



qualità, gusto e piacere

frescheepronte.it

COMUNICATO STAMPA

Giornata Mondiale dell'Ambiente 2025: l'impegno dei produttori di IV gamma per la sostenibilità

Fotovoltaico, razionalizzazione idrica, spreco zero: la IV Gamma è una scelta di consumo pratica, sicura e sempre più attenta alla salvaguardia Pianeta.

5 giugno 2025 – Ogni anno, la Giornata Mondiale dell'Ambiente ci invita a riflettere sul nostro rapporto con il Pianeta. L'obiettivo è innescare **un cambiamento concreto nelle abitudini, nei consumi** e nelle politiche.

In occasione del **5 giugno**, il settore della **IV gamma** - che comprende ortaggi e frutta freschi, lavati, confezionati e pronti al consumo - rilancia il proprio impegno verso un'agricoltura che guarda al futuro e una **filiera sempre più sostenibile**, attenta all'ambiente, alle risorse naturali e agli sprechi alimentari.

Impianti fotovoltaici, riduzione dei consumi di acqua, metodi di coltivazione a basso impatto e abolizione dei pesticidi, riduzione delle emissioni legate al trasporto (grazie alla filiera cortissima): sono solo alcune delle innovazioni e delle **best practice** adottate dai produttori di IV gamma per preservare l'ambiente. Frutta e ortaggi freschi, pronti al consumo, rappresentano oggi non solo una risposta concreta alle esigenze di **praticità**, ma anche una **scelta sempre più orientata alla sostenibilità** sotto diversi aspetti.

OBIETTIVO SPRECO ZERO

Nel mondo, dell'oltre **1 miliardo di tonnellate di cibo sprecato** in un solo anno, il **consumo domestico è responsabile del 60%**. Nei frigoriferi c'è cibo a sufficienza per dare 1,3 pasti al giorno ad ogni persona colpita dalla fame. (Fonte "Osservatorio Internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero su elaborazioni DISTAL-Università di Bologna e Ipsos).

Essendo già lavate e tagliate, le insalate e la frutta di IV gamma sono intrinsecamente prodotti a **"scarto zero"**, tutto il contenuto della busta o della confezione è pronto al consumo e nulla deve essere scartato e, grazie ai molteplici formati e grammature, esistono **porzioni adatte** a tutte le tipologie di consumatori (dai single alle famiglie). È possibile quindi avere una **gestione più consapevole del proprio frigorifero**, partendo dal vantaggio di avere a disposizione anche monoporzioni da consumare a casa o da portare in ufficio, al parco, al mare. **Gli scarti di produzione, infine, vengono riutilizzati prevalentemente per l'alimentazione animale, in un'ottica di economia perfettamente circolare.**

RAZIONALIZZAZIONE DEL CONSUMO IDRICO

Gli ortofrutticoli di IV gamma sono sottoposti ad almeno due fasi di lavaggio a ricambio continuo di acqua. Di conseguenza, i prodotti non devono essere sottoposti ad ulteriori lavaggi domestici. Inoltre, i processi di lavaggio industriale utilizzano tecnologie a ciclo chiuso, con **sistemi di riciclo dell'acqua che riducono i consumi fino a circa il 90%** rispetto al lavaggio domestico equivalente.



qualità, gusto e piacere

frescheeponte.it

FILIERA CORTA

La IV gamma lavora a filiera corta, privilegiando fornitori locali e impianti vicini ai punti di distribuzione. Questo si traduce in **meno trasporti e meno emissioni di CO₂**. Le confezioni leggere e compatte ottimizzano lo spazio nei mezzi di trasporto e nel punto vendita.

L'ATTENZIONE VERSO IL CONSUMATORE: CONTROLLI, TRASPARENZA E ASSENZA DI CONSERVANTI

Promuovere un'agricoltura a basso impatto e una gestione responsabile delle risorse è una risposta concreta alla crescente sensibilità del consumatore moderno verso la tutela dell'ambiente.

Un altro aspetto fondamentale è, senza dubbio, la sicurezza alimentare.

A tal proposito, tutti i prodotti di IV Gamma devono rispettare stringenti parametri igienico-sanitari stabiliti a livello europeo. Inoltre, questo è l'unico settore che impiega quasi esclusivamente metodi di coltivazione a lotta integrata, **riducendo al minimo i pesticidi chimici**.

La sicurezza dal punto di vista igienico degli ortofrutticoli pronti al consumo viene assicurata attraverso specifici processi di **lavaggio e asciugatura**, in grado di eliminare eventuali corpi estranei o sostanze non commestibili, preservando la qualità degli ortofrutticoli freschi e garantire le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla legge.

Il lavaggio, per il quale la normativa nazionale prevede almeno due vasche a ricambio continuo di acqua, avviene con acqua potabile e attraverso sistemi tecnologici avanzati che – a differenza del lavaggio domestico – garantiscono un prodotto sicuro e conforme alla legge. È per questo motivo che il Ministero della Salute consente di commercializzare il prodotto come “lavato e pronto al consumo”.

Dal punto di vista nutrizionale, gli ortaggi di IV gamma sono paragonabili a quelli di I gamma (ortofrutta fresca tradizionale). La qualità viene preservata seguendo le buone pratiche di lavorazione e il rispetto della catena del freddo, per mantenere intatte tutte le proprietà nutrizionali. **Ed è proprio il freddo l'unico elemento utilizzato per preservare la freschezza e la qualità dei prodotti. Non ci sono conservanti**, al contrario di ciò che alcuni, erroneamente, ancora pensano.

Infine, l'impegno dei produttori di IV gamma si traduce in **etichette trasparenti** e progetti di **educazione alimentare** e collaborazione con le scuole, con l'obiettivo di rendere il consumatore parte attiva della transizione ecologica.

"La IV Gamma è parte attiva del cambiamento: prodotti sani, controllati e lavorati con una particolare attenzione all'ambiente, per una dieta equilibrata – anche fuori casa - e una filiera più verde", afferma **Mario Piccialuti direttore generale di Unione Italiana Food**.

"Le best practice adottate dalle aziende del settore dimostrano che la IV gamma è tra i segmenti più attenti all'innovazione sostenibile", prosegue Piccialuti. *"Dalla coltivazione alla distribuzione, ogni fase viene ripensata per offrire qualità, sicurezza, freschezza e rispetto per l'ambiente."*

Il settore IV Gamma continua così a rappresentare non solo **un'opportunità per mantenere una dieta sana, anche quando si ha fretta e si passa gran parte del tempo fuori casa, ma anche un modello di economia circolare e agricoltura evoluta.**