

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 (European Commission, Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, 2018), dovute all'errata interpretazione della dicitura, che equivalgono a più di 22 milioni di tonnellate di CO₂e immesse nell'atmosfera (equazione proposta da Too Good To Go su dati - FAO 2013 - 1 Kg di cibo sprecato corrisponde all'emissione di 2.5 Kg di CO₂e 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 (European Commission, Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, 2018).

In Italia, da una recente indagine di **Altroconsumo** risulta che solo il 37% dei consumatori (Altroconsumo - meno cibo in pautimiera, 2020) 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 (Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna-Last Minute Market su dati IPSOS, Le dinamiche dello spreco, 2021).

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 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 Sapore**, 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" - il video con Matteo Viviani: <https://www.youtube.com/watch?v=U6R5QrbkKUY> (<https://www.youtube.com/watch?v=U6R5QrbkKUY>)



(/component/banners/click/190.html)

Ultimi pubblicati

- ★ [Etruria Retail, via libera al bilancio 2020 con 450 milioni di euro di vendite al pubblico e 253 milioni di fatturato \(/news2/4870-etruria-retail-via-libera-al-bilancio-2020-con-450-milioni-di-euro-divendite-al-pubblico-e-253-milioni-di-fatturato.html\)](#)
- ★ [Etrust è il primo distributore italiano di volantini con attestazione di sostenibilità \(/persone-imprese/4868-etrust-e-il-primo-distributore-italiano-di-volantini-con-attestazione-di-sostenibilita.html\)](#)

La leadership femminile di Tibco è stata riconosciuta nel CRN Women of the Channel 2021 (</persone-impres/4865-la-leadership-femminile-di-tibco-e-stata-riconosciuta-nel-crn-women-of-the-channel-2021.html>)

I prodotti ecosostenibili di Enjoy Garden arrivano per la prima volta nella Gdo con Carrefour Italia (</news/4867-i-prodotti-ecosostenibili-di-enjoy-garden-arrivano-per-la-prima-volta-nella-gdo-con-carrefour-italia.html>)

I consumatori italiani ed europei preferiscono gli imballaggi di carta (</prodotti-packaging/4864-i-consumatori-italiani-ed-europei-preferiscono-gli-imballaggi-di-carta.html>)



(/component/banners/click/186.html)

Video Interviste ► (<https://www.greenretail.news/video.html>)

Sammontana Italia mette l'accento sulla sostenibilità



(<https://distribuzionemoderna.info/video/tgdo-il-notiziario-della-distribuzione-moderna-18-giugno-2021>)



(<https://www.distribuzionemoderna.info>)



Follador prosecco dal 1769 conquista i mercati con una nuova brand image



Unione Italiana Food: la legge sulla IV gamma compie 10 anni



Noberasco, una novita' da portare in vacanza: Coccobello

Technoretail

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

Per la flessibilità delle sue soluzioni logistiche, assegnato a Ceva Logistics il premio Overdrive 2020 di GM
(<https://www.technoretail.it/case-history/item/4474-per-la-flessibilita-delle-sue-soluzioni-logistiche-assegnato-a-ceva-logistics-il-premio-overdrive-2020-di-gm.html>)

Lotteria degli Scontrini: presso lo store Dan John di Aosta, vinti 100mila euro
(<https://www.technoretail.it/news2/item/4473-lotteria-degli-scontrini-presso-lo-store-dan-john-di-aosta-vinti-100mila-euro.html>)

Featured

La piattaforma Jobby scelta da Leroy Merlin per la fornitura di servizi specializzati ai clienti
(<https://www.technoretail.it/news2/item/4472-la-piattaforma-jobby-scelta-da-leroy-merlin-per-la-fornitura-di-servizi-specializzati-ai-clienti.html>)

Featured

Copyright © 2021 Edizioni DM srl. All Rights Reserved.

Designed by ZETAWEB SRLS (<http://www.joomshaper.com>)

[CHI SIAMO](/chi-siamo2.html)
(/chi-siamo2.html)

[NEWSLETTER](/newsletter2.html)
(/newsletter2.html)

[CONTATTI](/contattaci2.html)
(/contattaci2.html)

[PRIVACY](/privacy2.html)
(/privacy2.html)

[POLICY & COOKIES](/policy-cookies.html)
(/policy-cookies.html)

[LOGIN](/login2.html)
(/login2.html)

