



Quick links: [Abbonati a Food Service](#) [#DigitalFood](#) [Webinar](#)



Gran Café
paulista



**Amigos,
che Sabor!**

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Too Good To Go lancia l'Etichetta consapevole anti-spreco

PRIMO PIANO

🕒 4 min.

3 Giugno 2021

In occasione della Giornata mondiale dell'ambiente nuova iniziativa di sensibilizzazione per ridurre la quantità di cibo buttato. Un modo per incoraggiare i consumatori a utilizzare i propri sensi prima di gettare un prodotto





Il 63% degli italiani non conosce la differenza tra data di scadenza e Tmc (Termine minimo di conservazione), contribuendo, seppur involontariamente, al 10% dello spreco alimentare in Europa, dovuto all'errata interpretazione delle diciture.

Anche per questo, in occasione della **Giornata mondiale dell'ambiente prevista per il 5 giugno**, Too Good To Go, l'app contro gli sprechi alimentari, lancia anche nel nostro Paese 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 preferibilmente entro") per **incoraggiare i consumatori a utilizzare i propri sensi prima di gettare un prodotto**.



OGNI ANNO BUTTATE 9 MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO

ABBONATI

LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

Sono 9 milioni le tonnellate di cibo sprecate ogni anno in Europa, dovute all'errata interpretazione della dicitura e che **equivalgono a più di 22 milioni di tonnellate di CO2** immesse nell'atmosfera. Un danno economico, ma prima ancora ambientale. Proprio per questo, Too Good To Go ha lanciato l'iniziativa Etichetta consapevole, allo 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: **il 10% dello spreco alimentare in Europa è, infatti attribuibile, alla non corretta interpretazione delle due diciture.**

PRODOTTI ANCORA CONSUMABILI SENZA RISCHI



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”, spiega Laura Rossi, responsabile scientifico Osservatorio sugli sprechi alimentari del Crea – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. “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. 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”.



RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI ANCHE IN ITALIA

Il consumatore, affidandosi ai propri sensi, può 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 e immediato gli sprechi alimentari, che ammontano a circa 27 kg per persona.

Sono già diverse le aziende che si sono unite 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 VEGÉ, Raspini Salumi, Nestlé, Danone** e **Olio Raineri** si sono impegnate ad aggiungere l'ulteriore specifica su alcuni loro prodotti nel corso del 2021 e Too Good To Go continuerà ad allargare il proprio raggio d'azione, per aumentare la consapevolezza e l'informazione del consumatore e, di conseguenza, diminuire gli sprechi domestici.

© Riproduzione Riservata

ETICHETTA CONSAPEVOLE

GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE

OSSERVATORIO SUGLI SPRECHI ALIMENTARI

SPRECO ALIMENTARE

TMC

TOO GOOD TO GO



ABOUT

Chi siamo

Contatti

Pubblicità

Via Mazzini, 6

Abbonati a Food Service

ABBONATI

LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

Corso di Porta Nuova, Newsletter

20

20121 - Milano (ITALY) Privacy Policy e Cookie

Policy

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati