

Spreco alimentare, la filiera adotta l'etichetta consapevole

Sostenibilità. L'app Too Good To Go lancia anche in Italia una campagna per invitare i consumatori a interpretare correttamente le scadenze dei cibi

AZIENDE

Le adesioni da parte di produttori e gdo: da NaturaSi a Granarolo, dalla Marca del consumatore a Nestlé
Alessia Maccaferri

Un'innovazione che potrebbe valere i nove milioni di tonnellate di cibo che ogni anno finiscono in pattumiera in Europa, a causa dell'errata interpretazione dell'etichetta alimentare. Un problema di economico, etico e con un impatto ambientale pari a 22 milioni di tonnellate di anidride carbonica immesse nell'atmosfera. Per contribuire a risolvere il problema, l'app Too Good To Go lancia in Italia la campagna di sensibilizzazione legata all'etichetta consapevole. La prima informazione che deve essere chiara ai consumatori è che solo i cibi con la dicitura «da consumare entro il» non devono essere ingeriti dopo la data di scadenza, pena il rischio per la salute. Invece la dicitura «Da consumarsi preferibilmente entro» (Termine Minimo di Conservazione) indica una stima del produttore sul periodo di migliore qualità del prodotto. Superata questa indicazione non significa che il prodotto costituisca un rischio per la nostra salute: per questo basta affidarsi ai sensi e l'etichetta consapevole conterrà la dicitura esplicita «Spesso buono oltre. Osserva. Annusa. Assaggia»,

invitando così il consumatore a una scelta possibile, in base alle qualità del cibo (gusto, aroma, fragranza ecc). Una distinzione importante, che vale il 10% dello spreco alimentare, e che non è conosciuta dal 67% degli italiani, secondo un'indagine di Altroconsumo.

Il primo brand ad aver adottato in Italia questa etichetta già da febbraio è «La Marca del Consumatore», con la sua passata di pomodoro, venduta nei punti Carrefour. «Facendo chiarezza sull'etichetta possiamo contribuire a ridurre gli 1,6 miliardi di tonnellate di cibo che vengono sprecate ogni anno (dati Fao). Con l'etichetta consapevole noi abbiamo avuto ottimi riscontri ed estenderemo l'iniziativa alla pasta, all'olio e a tutti i prodotti in cui sarà possibile» spiega Enzo Di Rosa, fondatore per l'Italia del movimento di consumatori nato in Francia che promuove l'equità nella filiera e che in Italia ha raggiunto una community di 400 soci e 10mila sostenitori.

In questi giorni 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

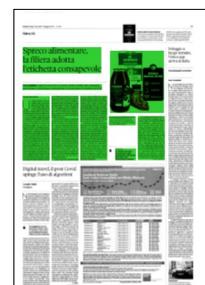
loro prodotti nel corso del 2021.

L'iniziativa anticipa di un anno la proposta di revisione del Regolamento Ue sul Date Marking (1169/2011), per migliorare e differenziare, in termini di impatto visivo, format e terminologia, le due indicazioni sull'etichetta. «Il 50% dello spreco alimentare è attribuibile all'interno delle mura domestiche - spiega il professor Arnaldo Dossena, esperto di Confconsumatori - Per questo noi ci siamo espressi favorevolmente, all'interno dell'apposita commissione al Ministero per lo Sviluppo economico (chiamata a esprimere un parere su richiesta della Unione europea ndr.) affinché siano modificate le dizioni».

La campagna dell'app danese - che sarà lanciata il 5 giugno in occasione della Giornata Mondiale per l'Ambiente - è già stata promossa in altri Paesi come Danimarca, Germania, Svizzera, Francia, Regno Unito, Spagna e Portogallo. «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», aggiunge Eugenio Saporra, country manager Italia dell'app che ha 38 milioni di utenti in 15 paesi e permette agli esercenti di proporre sul mercato a prezzi scontati il cibo rimasto invenduto e che altrimenti andrebbe buttato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901





Da consumare preferibilmente entro.
I cibi con questa etichetta possono essere consumati oltre la data di scadenza affidandosi ai sensi del consumatore: vista, olfatto e gusto