



NOTIZIE

Giornata Mondiale dell'Ambiente: Too Good To Go lancia l'Etichetta Consapevole

Di **Donato Troiano**

© GIU 1, 2021



L'impegno dell'app contro gli sprechi alimentari a sensibilizzare i consumatori sulla differenza tra data di scadenza e termine minimo di conservazione

Too Good To Go, l'app contro gli sprechi alimentari, **lancia anche in Italia l'iniziativa Etichetta Consapevole**: un'ulteriore aggiunta in etichetta della frase "Spesso buono oltre", accompagnata da alcuni pittogrammi esplicativi dedicata ai prodotti con il TMC (ossia con la dicitura "da consumarsi



LE RUBRICHE DI
GUSTOH24

GUSTO H24 PER LA SOSTENIBILITÀ

La nota di M.O. DI CHIARA

TITTI DELL'ERBA
NOTIZIE DI GUSTO

L'ABRUZZO CON GUSTO
DI ALBA SIMIGLIANI

I sapori della vita
di Carmela

Le facce
che si fanno guardare
DI IVANO ZINELLI

FACEBOOK

GUSTO H24
GustoH24
144 "Mi piace"

Mi piace

Privacy - Termini

preferibilmente entro”) per incoraggiare i consumatori ad utilizzare i propri sensi prima di gettare un prodotto. **Sono 9 milioni le tonnellate di cibo sprecate ogni anno in Europa**, dovute all’errata interpretazione della dicitura, che equivalgono a più di 22 milioni di tonnellate di CO2e immesse nell’atmosfera***: un danno non solo economico, ma in primis ambientale.

Proprio per questo, in occasione della Giornata Mondiale dell’Ambiente, Too Good To Go lancia l’iniziativa **Etichetta Consapevole** anche in Italia, con lo scopo di sensibilizzare e incentivare una maggior comprensione delle informazioni sul prodotto. Una campagna che l’app ha già promosso in altri Paesi come Danimarca, Germania, Svizzera, Francia, Regno Unito, Spagna e Portogallo, proprio per l’importanza del tema in ottica di contrasto allo spreco: il 10% dello spreco alimentare in Europa è infatti attribuibile alla non corretta interpretazione delle **due diciture**.

In Italia, da una recente indagine di **Altroconsumo** risulta che solo il 37% dei consumatori**** è davvero consapevole che la data di scadenza “da consumarsi entro” attesta che effettivamente consumare il prodotto oltre quella data può essere un rischio per la salute, mentre il termine minimo di conservazione “**da consumarsi preferibilmente entro**” indica che l’alimento potrebbe iniziare da quel periodo di tempo a perdere minimamente alcune delle sue proprietà organolettiche (gusto, profumo, fragranza) ma, se conservato nella maniera corretta, è ancora perfettamente consumabile senza rischi anche oltre la data indicata.

“Il Termine Minimo di Conservazione indica la data entro la quale il prodotto alimentare conserva le proprie proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione. Moltissimi prodotti oltre la data riportata possono subire modificazioni organolettiche come sapore, odore o consistenza, ma possono essere comunque consumati senza rischi per la salute: se conservati bene si possono infatti mangiare anche dopo il termine minimo di conservazione e possiamo così evitare di buttare via tanto cibo che in realtà si può consumare senza pericolo. Utilizzare i sensi, per capire se il prodotto è molto deperito oppure ha odore o colore anomalo, rappresenta quindi una strategia utile per combattere lo spreco alimentare ed evitare che cibo ancora perfettamente ottimo rischi di essere buttato a causa di un’errata interpretazione della dicitura in etichetta”, spiega **Laura Rossi, Responsabile Scientifico Osservatorio sugli sprechi alimentari del CREA** – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria.

Il consumatore, affidandosi ai propri sensi (vista, gusto e olfatto), può così evitare di gettare cibo ancora perfettamente commestibile: a un anno dal lancio dell’iniziativa di sensibilizzazione in Danimarca, il 70% dei consumatori ha dichiarato di essere più consapevole sul tema e il 60% di aver sprecato meno cibo dopo essere venuto a conoscenza del problema grazie alla campagna di Too Good To Go. **Anche in Italia, l’obiettivo è quello di portare maggiore consapevolezza sul tema, per abbattere in modo concreto ed immediato gli sprechi alimentari, che ammontano a circa 27 kg per persona.**

L’Etichetta Consapevole inviterà i consumatori a rivolgere l’attenzione al reale significato del TMC e a utilizzare i propri sensi prima di gettare arbitrariamente il prodotto. Sono già diverse le aziende che si uniscono alla chiamata di Too Good To Go, come “**La Marca del Consumatore**”, con la sua passata che già da gennaio presenta l’Etichetta Consapevole. Da maggio, inoltre, si possono già trovare sugli scaffali dei negozi biologici di tutta Italia alcuni prodotti a marchio **NaturaSi** con l’indicazione del termine minimo di conservazione, oltre che referenze di Salumi Pasini e WAMI, che riportano l’Etichetta Consapevole. Altre aziende come **Granarolo, Fruttage, Bel Group, Gruppo VéGé, Raspini Salumi, Nestlé, Danone e Olio Raineri** si sono impegnate ad aggiungere l’ulteriore specifica su alcuni loro prodotti nel corso del 2021

TWITTER

Tweet di @GustoH24

GustoH24
@GustoH24

Nutella: “Ti Amo Italia 2021”, i luoghi vincitori della limited edition
ift.tt/3dcZIHZ



[Incorpora](#)
[Visualizza su Twitter](#)

Cerca



ARTICOLI RECENTI

[A giugno migliora la fiducia di consumatori e imprese](#)

[Covid, 175 mila contagi sul lavoro dall’inizio della pandemia](#)

[Nutella: “Ti Amo Italia 2021”, i luoghi vincitori della limited edition](#)

[Dall’1 luglio in libreria e negli store digitali “La mafia che canta”](#)

[Ermini “Serve una svolta sulla giustizia, Parlamento faccia le riforme”](#)

CATEGORIE

[Agroalimentare](#)

[Carmela Guglielmotti](#)

[Eventi](#)

[Fiere](#)

[Privacy](#) - [Termini](#)

e Too Good To Go continuerà ad allargare il proprio raggio d'azione, con lo scopo di aumentare la consapevolezza e l'informazione del consumatore e, di conseguenza, diminuire gli sprechi domestici.

