

Ambiente | L'Etichetta Consapevole per scoprire che cosa non buttare



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. Una azienda danese ci aiuta con un nuovo progetto



[Too Good To Go](https://www.toogoodto.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 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 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 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 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, 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 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", ci aiuta anche il video esplicativo con Matteo Viviani:

Too Good To Go presenta l'Etichetta Consapevole



Condividi:



Ti potrebbe interessare anche



Il potere dà alla testa



La ricerca del piacere



Forse ispirato dalle vicine celebrazioni dell'anniversario dantesco, il premier sta architettando una lunga salita fino alla cima della piramide politica, collocando nei vari gironi chi lo... (linkiesta.it)

La cantante inglese promuovendo una linea di macchinari elettronici specifici, parla del difficile rapporto che aveva con l'autoerotismo. Argomento tabù che, forse, per alcune perso... (linkiesta.it)



[Fotos] La Stella Del Calcio Vive in Questa Modesta Casa Con La Sua Famiglia

Football.com



sponsored by IED

IED Open Days Online | 28 Giugno - 16 Luglio Partecipa ai workshop gratuiti



28 giugno - 2 luglio Open Days
Formazione Continua



5-9 luglio Open Days Master



12-16 luglio Open Days corsi
Triennali

Riservatezza

Notizie dal Network



Arte a pezzi | Così l'Intelligenza Artificiale ha ricostruito le parti mancanti della Ronda di notte

di **Dario Ronzoni**

Europea



Mobius | Il laboratorio di Atlantia per la ricerca nel settore della mobilità integrata

di **Linkiesta**

Linkiesta