

Dichiarazione nr. 041

Curatore dichiarazione



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

Descrizione del prodotto

Polpa di pomodoro prodotta con frutti freschi, maturi, lavorati immediatamente dopo la raccolta e stabilizzata termicamente. Preparata solo con pomodori italiani.

Prodotto (nome commerciale)	POMI' POLPA FINE SCATOLA ITALIA	
Peso Prodotto	kg	0,400
Valore Nutrizionale	kcal/kg	180

La polpa Pomì da 400 g è prodotta e confezionata presso lo stabilimento A.R.P. di Gariga di Podenzano (PC).

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 polpa Pomì è ottenuta da pomodoro coltivato in Italia.

Imballaggio del prodotto

Banda stagnata*	g	53
Etichetta*	g	9
Cluster in cartone**	g	10
Film in PE***	g	1
Pallet in legno***	g	4

* 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

Polpa Pomì da 0,400 kg.

Profilo ambientale

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



g CO_{2eq} 672

Riferito all'unità funzionale

g CO_{2eq} 1678

Riferito a 1000 g di prodotto

Indicatore impatto:
CO_{2eq} = 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 polpa Pomì e del suo imballaggio (ad eccezione della fase d'uso): coltivazione e raccolta del pomodoro, trasporto del pomodoro e produzione della polpa, 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, scottatura, cubettatura o polpatura, miscelazione con succo di pomodoro, trattamento termico di stabilizzazione e confezionamento in asettico o a caldo, 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] che fornisce un valore minimo e uno massimo di consumo energetico. Per la polpa Pomì 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 (banda stagnata, 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 30 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 (470 km via terra e 10 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 banda stagnata è riciclata 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 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:

A.R.P.

ISO 9001:2008 Sistema di gestione per la Qualità n. cert. 001

ISO 22005:2007 Rintracciabilità nelle aziende agroalimentari n. cert. 82/007

Materie prima pomodoro 100% italiana

(coltivazione e trasformazione) n. cert. 82/001A

Filiera controllata per utilizzo di semente non OGM n. cert. 82/001A

BRC Global Standard n. cert. A06531P

IFS Higher Level n. cert. A06531P

Globalgap n. cert. ES020433

ISO 14001:2004 Sistema di gestione ambientale n. cert. 214645

EMAS registrazione n. IT-000383

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.

Conferire nelle apposite raccolte l'imballaggio: il cartoncino e il barattolo in alluminio a banda stagnata.

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