

Quick links: FOOD SOCIAL IMPACT

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

FOOD SOCIAL IMPACT



4 Giugno 2021

Il 63% degli italiani non conosce ancora la differenza tra data di scadenza e Termine Minimo di Conservazione, contribuendo al 10% dello spreco alimentare in Europa







Too Good To Go, l'app contro gli <u>sprechi alimentari</u>, lancia anche in Italia <u>l'iniziativa</u> Etichetta Consapevole. Si tratta di aggiungere in etichetta la frase "Spesso buono oltre", accompagnata da alcuni pittogrammi esplicativi dedicata ai prodotti con il TMC (Termine Minimo di Conservazione, ossia con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro") per incoraggiare i consumatori ad utilizzare i propri sensi prima di gettare un prodotto.



Ogni anno in Europa si sprecano infatti 9 milioni di tonnellate di cibo, dovute all'errata interpretazione della dicitura, che equivalgono a più di 22 milioni di tonnellate di anidride carbonica equivalente immesse nell'atmosfera: un danno ambientale prima che economico. Proprio per questo, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente (5 giugno), 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

FOOD

NON C'È FOOD SENZA FOOD

IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da una recente indagine di **Altroconsumo** risulta che solo il 37% dei consumatori italiani 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, fragran maniera corretta, è ancora perfettamente edibile senza risc



"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.

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 all'anno per persona.





NON C'È FOOD SENZA FOOD

CHIUDI

Wavemaker



IL PROGETTO ETICHETTA CONSAPEVOLE

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 NaturaSì 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**, **Fruttagel**, **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. 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.

© Riproduzione Riservata

DATA DI SCADENZA ETICHETTA CONSAPEVOLE

GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE

TMC.

TOO GOOD TO GO





ABOUT

Chi siamo

Via Mazzini, 6

43121 - Parma (ITALY)

Contatti Pubblicità

P.IVA: 01756990345

Abbonamenti

Corso di Porta Nuova, 20_{Edicola}

20121 - Milano (ITALY)

Newsletter

Privacy & Cookie Policy

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproc



