenziate dalla nostra indagine - conclude Fabrizio Premuti, presidente Konsumer Italia".

Chi è Garanteasy-garanzia semplice

Garanteasy è una startup innovativa che ha creato una piattaforma tecnologica e di servizi che permette la gestione semplice delle molteplici tipologie di garanzie presenti sul mercato italiano ed

internazionale. In particolare la piattaforma rende facile per il consumatore archiviare in modo sicuro ed automatico le informazioni utili per avvalersi della

garanzia, richiedere un intervento, segnalare dei disservizi e chiedere supporto. La piattaforma di Garanteasy supporta anche produttori, rivenditori, centri assistenza e assicurazioni partner a gestire in modo automatico le richieste d'intervento dei consumatori ed a comunicare in modo

semplice i contenuti delle proprie garanzie e servizi. Garanteasy supporta le aziende partner a risparmiare semplificando i propri processi post vendita ma soprattutto a comunicare qualità e affidabilità tramite la garanzia.

Konsumer Italia e Garanteasy desiderano facilitare un rapporto virtuoso tra aziende e consumatori valorizzando le best practice del mercato e offrendo soluzioni che le imprese ed i consumatori possano adottare per raggiungere questo risultato.

Questi i brand che abbiamo visitato:

011EYEWEAR, CALAVERA, DEMENEGO, DEMENEGO ONLINE, GRANDVISION, GREEN VISION, NAU, OAKLEY, PERSOL, RAY-BAN, RUDY PROJECT, SALMOIRAGHI & VIGANÒ, VISION GROUP, VISION OTTICA, VISTASI, VOGUE



Corruzione: sanzioni sociali, diritto premiale e operazioni sotto copertura la ricetta vincente

Si parla di "Governo dell'onestà" in un importante convegno organizzato da Konsumer e Nova Itinera presso il CNEL

Imprese, magistrati, professionisti, politici e associazioni si sono confrontati al CNEL durante il convegno "Il governo dell'onestà. Come le istituzioni, le imprese e i cittadini possono sconfiggere la corruzione e il malaffare e dare un futuro al paese". Ospiti illustri, tra cui il **Presidente del CNEL Tiziano Treu, Piercamillo Davigo, il Procuratore Fausto Cardella, l'Onorevole Verini, gli assessori Montanari e Marzano, della Giunta Comunale.**

Si è parlato delle normative in materia di corruzione, di sanzioni penali e di cultura sociale, elementi non ancora sufficienti a far fronte ad un problema che, negli ultimi anni, lungi dal trovare una soluzione, ha visto un progressivo rallentamento dell'attenzione sull'argomento.

In particolare, sono emerse divergenze in merito al tema della denuncia anonima per il comparto pubblico, rispetto alla quale il Presidente Piercamillo Davigo, insieme al Vice presidente della Camera Penale di Roma, Avv. Vincenzo Comi, si sono detti fortemente contrari, mentre il **Procuratore Cardella** ha ipotizzato che possa rappresentare un mezzo efficace: "Ciò che manca davvero nel nostro paese è la sanzione sociale — ha detto Cardella — ed una legge che, in luogo di sanzionare alla stessa maniera il corrotto ed il corruttore sia invece premiante per chi denuncia".

"Per far fronte alla corruzione ci vogliono sostanzialmente due cose: le operazioni sotto copertura e un fortissimo diritto premiale, ovvero degli sconti di pena per chi parla e racconta tutto, che in questo modo diventa onesto per necessità — ha dichiarato **Piercamillo Davigo** — Il nostro Paese ha firmato la convenzione ONU di Merida che impone le operazioni sotto copertura, per cui l'Italia ad oggi è nettamente inadempiente. Chi parla di

questioni etiche che impedirebbero l'adozione delle operazioni sotto copertura per scovare la corruzione non sa di cosa parla. È frequente, infatti, che degli infiltrati comprino della droga da uno spacciatore per far emergere un traffico di stupefacenti e reprimerlo. È un metodo efficacissimo per far fronte a questo genere di reato. Qual è la differenza con la corruzione? Certamente la mancanza di volontà politica".

