

Laura Rossi, ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione, intervistata da "Help Consumatori" in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente e del lancio dell'iniziativa "Etichetta consapevole" per sensibilizzare l'opinione pubblica contro lo spreco alimentare, spiega che i cibi, in condizioni di mantenimento adeguate, possono essere consumati senza rischi per la salute anche dopo il termine minimo di conservazione, sebbene subiscano modificazioni organolettiche

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Help CONSUMATORI

L'informazione per i cittadini responsabili

MAPA



Giornata dell'Ambiente, Too Good To Go lancia l'Etichetta Consapevole (Fonte: Too Good To Go)

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

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

1 Giugno 2021 [Francesca Marras](#)

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.



Spesso Buono Oltre – Etichetta Consapevole (Fonte: Too Good To Go)

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 Sapora**, *Country Manager Italia di Too Good To Go*.