



HOME PROGETTO MADRE NEWS FOCUS

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie. Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: [Maggiori informazioni](#)

Accetta e chiudi



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

BY: REDAZIONE / ON: 4 GIUGNO 2021 / IN: NAZIONALI

**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 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

### ARTICOLI RECENTI

**OSSERVATOI  
DATI  
ASSOCERTBI  
LA PANDEMI.  
NON FERMA  
SISTEMA BIC  
IN ITALIA**

**Cappottino  
catarifrangen  
per cani in  
offerta su  
Amazon**

**Metallum  
Archidesign  
sposa la  
creatività di  
IED: la  
mostra a  
Roma**

**Ecomafia  
2021: tutti  
i dati sui  
reati  
ambientali  
in Emilia-  
Romagna**

**EcoTyre:  
in 10 anni  
di attività  
recuperati  
oltre 405  
milioni di  
kg di PFU  
(55**

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.  
Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: [Maggiori informazioni](#)

Accetta e chiudi

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

SEGUICI SU



## Iscriviti alla Newsletter

Il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

CATEGORIE

- **Eco in città** (2)
- **News** (3.169)
  - **Bologna** (9)
  - **Dialoghi** (6)
  - **Eco dai Partner** (282)
  - **Il Personaggio** (19)
  - **L'Editoriale** (3)
  - **L'Esperto** (68)
  - **L'Opinione** (25)
  - **Lo Scaffale** (20)
  - **Milano** (496)
  - **Nazionali** (1.255)
  - **Racconti** (33)
  - **Roma** (953)
- **TV** (79)
  - **Eco in città TV** (61)
  - **Video** (18)

CERCA SU ECO IN CITTÀ

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.  
Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: [Maggiori informazioni](#)

Accetta e chiudi

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, 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 Sabora, 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 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.

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:

## Too Good To Go presenta l'Etichetta Consapevol



Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.  
Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: [Maggiori informazioni](#)

Accetta e chiudi

E consulta il sito [www.spessobuonooltre.it](http://www.spessobuonooltre.it)



---

Previous Post: [Al Riviera International Film Festival vince l'ambiente](#)

Next Post: [TERNA LANCIA IL PROGETTO DI RIFORESTAZIONE PER UNA RETE DI INFRASTRUTTURE VERDI](#)

---

---

**Ecoincitta.it** è una testata giornalistica (online già dal 2009) registrata presso il Tribunale di Roma n. 153/2020 del 16.12.2020 (nuova edizione).

Copyright

PENTAPOLIS

Communication s.r.l. –

Società Benefit –

C.F./P.I. 16064981000



SEGUICI SU



*Iscriviti alla Newsletter*

Il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

---

*[web maker massimo ciccolini](#)*

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie. Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: [Maggiori informazioni](#)

Accetta e chiudi