"Siamo molto orgogliosi di aver creato un'occasione insieme a Nova Itinera, in cui la società civile e le istituzioni si siano confrontati su un tema così scottante — aggiunge Fabrizio Premuti, Presidente Konsumer Italia — e, nell'attesa che decidano se la denuncia anonima sia o meno un mezzo efficace, ci auguriamo un nuovo passo sul tema dell'educazione ed il senso civico, affinché siano proprio i politici a dare per primi l'esempio".





**Nova
itineraria**
percorsi del diritto
nel XXI secolo



IL GOVERNO DELL'ONESTÀ

COME LE ISTITUZIONI, LE IMPRESE E I CITTADINI POSSONO SCONFIGGERE LA CORRUZIONE E IL MALAFFARE E DARE UN FUTURO AL PAESE.

ROMA 23 FEBBRAIO 2018

Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro
Viale David Lubin, 2 - Aula del Parlamentino

Ore 9.15 - Indirizzi di saluto:

TIZIANO TREU, *Presidente del C.N.E.L.*

Relazioni introduttive:

MARIAGRAZIA PEREGO, *Responsabile Ufficio Legale di 3M Italia*

CRISTIANA PAOLUCCI, *Compliance Manager di 3M Italia*

PAOLO CATALFAMO, *Presidente di NIAF Italia*

LUCA ALFREDO LANZALONE, *Presidente del gruppo ACEA*

FRANCESCO TOMASONE, *Presidente di sezione della Corte dei conti*

ANGELO DEIANA, *Presidente di Confassociazioni*

FULVIO SARZANA DI S. IPPOLITO, *Avvocato*

Ore 11.30 - Tavola rotonda

PROBLEMI E PROPOSTE DI SOLUZIONE

Coordina: **STEFANO AMORE**, *Magistrato, direttore della rivista "Nova Itinera. Percorsi del diritto nel XXI secolo"*

Partecipano:

GUIDO CALVI, *Avvocato e docente universitario*

FAUSTO CARDELLA, *Procuratore Generale presso la Corte di Appello di Perugia*

PIERCAMILLO DAVIGO, *Presidente della seconda sezione penale della Suprema Corte di cassazione*

MAURIZIO LUPI, *Coordinatore nazionale "Noi Con l'Italia"*

GIULIA SARTI, *Capogruppo 5 Stelle della Commissione Antimafia della Camera dei Deputati*

GIUSEPPE VALENTINO, *Avvocato, Presidente della Fondazione Alleanza Nazionale*

WALTER VERINI, *Capogruppo PD della Commissione Giustizia della Camera dei Deputati*

Ore 13.30 - Sospensione dei lavori

Ore 15.30 - Tavola rotonda

DALLA PARTE DEI CITTADINI

Coordina: **STEFANO AMORE**, *Magistrato, direttore della rivista "Nova Itinera. Percorsi del diritto nel XXI secolo"*

Partecipano:

VITO FILIPPO BARONE, *sindaco di Ciminna*

GIUSEPPE BIANCO, *s. Procuratore presso la Repubblica di Roma*

ANGELO DEIANA, *Presidente di Confassociazioni*

GIOVANNI LIOTTA, *Presidente di Federnotai*

FLAVIA MARZANO, *Assessore a "Roma semplice"*

FABRIZIO PREMUTI, *Presidente di Konsumer*

FULVIO SARZANA DI S. IPPOLITO, *Avvocato*

ISABELLA MARIA STOPPANI, *Avvocato, vice-Presidente di A.N.A.I.*

IN COLLABORAZIONE CON:

