

Dichiarazione nr. 036/12

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:
- di Fontanellato (PR) e confezionata presso lo stabilimento di Felegara (PR)
- di Rivarolo del Re (CR) e confezionata presso lo stesso stabilimento.

Produttore

Azienda	Consorzio Casalasco del Pomodoro s.a.c. c/o Str. Provinciale 32 26036 Rivarolo del Re (CR)
Referente	Giovanna Poletti
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

Componente	g	Quantità
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

31 luglio 2013

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 731

Riferito all'unità funzionale

g CO₂eq 1045

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.

Nota metodologica: la nuova PAS 2050:2011, rispetto alla precedente PAS2050:2008, conteggia le emissioni di CO₂ da fonte biogenica, oltre a quelle da fonte fossile.

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 2011. Le emissioni di gas serra dovute alla produzione delle materie prime (concime, fitofarmaci), dei combustibili (gasolio), dell'energia elettrica e del loro trasporto sono state selezionate dalla banca dati Ecoinvent 2.2 (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 47 km. È stata considerata la decomposizione delle piante di pomodoro lasciate sul campo e interrate successivamente la fase di raccolta: l'apporto di azoto organico è stato completamente conteggiato come emissione in aria di N₂O [2], mentre il cambiamento di carbonio contenuto nel suolo è escluso dal calcolo (par. 5.7 della PAS 2050:2011).

Trasformazione del pomodoro

Il fattore di emissione del mix di energia elettrica italiana è ottenuto a partire dalla banca dati Ecoinvent 2.2, per quanto riguarda i fattori di emissione dei singoli vettori energetici (termoelettrico, idroelettrico, ecc.) ed è stato aggiornato al 2009 con i dati ufficiali di Terna per quanto riguarda la quantità annua di energia prodotta. 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, 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 [3]; 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. Si è verificato, tramite misurazione puntuale durante la campagna di lavorazione 2011, che i consumi termico ed elettrico reali rientrano tra i valori desunti dal metodo di calcolo. I dati sulle quantità di imballaggio sono stati forniti da Consorzio Casalasco. Le emissioni di gas serra dovute alla trasformazione del pomodoro sono state allocate su base economica tra la passata e gli scarti di produzione (bucce e semi); le emissioni di gas serra dovute alla produzione dell'imballaggio primario, secondario e terziario (cartone, plastica e legno) così come il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione sono stati selezionati dalla banca dati Ecoinvent 2.2 (dati secondari).

Distribuzione

Le quantità di prodotto distribuite si riferiscono all'annata 2010 in quanto, al momento della pubblicazione della presente dichiarazione, la distribuzione dell'annata 2011 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 (764 km via terra e 3 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 e per il 70% verso i supermercati mentre 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. I mezzi di trasporto sono stati selezionati dalla banca dati Ecoinvent 2.2 (dato secondario).

Fine vita imballaggio

Il fine vita dell'imballaggio è stato modellato secondo lo scenario italiano di raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani [4] (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%. Il poliaccoppiato (imballaggio non riferito al presente prodotto) 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 2.2 (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 e dei trasporti.

Informazioni sull'azienda

Siti produttivi:

Consorzio Casalasco del pomodoro s.a.c.

Sede legale e stabilimento: Str. Provinciale 32 - 26036 Rivarolo del Re (CR)
Stabilimento: 43012 Fontanellato (PR) - Via Ghiara 24
Stabilimento: 43040 Felegara (PR) - Via Marchi 38

A.R.P.

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

Certificazioni di sistema e informazioni:

Stabilimenti di Fontanellato e di Felegara:
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).
Stabilimento di Rivarolo del Re:
ISO 9001:2008 Sistema di gestione per la Qualità n. cert.220736
ISO 22005:2007 Rintracciabilità nelle aziende agroalimentari n. cert. 161
Disciplinare di produzione integrata della Regione Emilia Romagna n. cert. 161/002
Materie prima pomodoro 100% italiana (coltivazione e trasformazione) n. cert.82/001A
Filiere controllata per utilizzo di semente non OGM n. cert.82/001A
BRC Global Standard n. cert. 368/002
IFS Higher Level n. cert. 368/001
Conformità al Regolamento CEE 2092/91 relativo al metodo di produzione biologica
ISO 14001:2004 Sistema di gestione ambientale n. cert.220735
EMAS registrazione n. IT-001234
Globalgap (tutte le aziende agricole socie) n. cert.ES020746

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 47 km dagli stabilimenti di trasformazione. I pomodori italiani, per legge, non possono essere coltivati da semi OGM.

Consigli per l'utente

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.

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

Bibliografia

- [1] Normativa PAS2050:2011; BSI - 2011
- [2] Il ciclo dell'azoto; International Fertilizer Industry Association (IFA) www.fertilizer.org nella sezione Sustainability/Climate Change
- [3] 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
- [4] Rapporto Rifiuti Urbani; ISPRA - 2009

Il presente documento è scaricabile dal sito internet www.viviconstile.org