

# Dichiarazione nr. 034

## Curatore dichiarazione



Dichiarazione delle emissioni di gas a effetto serra calcolate da Ambiente Italia in conformità alla PAS2050 [1].

## Descrizione del prodotto

Passata di pomodoro prodotta con frutti freschi, maturi, lavorati immediatamente dopo la raccolta, secondo la tecnica "hotbreak", raffinata, concentrata e stabilizzata termicamente. Preparata solo con pomodori italiani.

Prodotto (nome commerciale)	POMI' PASSATA ITALIA	
Peso Prodotto	kg	0,200
Valore Nutrizionale	kcal/kg	230

La passata Pomi da 200 g è prodotta presso lo stabilimento Boschi Food & Beverage di Fontanelato e confezionata presso lo stabilimento Boschi Food & Beverage di Felegara.

## Produttore

Azienda	Boschi Food & Beverage
Referente	Giovanna Poletti, c/o Consorzio Casalasco del Pomodoro s.a.c., Str. Provinciale 32 26036 Rivarolo del Re (CR)
Contatti	tel. +39 0375 536211 fax +39 0375 534075
E-mail	gpoletti@ccdp.it
Sito Web	www.pomionline.it

## Componenti del prodotto

La passata Pomi è ottenuta da pomodoro coltivato in Italia con aggiunta di sale.

## Imballaggio del prodotto

Poliaccoppiato di PE - cartone - alluminio*	g	8
Vassoio in cartone con etichetta**	g	7
Interfaldia in cartone***	g	0,1
Film in PE***	g	0,5
Pallet in legno***	g	2

\* imballaggio primario.

\*\* quota parte dell'imballaggio secondario attribuito a 1 unità di vendita del prodotto (confezione da 6 prodotti).

\*\*\* quota parte dell'imballaggio terziario attribuito a 1 unità di vendita del prodotto.

## Data scadenza dichiarazione

20 luglio 2012

## Foto prodotto



## Unità funzionale

Passata Pomi da 0,200 kg.

## Profilo ambientale

**PER IL CLIMA**  
**kg 0,12**  
CO<sub>2</sub>eq  
Emessi lungo  
il ciclo di vita  
Dichiarazione nr. 34  
[www.viviconstile.org](http://www.viviconstile.org)

Potenziale contributo all'effetto serra derivante dai gas climalteranti emessi durante le fasi del ciclo di vita del prodotto valutate.

g CO <sub>2</sub> eq	122
Riferito all'unità funzionale	
g CO <sub>2</sub> eq	610
Riferito a 1000 g di prodotto	

Indicatore impatto:  
CO<sub>2</sub>eq = anidride carbonica equivalente

## Valutazione ciclo di vita (LCA)

Fasi ciclo di vita valutate	SI	NO
<b>Estrazione materie prime / produzione semilavorati</b>		
Estrazione delle materie prime	X	
Produzione dei semilavorati	X	
<b>Produzione prodotto finito</b>		
Produzione del prodotto	X	
Confezionamento del prodotto finito	X	
<b>Fasi post-produzione</b>		
Distribuzione prodotto	X	
Uso/manutenzione del prodotto		X
Fine vita del prodotto e dell'imballaggio	X	

## Confini del sistema

I confini del sistema comprendono tutte le fasi del ciclo di vita della passata Pomì e del suo imballaggio (ad eccezione della fase d'uso): coltivazione e raccolta del pomodoro, trasporto del pomodoro e produzione della passata, approvvigionamento e produzione dei materiali d'imballaggio, imballaggio, distribuzione e fine vita dell'imballaggio.

