

SHRINKFLATION e Skimpflation



La sgrammatura dei prodotti e il calo silenzioso della qualità delle materie prime sono strategie commerciali ideate per passare inosservate.

*Mini guida
per non subire
i rincari nascosti!*

CONTROLLA IL PREZZO PER UNITÀ DI MISURA

CERCA IL **PREZZO**
AL **KG** O AL **LITRO**

È riportato in caratteri più piccoli, solitamente **in basso sul cartellino** dello scaffale.

È l'unico dato che permette di confrontare il **costo reale tra marche diverse** o tra la versione precedente e quella attuale dello stesso prodotto.



Indica soltanto il **prezzo** della singola scatola o busta, un **valore che le aziende mantengono fisso** per non allarmare il cliente.

IGNORA LA **CIFRA**
IN **GRANDE**



COME SMASCHERARE LA SHRINKELATION (SGRAMMATURA)

Le aziende modificano l'imballaggio per nascondere la riduzione di contenuto senza alterare l'impatto visivo sullo scaffale:

DIFFIDA DEI RESTYLING GRAFICI:

Diciture come **"Nuova Ricetta"**, **"Formato Salva-freschezza"**, **"Nuovo Look"** o **"Edizione Speciale"** sono spesso utilizzate per accompagnare la transizione da un formato standard a uno ridotto (es. da 500g a 450g o da 100g a 90g).

VERIFICA I GRAMMI NETTI:

L'involucro esterno di plastica o cartone mantiene spesso le stesse dimensioni visive, **ma aumenta l'aria all'interno** (es. spazio vuoto di testa o spessore del vassoio interno).

CERCA I CARTELLINI DI AVVISO:

Nei punti vendita della grande distribuzione e degli e-commerce sono **previsti cartellini dedicati** per segnalare i prodotti che hanno subito una riduzione di quantità negli ultimi tre mesi.

COME IDENTIFICARE LA SKIMPELATION (TAGLIO DELLA QUALITÀ)

LEGGI L'ORDINE DEGLI INGREDIENTI

Per legge, gli ingredienti in etichetta sono elencati in ordine decrescente di quantità. Se un ingrediente di alto valore (es. formaggio, prosciutto) scivola verso il fondo della lista, la ricetta è stata modificata al ribasso.

Quando la quantità del prodotto resta invariata, le aziende possono risparmiare sui costi di produzione, **sostituendo** gli ingredienti più pregiati:



COME IDENTIFICARE LA SKIMPELATION (TAGLIO DELLA QUALITÀ)

CONTROLLA LE PERCENTUALI DEGLI INGREDIENTI PRINCIPALI

Verifica la percentuale esatta dell'ingrediente principale dichiarato in etichetta (es. % di basilico nel pesto o % di frutta nei succhi e nelle marmellate).

ANALIZZA LA TIPOLOGIA DI GRASSI

Controlla se ingredienti come l'Olio Extravergine d' Oliva o il burro sono stati sostituiti da diciture generiche come "*Oli e grassi vegetali*" (es. olio di palma, colza o girasole).



STRATEGIE D'ACQUISTO INTELLIGENTI

Prediligi i prodotti a marchio del supermercato che, rispetto ai brand industriali leader di mercato, tendono a mantenere formati e grammature standard più a lungo.

Usa la calcolatrice dello smartphone: se ricordi quanto pagavi un prodotto al chilo fino a pochi mesi prima, dividi il prezzo attuale per i grammi indicati sulla confezione per scoprire subito l'eventuale percentuale di rincaro.

Esercita la "cultura del reclamo": in caso di confezioni palesemente ingannevoli che traggono in errore sulla continuità del formato, è possibile inviare una segnalazione alle Associazioni dei Consumatori o direttamente all'AGCM (Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato).





CITTADINANZATTIVA REGIONE UMBRIA APS

☎ 0743 222208 - 3534525698

✉ segreteria@cittadinanzattivaumbria.it

🌐 umbria.cittadinanzattiva.it/

📍 Sede legale e operativa
Via XXV Aprile, 44 - 06049
Spoleto (PG)