




HOME (HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/)
 / 2021 (HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/)
 / MAGGIO (HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/)
 / 31 (HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/31/)
 / FOOD E SOSTENIBILITÀ. PER LA GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, TOO GOOD TO GO LANCIA L'ETICHETTA CONSAPEVOLE - GUARDA IL VIDEO (HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/31/FOOD-E-SOSTENIBILITA-PER-LA-GIORNATA-MONDIALE-DELLAMBIENTE-TOO-GOOD-TO-GO-LANCIA-LETICHETTA-CONSAPEVOLE-GUARDA-IL-VIDEO/)

FOOD E SOSTENIBILITÀ. PER LA GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, TOO GOOD TO GO LANCIA L'ETICHETTA CONSAPEVOLE - GUARDA IL VIDEO

 <https://www.foodaffairs.it>
 PUBLISHED ON 31 MAGGIO 2021 (HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2021/05/31/FOOD-E-SOSTENIBILITA-PER-LA-GIORNATA-MONDIALE-DELLAMBIENTE-TOO-GOOD-TO-GO-LANCIA-LETICHETTA-CONSAPEVOLE-GUARDA-IL-VIDEO/)

 Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

 [BY FOODAFFAIRS.IT \(HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/AUTHOR/WP_277318/\)](mailto:foodaffairsmag@gmail.com)
 (mailto:foodaffairsmag@gmail.com)



FOOD AFFAIRS
E' MEDIA PARTNER
DI



(<http://www.aquafarmexp.digital-preview/>)

Il 63% degli italiani non conosce la differenza tra data di scadenza e TMC (Termine Minimo di Conservazione), contribuendo al 10% dello spreco alimentare in Europa dovuto all'errata interpretazione delle diciture. Too Good To Go si impegna, promuovendo un'ulteriore specifica in etichetta, a consapevolizzare i consumatori sul reale significato del "da consumarsi preferibilmente entro"

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 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


Ok


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 (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 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


<https://www.foodaffairs.it>


 Utilizziamo i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.


<mailto:foodaffairsmag@gmail.com>




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



 <https://www.foodaffairs.it>
 Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.
 <mailto:foodaffairsmag@gmail.com>

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
(<https://www.foodaffairs.it>)
sensi prima di gettare arbitrariamente il

 prodotto. Sono già diverse le aziende che si
Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare
 uniscono alla chiamata di Too Good To Go,
(<mailto:foodaffairsmag@gmail.com>)

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, Fruttigel, 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 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.



(<https://www.foodaffairs.it>)



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.



(<mailto:foodaffairsmag@gmail.com>)

Ok

Anche l'on. **Maria Chiara Gadda**, proponente della legge 166 del 2016 c.d. "Antispreco"; l'on. **Daniela Rondinelli**, 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.

 FOOD AFFAIRS


([HTTPS://WWW.FOODAFFAIRS.IT/CATEGORY/FOOD-AFFAIRS/](https://www.foodaffairs.it/category/food-affairs/))


ARTICOLI CORRELATI


(<https://www.foodaffairs.it/2021/05/25/consorzio-tutela-formaggi-valtellina-casera-e-bitto-lancia-una-nuova-campagna-di-promozione-alle-origini-del-gusto-e-un-piano-strategico-di-investimenti-sul-territorio-da-600mila-eu/>)

Consorzio tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto lancia una nuova campagna di promozione "Alle origini del Gusto" e un piano strategico di investimenti sul territorio da 600mila euro
(<https://www.foodaffairs.it/2021/05/25/consorzio-tutela-formaggi-valtellina-casera-e-bitto-lancia-una-nuova-campagna-di-promozione-alle-origini-del-gusto-e-un-piano-strategico-di-investimenti-sul-territorio-da-600mila-eu/>)

(<https://www.foodaffairs.it/2020/11/08/parmacotto-torna-in-tavola-dopo-11-mesi-dimicosi-da-domenica-8-novembre-on-air-il-nuovo-spot/>)

 (<https://www.foodaffairs.it/2020/11/08/parmacotto-torna-in-tavola-dopo-11-mesi-dimicosi-da-domenica-8-novembre-on-air-il-nuovo-spot/>)

 **novembre-on-air-il-nuovo-spot/**
Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

 (<mailto:foodaffairsmag@gmail.com>)

Parmacotto torna in tv con #PrendimiCosì da domenica 8 novembre on air il nuovo spot
 (<https://www.foodaffairs.it/2020/11/08/parmacotto-torna-in-tv-con-prendimicosi-da-domenica-8-novembre-on-air-il-nuovo-spot/>)

(<https://www.foodaffairs.it/2021/03/26/debutta-in-tv-su-tv8-cuochi-ditalia-under-30-condotto-dallo-chef-cristiano-tomei-affiancato-dai-colleggi-gennaro-esposito-e-diego-rossi/>)

Debutta in tv su TV8 'Cuochi d'Italia Under 30', condotto dallo chef Cristiano Tomei affiancato dai colleghi Gennaro Esposito e Diego Rossi
 (<https://www.foodaffairs.it/2021/03/26/debutta-in-tv-su-tv8-cuochi-ditalia-under-30-condotto-dallo-chef-cristiano-tomei-affiancato-dai-colleggi-gennaro-esposito-e-diego-rossi/>)

Previous

Ferrari sostiene l'arte e la cultura con Platea

(<https://www.foodaffairs.it/2021/05/31/sostiene-larte-e-la-cultura-con-platea/>)

Next

Food e Sostenibilità. Per la Giornata Mondiale Ambiente, Fondazione Barilla lancia un videogioco interattivo per promuovere la

#generationrestoration

(<https://www.foodaffairs.it>)

(<https://www.foodaffairs.it/2021/05/31/>)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

e-sostenibilita-per-la-giornata-mondiale-ambiente-fondazione-
 (<mailto:foodaffairs@mag.com>)

barilla-lancia-un-videogioco-
interattivo-per-promuovere-la-
generationrestoration/)

**COPYRIGHT © FOOD AFFAIRS 2019 THEME: MINIMAL GRID BY THEMEMATTIC
([HTTP://THEMEMATTIC.COM/](http://thememattic.com/)).**



(<https://www.foodaffairs.it>)



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.



(<mailto:foodaffairsmag@gmail.com>)

Ok