

# Dichiarazione nr. 038/12

## 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.

<b>Prodotto</b> (nome commerciale)	<b>POMI' PASSATA RUSTICA ITALIA</b>	
<b>Peso Prodotto</b>	kg	0,700
<b>Valore Nutrizionale</b>	kcal/kg	270

La passata Pomi da 700 g è prodotta e confezionata presso lo stabilimento di Rivarolo del Re (CR).

## Produttore

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

## Componenti del prodotto

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

## Imballaggio del prodotto

<b>Bottiglia in vetro*</b>	g	295
<b>Capsula in acciaio*</b>	g	6
<b>Etichetta*</b>	g	2
<b>Vassoio in cartone**</b>	g	4
<b>Film in PE***</b>	g	2
<b>Pallet in legno***</b>	g	15

\* 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 CO<sub>2</sub>eq 675**

Riferito all'unità funzionale

**g CO<sub>2</sub>eq 965**

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.

Nota metodologica: la nuova PAS 2050:2011, rispetto alla precedente PAS2050:2008, conteggia le emissioni di CO<sub>2</sub> 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 N<sub>2</sub>O [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 (591 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 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:

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).  
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 47 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.

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).

## Bibliografia

---

- [1] Normativa PAS2050:2011; BSI - 2011
- [2] Il ciclo dell'azoto; International Fertilizer Industry Association (IFA) [www.fertilizer.org](http://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](http://www.viviconstile.org)