### Coltivazione, raccolta e conferimento del pomodoro

I dati primari di coltivazione delle piantine di pomodoro sono stati ricavati da tre vivai principali (per quantità prodotta) siti nelle province di Cremona e Parma e si riferiscono all'annata 2010. I dati primari di coltivazione del pomodoro in campo sono stati ricavati da cinque aziende agricole principali (per quantità prodotta) siti nelle province di Cremona e Parma e si riferiscono all'annata 2010. Le emissioni di gas serra dovute alla produzione delle materie prime (concime, antiparassitari, fitofarmaci), dei combustibili (gasolio), dell'energia elettrica e del loro trasporto sono state selezionate dalla banca dati Ecoinvent 2.0 (dati secondari). La produzione dei semi di pomodoro contribuisce per meno dell'1% del totale effetto serra del prodotto (simulazione effettuata utilizzando semi di rapa) ed è stata esclusa perché sotto la soglia rilevante ai sensi della PAS2050:2008. La distanza di conferimento (dato primario) tra le aziende agricole e gli stabilimenti di produzione è stata calcolata come media ponderata rispetto alla quantità conferita ed è pari a 42 km.

I terreni sono adibiti alla coltivazione del pomodoro da prima del 1990, pertanto non è stato considerato alcun cambio d'uso diretto del suolo.

### Trasformazione del pomodoro

I consumi energetici per trasformare il pomodoro si riferiscono alle seguenti operazioni: arrivo della materia prima, lavaggio e cernita, tritatura, scottatura, raffinazione ed estrazione del succo, concentrazione, trattamento di stabilizzazione e di confezionamento asettico, stoccaggio in magazzino e depurazione acque. Il consumo elettrico e termico di queste fasi è stato calcolato sulla base del metodo indicato dal documento in [2]; in funzione del grado Brix (misura della percentuale di sostanze solubili) del prodotto finito, il metodo fornisce un valore minimo e uno massimo di consumo energetico. Per la passata Pomì, la percentuale di solidi solubili è all'incirca di 8 °Bx e si è verificato che il consumo termico reale rientra tra i valori desunti dal metodo di calcolo sopracitato; mentre il consumo elettrico reale risulta superiore al valore massimo in quanto conteggia anche i consumi relativi ad altri usi (ufficio, celle frigorifere non rientranti nel ciclo). I dati sulle quantità di imballaggio sono stati forniti da Pomì. Le emissioni di gas serra dovute alla produzione degli imballaggi (poliaccoppiato, cartone, plastica e legno) e del loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione sono stati selezionati dalla banca dati Ecoinvent 2.0 (dati secondari).

### Distribuzione

Le quantità di prodotto distribuite si riferiscono all'annata 2009 in quanto, al momento della pubblicazione della presente dichiarazione, la distribuzione dell'annata 2010 non è ancora terminata. Il prodotto è trasportato dallo stabilimento al magazzino di raccolta, distante 23 km, e da qui verso i magazzini regionali in tutta Italia; le distanze dei magazzini regionali sono state calcolate secondo media pesata rispetto alla quantità conferita (211 km via terra e 0 km via mare). I camion utilizzati hanno capacità pari a 16-32 ton. Dai magazzini regionali si è stimato che il prodotto sia distribuito ai punti vendita in un raggio di 100 km: per il 70% verso i supermercati, per il 30% verso i singoli punti vendita. I camion utilizzati hanno capacità rispettivamente pari a 7,5-16 ton e 3,5-7,5 ton. Le emissioni di gas serra dei mezzi di trasporto sono state selezionate dalla banca dati Ecoinvent 2.0 (dati secondari).

### Fine vita imballaggio

Il fine vita dell'imballaggio è stato modellato secondo lo scenario italiano di raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani [3] (dati secondari). La percentuale di imballaggi trattati dalla raccolta differenziata, rispetto alla quantità immessa

al consumo, è la seguente: la plastica è avviata al recupero energetico per il 30,1% e riciclata per il 30,5%; il cartone è avviato al recupero energetico per l'8% e riciclato per il 73,8%; il poliaccoppiato può essere recuperato, ma si è supposto che sia smaltito. La percentuale rimanente per i singoli imballaggi è trattata dalla raccolta indifferenziata, di cui circa il 20% è smaltita tramite incenerimento e circa l'80% in discarica. Si è considerato che il pallet sia riutilizzato come tale (per una vita media pari a 3 anni). Il riciclaggio è stato conteggiato solo come trasporto all'impianto di trattamento, stimato distante 50 km con camion di capacità 16-32 ton. Le emissioni di gas serra del riciclo, del recupero energetico, dello smaltimento in discarica e all'inceneritore sono state selezionate dalla banca dati Ecoinvent 2.0 (dati secondari).

