

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

*Too Good To Go lancia l'Etichetta Consapevole con i grandi partner dell'agroalimentare per sensibilizzare i consumatori sulla differenza tra data di scadenza e termine minimo di conservazione*

By **Redazione 5** - 1 Giugno 2021



**Too Good To Go**, l'app contro gli sprechi alimentari, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente (5 giugno), lancia anche in Italia l'iniziativa Etichetta Consapevole, con lo scopo di sensibilizzare e incentivare una maggior comprensione delle informazioni sul prodotto: 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

CO<sub>2</sub>e immesse nell'atmosfera\*\*): un danno non solo economico, ma in primis ambientale. 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\*\*\*\*.

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 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 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](#).

### ***Too Good To Go***

*Nata nel 2015 in Danimarca con l'obiettivo di combattere lo spreco alimentare, l'applicazione [Too Good To Go](#) è presente in 15 Paesi, conta ad oggi oltre 38 milioni di utenti ed è tra le prime posizioni negli App Store e Google Play di tutta Europa. [Too Good To Go](#) permette a bar, ristoranti, forni,*



*pasticcerie, supermercati ed hotel di recuperare e vendere online – a prezzi ribassati – il cibo invenduto “troppo buono per essere buttato” grazie alle Magic Box, delle “bag” con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Gli utenti della app non devono far altro che geolocalizzarsi e cercare i locali aderenti, ordinare la propria Magic Box, pagarla tramite l'app e andarla a ritirare nella fascia oraria specificata per scoprire cosa c'è dentro. Per maggiori informazioni: [www.toogoodtogo.it](http://www.toogoodtogo.it)*

\* European Commission, Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, 2018.

\*\* Equazione proposta da Too Good To Go su dati FAO (2013), 1 Kg di cibo sprecato corrisponde all'emissione di 2.5 Kg di CO<sub>2</sub>e nell'atmosfera.

\*\*\* European Commission, Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, 2018.

\*\*\*\* Altroconsumo, Meno cibo in pattumiera, 2020.

\*\*\*\*\* Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna-Last Minute Market su dati IPSOS, Le dinamiche dello spreco, 2021.





Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome\*

Numero telefonico\*

Indirizzo e-mail\*

Link o titolo di questo articolo\*

Testo del messaggio\*

INVIA

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo  ☆☆☆☆☆



IN\

Condividi su:



**Redazione 5**

---