3M Science.
Applied to Life.™

acea

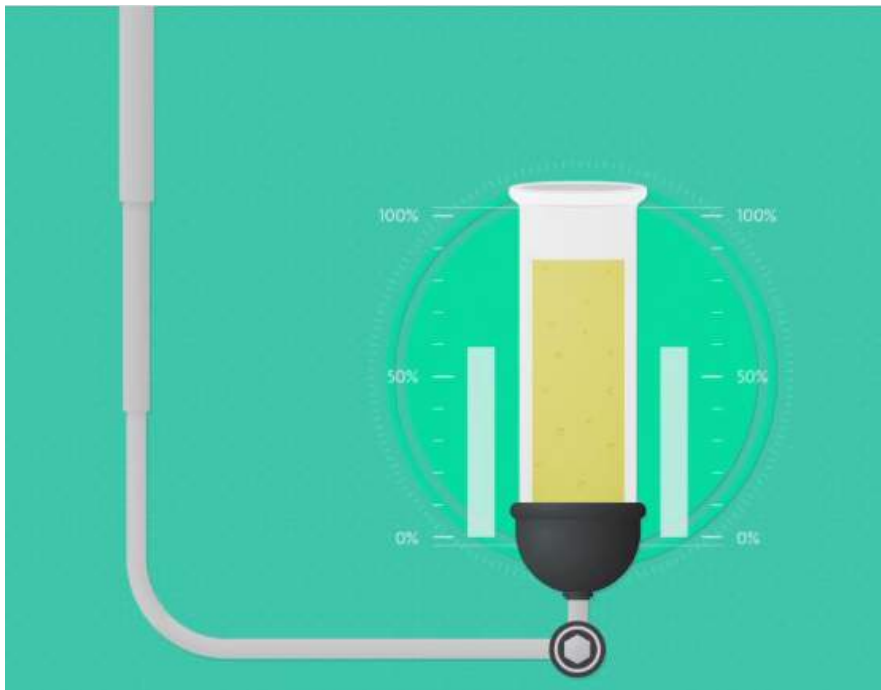
Abolizione del Panel per l'olio extravergine? No!

Konsumer: una marchetta agli imbottiglieri che non sanno nemmeno com'è fatta una pianta di ulivo

All'interno del Consiglio Oleicolo Internazionale si vocifera sull'intenzione, espressa dalla Spagna, di proporre l'abolizione del panel test per la classificazione degli oli. Konsumer si schiera al fianco del Consorzio Nazionale degli Olivocoltori, alzando le barricate e promettendo battaglia.

"Il panel test, insieme alle analisi chimiche, è l'unico strumento previsto per legge per individuare un olio extravergine e consentire la commercializzazione di un prodotto certificato e sicuro — commenta Fabrizio Premuti, presidente Konsumer — pensare di abolirlo metterebbe a serio

repentaglio la salute dei consumatori e la qualità dell'olio evo. Abbiamo lottato per anni affinché le etichette distinguessero un prodotto di qualità da uno più scadente ed è inammissibile regredire anche solo di un centimetro sul tema della certificazione. Abolire il panel test



sarebbe una vera e propria marchetta agli imbottiglieri, che non sanno neanche come è fatta una pianta di ulivo".

Konsumer fa appello alle forze politiche ed economiche e ad alla società civile per opporsi a questa misura che, se adottata, aprirà le porte alle più nefaste frodolenze, mettendo a serio repentaglio la salute dei cittadini.

Nel 2015 analisi fatte dal mensile IL SALVAGENTE al laboratorio dell'agenzia delle dogane accertavano che era falso extravergine nel 2016 l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato Multava Lidl per 550.000 euro per pratica commerciale scorretta Lidl veniva indagata per Frode alimentare dal Giudice Guariniello Le controanalisi dei NAS accertavano che era falso extravergine

Il TAR del Lazio assolve Lidl, pur ammettendo la veridicità di quanto sopra, perchè ha riconosciuto a Lidl la corretta diligenza!!!



Codici e Konsumer Italia



vogliono ricorrere al Consiglio di Stato e per questo chiedono a tutti i Consumatori un contributo economico per sopportare il peso del ricorso che sarebbe impossibile sostenere per due NO PROFIT.

Non farti fregare, aiutaci

Puoi contribuire anche solo con 2 euro, la forza di molti può battere chiunque.

