



COMUNICATI

Giornata Mondiale dell'Ambiente, "Too Good To Go" lancia l'Etichetta Consapevole con i grandi partner dell'agroalimentare



🕒 3 SETTIMANE FA | di **Ortica**



Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti e annunci e per analizzare il nostro traffico. Se vuoi saperne di più [clicca qui](#)



NaturaSì, Granarolo, Gruppo VÉGé e altre, a promuovere un'ulteriore specifica in etichetta per 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 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



Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti e annunci e per analizzare il nostro traffico. Se vuoi saperne di più [clicca qui](#)



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.



Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti e annunci e per analizzare il nostro traffico. Se vuoi saperne di più [clicca qui](#)



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 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.



Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti e annunci e per analizzare il nostro traffico. Se vuoi saperne di più [clicca qui](#)



ATTUALITÀ

La "Prospect Theater Company" di New York, l'Università di Princeton e la Compagnia di Ortica insieme per un progetto di scambio linguistico-teatrale

🕒 12 MINUTI FA

Editore Ortica S.r.l.

Redazione & Sede Sociale: Via Pescatori 123 — 83100 Avellino

PI / CF: 02704950647

Capitale Sociale: € 15.000,00 interamente versato

Numero REA: AV - 0177515

Registrazione al Tribunale di Avellino:

N. 8/11 del 21/12/2011 Roc N. 22119 — Iscrizione del 15/02/2012

Direttore Responsabile: **Marco Staglianò**

Termini & Condizioni

Copyright & Privacy

Cookies Policy

redazione@orticalab.it



Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti e annunci e per analizzare il nostro traffico. Se vuoi saperne di più [clicca qui](#)





Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti e annunci e per analizzare il nostro traffico. Se vuoi saperne di più [clicca qui](#).
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.