circostanze (viaggio di nozze, unico periodo di vacanze, ecc.). In caso di risposta negativa del tour operator si puo' ricorrere all'Autorita' giudiziaria (per cause fino a 5 milioni al Giudice di Pace).

# ALIMENTAZIONE

## > MARMELLATE: MEGLIO QUELLE EXTRA

**Roma, 11.3.2002.**
Marmellata di frutta fresca o conservata?
Il consumatore che desidera un prodotto di qualita' -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- non puo' che scegliere quella di frutta fresca e cioe' le "confetture extra" per due validi motivi.
Il primo e' relativo alla quantita' di frutta contenuta nelle marmellate, che nelle "confetture extra" e' maggiore di quella contenuta nelle semplici "confetture". Il consumatore acquista quindi piu' frutta e meno zucchero.
Il secondo motivo sta nel fatto che nelle "confetture extra" non e' contenuto un conservante, l'anidride solforosa, che e' invece consentito nelle "confetture", perche' nelle preparazione di quest'ultime viene utilizzata frutta conservata con l'anidride solforosa, che puo' provocare allergie. Tra l'altro la quantita' di anidride solforosa e' stata recentemente portata da 30 a 10 milligrammi per kg di confettura, da una direttiva europea che dovra' essere recepita dall'Italia entro il 12 luglio del 2003. Segno evidente che questo conservante proprio bene non fa, perche' puo' verificarsi l'effetto accumulo, essendo l'anidride solforosa contenuta anche in altri prodotti alimentari (vino, frutta secca, ecc.).

## > IL VINO, QUESTO SCONOSCIUTO!

**Roma, 9.4.2002.**
L'occasione della apertura di Vinitaly di Verona ci offre lo spunto per fare alcune considerazioni sul vino.
Tutti sanno che il vino è formato da acqua, alcool e sostanze varie (!!!), ma in etichetta e' indicata solo la gradazione alcolica. Poco -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- per un prodotto molto pubblicizzato e costoso. Pochi sanno che la gradazione alcolica puo' variare di mezzo grado, sicche' se sulla etichetta c'e' scritto 12 gradi in realta' la gradazione alcolica puo' essere 11.5 o 12.5.
In Francia e' consentito aggiungere zucchero per aumentare la gradazione e in Italia e' permesso addizionare mosto concentrato, ma non c'e' scritto da nessuna parte. Inoltre e' consentita l'aggiunta di additivi che non e' obbligatorio dichiarare in etichetta.
Esempi? Si puo' aggiungere acido tartarico o citrico per aumentare l'acidita', glicerina per dare rotondita', acido sorbico o sorbato di potassio come stabilizzante, ecc.
Insomma il consumatore non sa quello che beve e, a parte le descrizioni sensoriali cosi' bene decantate dagli esperti, non e' tutelato negli acquisti.
Non si capisce perche' una bevanda analcolica deve indicare i componenti (per non parlare dell'acqua minerale) e una alcolica no.
La competenza per le etichettature e' della Unione europea ma il Governo italiano potrebbe farsi promotore di una iniziativa in tal senso.

## > VINITALY LE RICHIESTE DELL'ADUC AL MINISTRO E AI PRODUTTORI

**Roma,10.4.2002.**
Inizia domani il grande appuntamento di Vinitaly di Verona e anche i consumatori hanno qualcosa da chiedere ai viticoltori e alle Autorita' interessate -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc.
* iniziamo dalla richiesta piu' semplice: perche' si usano bottiglie da 75 cl (tre quarti di litro) e non da mezzo e da un litro? Una bottiglia dal costo di 15mila lire in effetti costa 20mila al litro e non abbiamo trovato nelle enoteche etichette sulle bottiglie che rapportino il costo con l'unita' di volume;
* Donde viene il vino, cioe' l'uva? E' la domanda ricorrente dei consumatori che troviamo nel nostro portale, al sito SOS online. Il vino di qualita' spesso riporta la dizione "imbottigliato all'origine da..." (o analoghe dizioni), ma rappresenta una percentuale minoritaria della produzione nazionale, il resto e' vino del quale non viene indicato il luogo di provenienza. Si puo' certo ricorrere ai vini doc, nei quali e' indicata l'area di coltivazione. Perche' non ricercare la trasparenza? Sarebbe utile mettere in etichetta la provenienza dell'uva, il luogo di vinificazione e imbottigliamento per tutti i vini, a garanzia del consumatore e qualificazione del produttore.
* La composizione del vino e' un altro mistero. E' cosi' difficile elencare i principali componenti (acqua, zuccheri, alcoli, aldeidi, eteri, sali, acidi, ecc)? Ormai tutti i prodotti alimentari indicano in etichetta la loro composizione; anche le acque minerali riportano analiticamente i propri elementi. Perche' non il vino?
* E' noto, a pochi, che il vino puo' essere trattato (Allegato al Regolamento CE n. 1493/1999): aggiunta di mosto (donde viene?) per fortificarlo (aumentare la gradazione), di enzimi per favorire la trasformazione del saccarosio in glucosio, di gelatine, caseine, albumine, colla di pesce, bentonite (roccia) per la chiarificazione, di solfiti per la conservazione, di anidride solforosa per impedire l'acidificazione, di acido tartarico o citrico per aumentare l'acidita', di acido sorbico o sorbato di potassio per stabilizzare, di solfato di rame per eliminare difetti di gusto e odore, di acidi, fosfati, ecc. Di tutti questi trattamenti non ne troviamo traccia nelle etichette. Perche' il consumatore non dovrebbe saperlo?

**> IMPORTANTE DA RICORDARE**
**L'ADUC** (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori) è al servizio dei cittadini per conoscere ed aver coscienza dei propri diritti, per combattere le arroganze di ogni tipo.
La sede fiorentina è al **68, Via Cavour**
**50129 Firenze** telefono 055 290606
telefax 055 2302452
**http://www.aduc.it**
**aduc.it@aduc.it**
I consigli dell'Aduc sono gratuiti ma, se li credete utili, sosteneteli con l'adesione di € 25,82 o un contributo a scelta, versando sul c/c postale 10411502 oppure effettuando un bonifico sul c/c bancario 7977/00 Abi 06160 cab 02817