Versa il tuo libero contributo sui seguenti IBAN scrivendo Ricorso al Consiglio di Stato contro Lidl

Konsumer Italia IBAN IT 06E0628503200CC 10581 14591

Codici IBAN IT 62 T 0311103210000000003164

Codici e Konsumer Italia offriranno la propria tessera a tutti coloro che ne faranno richiesta e che avranno partecipato al ricorso al Consiglio di Stato con un versamento minimo di 2 euro



Non subiamo passivamente l'ingiusta sentenza del TAR del Lazio!

Siamo chiamati tutti a dare una mano, chiediamo solo di dare un contributo per aiutarci a difendere la genuinità dei prodotti che acquistiamo.

Il ricorso al Consiglio di Stato è costosissimo e da soli non possiamo farcela.

Se anche tu credi che sia giusto difenderci da chi ci imbroglia,

QUESTO È IL MOMENTO DI PARTECIPARE ALL'AZIONE

SPECIALE: I CONSIGLI DI MISTER PREVIO

Pericolo di incendio: come affrontare l'emergenza

1

Con l'aiuto di Bruno Rosati, volontario dell'associazione di Protezione Civile Millennium, descriveremo il tema del rischio incendio e come comportarsi

Cristiano Taloni

Benvenuti al nostro primo appuntamento con Mister Previo! Insieme a Bruno Rosati, uno dei volontari dell'associazione di Protezione Civile Millennium, descriveremo il tema del rischio incendio e come affrontare una eventuale emergenza.

Ciao Bruno, partiamo con la prima domanda: che cosa è il FUOCO?

Bene, tutto è nato dalla facoltà di controllare il fuoco da parte dei nostri antenati preistorici avvenuta circa quattrocentomila anni fa, questa conquista ha rappresentato uno dei momenti fondamentali dell'evoluzione umana. Grazie al fuoco, l'essere umano poté rendere più assimilabili i cibi mediante la cottura, illuminare la notte, scaldarsi e allontanare animali pericolosi per la sua incolumità. In riferimento al fuoco stesso poi sono nati in tutto il mondo innumerevoli miti e leggende: è stato visto contemporaneamente come elemento purificatore ma anche distruttore, buono e cattivo, divino e diabolico.

Vediamo ora cosa succede a livello fisico-chimico: il Fuoco è il risultato di un processo, la combustione, che ha come risultato la produzione di luce, calore, gas; perché avvenga la combustione è necessaria la presenza contemporanea di **tre elementi**:

1. combustibile, cioè ciò che brucia: legno, carta, benzina, gas, etc.
2. comburente, cioè l'ossigeno contenuto nell'aria



3. innesco, cioè una temperatura adeguata ad attivare la reazione.

Questo fenomeno è rappresentato dal **triangolo del fuoco**: Quando la combustione è sufficientemente rapida e non controllata e si sviluppa senza limitazioni nello spazio e nel tempo, si ha l'incendio.

Basta intervenire su uno di questi elementi per spegnere un incendio?

Esattamente. Un incendio si può spegnere con: sottrazione di calore (ad esempio raffreddamento con acqua) sottrazione di combustibile (ad esempio chiudere l'erogazione del gas) sottrazione di comburente (ad esempio soffocare il fuoco con una coperta).

Esistono incendi differenti? In caso affermativo, come si classificano?

In base alla natura del combustibile si hanno diversi tipi di incendio, classificati con le prime lettere dell'alfabeto:

- classe A - incendio di combustibili solidi (legno,



carta, etc)

- classe B - incendio di combustibili liquidi (benzina, alcol, solventi, etc.)
- classe C - incendio di combustibili gassosi.

In base alla classe di incendio va individuato l'estinguente adeguato, cioè la sostanza da utilizzare per spegnere il fuoco. Negli ambienti come case, uffici etc. ci sono ovviamente tanti materiali, ciascuno dei quali con caratteristiche proprie di combustione e di emanazione di gas tossici; (che rappresentano la causa maggiore dei decessi in un incendio) pertanto si può essere in presenza di incendi di sostanze appartenenti alle tre classi contemporaneamente. L'elemento estinguente più utilizzato è l'acqua, che comunque non è utilizzabile su apparecchiature in tensione; vi ricordo che in caso di incendio è necessario sempre "staccare" la corrente elettrica nei locali interessati tramite gli appositi interruttori. Ci sono poi gli estintori portatili che si differenziano in base al materiale estinguente con il quale sono caricati; i più comuni sono quelli a polvere e quelli ad anidride carbonica (CO₂). Sulle etichette sono riportati i dati e le istruzioni dell'estintore, che andrebbero lette periodicamente e memorizzate, senza aspettare l'evento.