### Esclusioni

Sono stati esclusi dall'analisi:

- la produzione e il trasporto dei semi di pomodoro;
- la produzione del sale marino;
- la fase d'uso (conservazione in frigorifero ed eventuale cottura);
- la costruzione degli stabilimenti aziendali e dei macchinari per la lavorazione dei semilavorati e del prodotto finito.

## Informazioni sull'azienda

### Siti produttivi:

#### Boschi Food & Beverage

Sede legale: Via Ghiara 25 - 43012 Fontanellato (PR)

Stabilimento: 43012 Fontanellato (PR) - Via Ghiara 25

Stabilimento: 43040 Felegara (PR) - Via Marchi 38

#### Consorzio Casalasco del pomodoro s.a.c.

Sede legale e stabilimento: Str. Provinciale 32 - 26036 Rivarolo del re (CR)

#### A.R.P.

Sede legale e stabilimento: via 1° Maggio, 25 - 29027 Gariga di Podenzano (PC)

### Certificazioni di sistema e informazioni:

#### Boschi Food&Beverage

ISO 9001:2008 Sistema di gestione per la Qualità n. cert.200772

ISO 22005:2007 - Rintracciabilità nelle filiere alimentari n. cert. 62/001 (stabilimento Fontanellato).

Disciplinare di produzione integrata della Regione Emilia Romagna n. cert. 62/002 (stabilimento Fontanellato).

BRC Global Standard n. cert. 267/001 e n. cert. 267/003 (stabilimento Fontanellato), n. cert. 359/001 (stabilimento Felegara).

IFS n. cert. 267/002 e n. cert. 267/004 (stabilimento Fontanellato), n. cert. 359/002 (stabilimento Felegara).

GlobalGap per il 70% delle aziende produttrici.

Consorzio Casalasco affianca i soci organizzando corsi di formazione per lo sviluppo di progetti di agricoltura sostenibile, ricerca prodotti ammendanti a minor impatto, promuove il fotovoltaico e assiste i soci nell'iter burocratico.

## Caratteristiche ambientali del prodotto

Il pomodoro utilizzato è coltivato con tecniche di produzione integrata come previsto dal Disciplinare della Regione Emilia Romagna da aziende agricole che distano mediamente 42 km dagli stabilimenti di trasformazione. Il contenitore è in poliaccoppiato composto da carta proveniente da foreste certificate FSC.

I pomodori italiani, per legge, non possono essere coltivati da semi OGM.

## Consigli per l'utilizzatore

Il prodotto può essere consumato a crudo.

Il prodotto integro si conserva a temperatura ambiente; il prodotto aperto va conservato in frigorifero ed è da consumare entro 3-4 giorni.

L'imballaggio, una volta pulito, si presta a essere riutilizzato per costruire giochi.

Riciclare/smaltire l'imballaggio in maniera appropriata (verificare con il Comune di domicilio, la modalità di raccolta del brik).

## Bibliografia

- [1] Normativa PAS2050:2008; BSI - 2008
- [2] Elementi per l'emanazione delle linee guida per l'identificazione delle migliori tecniche disponibili. Categoria IPPC 6.4; D. Lgs. 372/99 - 2005; si veda anche Reference Document on Best Available Techniques in the Food, Drink and Milk Industries; IPPC - 2006
- [3] Rapporto Rifiuti Urbani; ISPRA - 2009