

Dichiarazione nr. 036

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	0,700
Valore Nutrizionale	kcal/kg	230

La passata Pomi da 700 g è prodotta presso gli stabilimenti:

- Boschi Food & Beverage di Fontanelatto
- e confezionata presso lo stabilimento Boschi Food & Beverage di Felegara
- Consorzio Casalasco Del Pomodoro s.a.c di Rivarolo del Re (CR) e confezionata presso lo stesso stabilimento.

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

Bottiglia in vetro*	g	314
Capsula in acciaio*	g	6
Etichetta*	g	2
Vassoio in cartone**	g	7
Film in PE***	g	3
Pallet in legno***	g	7

* 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 0,700 kg.

Profilo ambientale



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

g CO₂eq

771

Riferito all'unità funzionale

g CO₂eq

1101

Riferito a 1000 g di prodotto

Indicatore impatto:
CO₂eq = anidride carbonica equivalente

Valutazione ciclo di vita (LCA)

Fasi ciclo di vita valutate	SI	NO
Estrazione materie prime / produzione semilavorati		
Estrazione delle materie prime	X	
Produzione dei semilavorati	X	
Produzione prodotto finito		
Produzione del prodotto	X	
Confezionamento del prodotto finito	X	
Fasi post-produzione		
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, triturazione, scottatura, raffinazione ed estrazione del succo, concentrazione, confezionamento a caldo, trattamento termico di pastorizzazione supplementare per i contenitori, raffreddamento, 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 (vetro, acciaio, 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 (687 km via terra e 9 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: il vetro è riciclato per il 65%; l'acciaio è riciclato per il 69,6%; 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%. 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.

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.

Riciclare/smaltire l'imballaggio in maniera appropriata separando il tappo (in alluminio) dall'imballaggio in vetro.

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