Quali sono le principali cause degli incendi?

È la scarsa attenzione alle più elementari

norme di sicurezza la più diffusa causa degli incendi.

Per fare alcuni esempi:

- la mancata sorveglianza di fornelli accesi o di apparecchi per riscaldarsi o di uso domestico (ferri da stiro, etc.)
- fumare a letto con il rischio di addormentarsi con la sigaretta accesa
- maneggiare in modo inadeguato detergenti o solventi infiammabili, ad esempio in prossimità di possibili inneschi
- il malfunzionamento di apparati elettrici; a quest'ultima causa è dovuta la maggior parte degli incendi in casa, per cui è necessario osservare alcune norme che rappresentano un'adeguata precauzione nei confronti del rischio o non sovraccaricare prese con troppe spine o comunque sottoporle ad un carico maggiore per il quale sono tarate. In caso di necessità utilizzare delle multi-presa



a ciabatta o utilizzare sempre apparecchiature conformi alla normativa, evitando assolutamente quelle non certificate (e pertanto a basso prezzo: si tenga presente che la sicurezza non è un costo ma un investimento).

Fate attuare lavori di manutenzione e installazione da personale specializzato e qualificato, senza improvvisarsi elettricisti. Prestate molta attenzione nell'uso di impianti portatili di riscaldamento quali: stufette, termoventilatori etc, collocandoli a distanza adeguata da oggetti che potrebbero incendiarsi come per esempio le tende.

Ovviamente l'attenzione va mantenuta anche nelle altre circostanze al di fuori dell'abitazione, ad esempio non fumare durante il rifornimento di carburante, non gettare i mozziconi di sigaretta fuori dal finestrino dell'auto (causa questa degli incendi estivi a bordo strada che provocano disagi ed incidenti a causa della scarsa visibilità che da essi deriva); non accendere fuochi in boschi o pinete; in generale **non lasciate mai fiamme incustodite**.

Cosa fare in caso di incendio in casa?

Prima di tutto mettere in sicurezza gli impianti che possono favorire la propagazione delle fiamme; chiudere il gas dal contatore e l'interruttore generale dell'energia elettrica verificando di avere sempre alle spalle una via di fuga; liberarsi da abiti a contenuto acrilico (calze, foulard, ecc.) ed indossare indumenti c h e

assicurino una certa protezione dal calore come ad esempio una coperta di lana; cercare, per quanto possibile, di operare a distanza di sicurezza.

Se si tratta di un piccolo focolaio utilizzare un estintore, una coperta di lana o un secchio da riempire con acqua. Se invece l'incendio è molto esteso allontanarsi velocemente verificando che non sia rimasto nessuno all'interno, chiudere la porta dell'ambiente interessato e non utilizzare gli ascensori; camminare carponi utilizzando un fazzoletto bagnato a protezione delle vie respiratorie e se possibile proteggere il capo con un indumento. Se l'uscita non è raggiungibile a causa della presenza del fumo e del calore, rifugiarsi in una stanza ed aprire la finestra segnalando la propria presenza, chiudere la porta della stanza e sigillare le fessure con stracci o vestiti possibilmente bagnati.

In luoghi aperti al pubblico o in ambienti di lavoro, invece: individuare le uscite di sicurezza indicate da cartelli di colore verde, procedere all'evacuazione in modo ordinato, senza spingere chi si trova davanti e non utilizzare gli ascensori. Prendere i bambini in braccio ed accompagnate direttamente le persone anziane e i disabili, portarsi all'esterno presso i punti di raccolta stabiliti.

RICORDATE: IN OGNI CASO IL NUMERO UNICO PER LE EMERGENZE È IL 112, CUI VA RIVOLTA OGNI RICHIESTA DI SOCCORSO