“Il progetto Etichetta Consapevole, che si inserisce tra le azioni che stiamo portando avanti all'interno del Patto contro lo Spreco Alimentare lanciato a gennaio, è uno step importante, sia per il consumatore che per le aziende. La consapevolezza, quando si tratta di sprechi alimentari, a volte è la prima e più determinante arma per generare un impatto concreto”, aggiunge **Eugenio Sapora**, Country Manager Italia di Too Good To Go.

Anche l'on. **Maria Chiara Gadda**, proponente della legge 166 del 2016 c.d. “Antispreco”; l'on. **Daniela Randinelli**, europarlamentare e membro della Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare; la dott.ssa Ludovica Principato, food waste scientist e docente all'Università Roma Tre; l'organizzazione dei consumatori **Altroconsumo e Confconsumatori** hanno ufficialmente appoggiato la campagna di Too Good To Go.

Leggi di più qui:

Per saperne di più sull'Etichetta Consapevole e la differenza tra “da consumarsi entro” e “da consumarsi preferibilmente entro”, guarda il **video esplicativo con Matteo Viviani qui sotto**

E consulta il sito www.spessobuonooltre.it

5 giugno 2021: Giornata Mondiale dell'Ambiente

Fondazione Barilla lancia il videogioco educativo.

“We, the Food, the Planet”: “esperienza digitale” che permette di chattare col nostro Pianeta, per comprendere il forte legame tra la tutela della salute e quella dell'ambiente (Su Gustoh24).

Condividi:



Mi piace:

[Focus](#)

[Italpress](#)

[Italpress – Ambiente](#)

[Italpress – Giovani](#)

[Italpress video](#)

[L'Abruzzo con gusto di Alba Simigliani](#)

[La nota di VINO di Chiara](#)

[Manifestazioni](#)

[Nicoletta Poliotto](#)

[Notizie](#)

[Primo piano](#)

[Ricetta](#)

[Sostenibilita](#)

[Varia Umanità](#)

[Vino](#)

NEWSLETTER

Nome

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

[Iscriviti](#)

ITALPRESS

Caricamento...

Correlati



Too Good To Go lancia il "Patto contro lo Spreco Alimentare" con l'Etichetta "consapevole": 5 azioni per unire aziende, supermercati e consumatori

4 Gennaio 2021
In "Primo piano"



Giornata mondiale dell'Ambiente: Cia, agricoltura in prima linea

5 Giugno 2021
In "Focus"



La Giornata Mondiale dell'Ambiente di Vas: un "ambientalismo in movimento"

5 Giugno 2021
In "Focus"



« [Il "Pasticciotto Day" a Milano, da "I Salentini", caratteristico ristorante di via Solferino](#) » [3 giugno: la presentazione del Grand Tour delle Marche 2021](#) »



Di [Donato Troiano](#)

ARTICOLI CORRELATI

Saponi rinnova le cariche e punta ai temi ecologici

GIU 23, 2021

REDAZIONE

Le conseguenze sul comparto agroalimentare

GIU 23, 2021

DONATO TROIANO

Scoperta l'origine dei Tortelli d'erbetta

GIU 23, 2021

DONATO TROIANO

[A giugno miglior a la fiducia di consumatori e imprese](#)

[Covid, 175 mila contagi sul lavoro dall'inizio della pandemia](#)

ITALPRESS

[Dall'1 luglio in libreria e negli store digitali "La mafia che canta"](#)

ITALPRESS

[Ermini "Serve una svolta sulla giustizia, Parlamento faccia le riforme"](#)

ITALPRESS

[Mattarella "La pandemia non è sconfitta, l'impegno deve proseguire"](#)

ITALPRESS

[Covid, 927 nuovi casi e 28 decessi in 24 ore](#)

ITALPRESS

[Ue, Gentiloni "Possibile riproporre 'Surè in futuro'"](#)

ITALPRESS

[Letta "Impegno totale Pd per costruire Europa sociale"](#)



TI SEI PERSO...

A giugno migliora la fiducia di consumatori e imprese

GIU 25, 2021

ITALPRESS

Contagi sul lavoro dall'inizio della pandemia

GIU 25, 2021

ITALPRESS

Amo Italia 2021", i luoghi vincitori della limited edition

GIU 25, 2021

SELENE BALDASSARRI

Dal maggio in libreria e negli store digitali "La mafia che canta"

GIU 25, 2021

ITALPRESS

GustoH24

Registrazione tribunale di Parma N. 2 del

23 dicembre 2020

IL GELATO NEL PIATTO



LA PAUSA CAFFÈ





[Proudly powered by WordPress](#) | Tema: Newsup di [Themeansar](#).

[Redazione](#) [Manifesto](#) [Sostenibilità](#) [E-book 100 ricette](#) [Newsletter](#)

[Contatti](#)