

Giornata dell'Ambiente, Too Good To Go lancia l'Etichetta Consapevole

giovedì 03 giugno 2021

In occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente (5 giugno) Too Good To Go lancia anche in Italia l'iniziativa Etichetta Consapevole, per sensibilizzare i consumatori sulla differenza tra data di scadenza e termine minimo di conservazione

Il 63% dei consumatori in Italia non conosce la differenza tra data di scadenza e TMC (Termine Minimo di Conservazione) – secondo un'indagine di Altroconsumo. Lo ricorda Too Good To Go che, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente (5 giugno), lancia anche in Italia l'iniziativa Etichetta Consapevole, per sensibilizzare e incentivare una maggior comprensione delle informazioni sul prodotto e combattere lo spreco alimentare.

“Sono – infatti – 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”, spiega Too Good To Go.

In cosa consiste l'etichetta consapevole?

Solo il 37% degli intervistati – secondo l'indagine di Altroconsumo – è informato in tema di scadenze e di deperibilità dei cibi e conosce la differenza tra le scadenze.

In particolare, la data di scadenza “da consumarsi entro” attesta che consumare il prodotto oltre quella data può costituire effettivamente un rischio per la salute. Mentre il termine minimo di conservazione “da consumarsi preferibilmente entro” indica che l'alimento – da quel periodo di tempo – potrebbe iniziare 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.

L'etichetta consapevole, promossa da Too Good To Go, aggiunge in etichetta la 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.

Affidarsi ai sensi prima di buttare il cibo

Il consumatore, affidandosi ai propri sensi (vista, gusto e olfatto), può così evitare di gettare cibo ancora perfettamente commestibile. Too Good To Go racconta che, 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.

“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”, spiega Laura Rossi, Responsabile Scientifico Osservatorio sugli sprechi alimentari del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria.

Laura Rossi

spiega che, se conservati bene, tali cibi possono essere mangiati anche dopo il termine minimo di conservazione, evitando di buttare via tanto cibo che in realtà si può consumare senza pericolo.

“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.