

Dichiarazione nr. 044

Curatore dichiarazione



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

Descrizione del prodotto

Il menù a base di carne* consiste in un antipasto di salumi, un piatto di stracotto di manzo con contorno di polenta, un dessert di crostata di confettura. Il menù vegetariano consiste in un antipasto di formaggi e confettura, un piatto di frittata di uova con verdure con contorno di insalata di grano monococco, un dessert di crostata di confettura. Entrambi i menù sono completati da pane, acqua e vino rosso.

Menù a base di carne per 1 persona	U. M.	Quantità
Antipasto di salumi	g	40
Piatto di stracotto di manzo	g	200
Contorno di polenta	g	200
Crostata di confettura	g	100
Pane	g	200
Acqua di rubinetto	g	500
Vino	g	250
Totale	g	1490

*E' stata anche calcolata l'impronta di CO_{2eq} di un primo piatto di pasta con sugo di anatra, pur essendo escluso dall'unità funzionale. L'impronta per 90g pasta e 50g di sugo di anatra è di 0,140 kg CO_{2eq}.

Menù vegetariano per 1 persona	U. M.	Quantità
Antipasto di formaggio e confettura	g	65
Piatto di frittata di uova con verdure	g	82
Contorno di insalata di grano monococco	g	183
Crostata di confettura	g	100
Pane	g	200
Acqua di rubinetto	g	500
Vino	g	250
Totale	g	1380

Produttore

Azienda	Agriturismo il Campagnino
Sede legale e commerciale	Strada Esterna Campagnino, 9/b Villa Rocca di Pessina Cremonese (CR)
Referenti	Magnani Riccardo, Dilda Manuela
Contatti	Tel/fax +39 0372 87020
E-mail	rmignani@inwind.it
Sito Web	www.agriturismoilcampagnino.it

Componenti del prodotto

Il menù offerto dall'agriturismo Il Campagnino è principalmente composto da alimenti di produzione propria, tra cui la confettura, il grano monococco, il mais, le verdure, i salumi e il pane.

Imballaggio del prodotto

Non applicabile.

Data scadenza dichiarazione

29 dicembre 2012

Foto prodotto



Unità funzionale

Menù composto da antipasto, piatto principale e contorno, dessert, pane, acqua e vino.

PER IL CLIMA
kg 8,35 CO₂eq

Emissioni generate per produzione, allevamento e utilizzo degli ingredienti che compongono un menù a base di carne (antipasto di salumi; stracotto di manzo con polenta; crostata; vino, acqua e pane).

Calcolato da Ambiente Italia
Dichiarazione nr. 44
www.viviconstile.org

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

Menù a base di carne per 1 persona	
kg CO₂eq	8,35
Riferito all'unità funzionale	
Antipasto di salumi	0,14
Piatto di stracotto di manzo	7,34
Contorno di polenta	0,09
Crostata di confettura	0,09
Pane	0,14
Acqua di rubinetto	0,0001
Vino	0,56
riferito ai singoli alimenti (kg CO ₂ eq)	

Indicatore impatto:
CO₂eq = anidride carbonica equivalente

PER IL CLIMA
kg 1,06 CO₂eq

Emissioni generate per produzione e utilizzo degli ingredienti che compongono un menù vegetariano (antipasto di formaggio e confettura; frittata di uova con verdura e insalata di grano monococco; crostata di confettura; vino, acqua e pane).

Calcolato da Ambiente Italia
Dichiarazione nr. 44
www.viviconstile.org

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

Menù vegetariano per 1 persona	
kg CO₂eq	1,06
Riferito all'unità funzionale	
Antipasto di formaggi e confettura	0,02
Piatto di frittata di uova con verdure	0,24
Contorno di insalata di grano monococco	0,01
Crostata di confettura	0,09
Pane	0,14
Acqua di rubinetto	0,0001
Vino	0,56
riferito ai singoli alimenti (kg CO ₂ eq)	

Indicatore impatto:
CO₂eq = anidride carbonica equivalente

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 dell'imballaggio		X

Confini del sistema

I confini del sistema considerati comprendono le fasi del ciclo di vita degli alimenti necessarie per trasformare le materie prime in prodotto finito e servito in tavola. Sono esplicitati anche gli alimenti non compresi nell'unità funzionale (pasta al sugo di anatra).

Cibo prodotto dall'agriturismo

Il grano monococco e il mais sono coltivati presso l'agriturismo utilizzando i semi dell'annata precedente. La coltivazione richiede un consumo di diesel per le seguenti operazioni: aratura (50 l/ha), erpicatura (35 l/ha), semina e diserbo (25 l/ha), coltivazione grano monococco (18 l/ha), coltivazione mais (25 l/ha), mietitrebbiatura (40 l/ha). Le operazioni di aratura, erpicatura e diserbo sono effettuate solo per il mais. Non c'è uso di pesticidi e l'essiccazione è di tipo naturale. Dopo la raccolta, il grano monococco è decorticato presso la società cooperativa Biolanga di Pezzolo di valle Uzzone (CN) con un consumo elettrico pari 0,143 kWh/kg e restituito all'agriturismo per il 50% in peso come grano decorticato mentre per il restante 50% come scarto della lavorazione, che è riutilizzato internamente all'agriturismo come mangime per polli, anatre e maiali. Si è considerato il trasporto per una distanza di circa 580 km per l'andata e il ritorno. Il mais e il grano decorticato sono poi macinati presso l'agriturismo con un consumo elettrico di 0,023 kWh/kg. La farina è lavorata tramite macchina impastatrice, il cui consumo è di 0,75 kWh/kg per la pasta e di 0,04 kWh/kg per il pane e i dolci. La fase di cottura ha un consumo di metano pari a 7,22 kWh/kg per i dolci e la polenta, di 0,362 kWh/kg per la pasta, la frittata e il grano dell'insalata; la fase di cottura del pane ha un consumo elettrico pari a 0,55 kWh/kg. Le verdure sono coltivate presso l'agriturismo senza uso di sostanze chimiche. Il salame è di produzione propria e i maiali sono alimentati con gli scarti di grano, mais e verdura: pertanto alla fase di allevamento non è stata associata alcuna emissione di gas a effetto serra, ad eccezione delle emissioni di metano da deiezioni dei maiali pari a 8,4 kg/capo per anno (categoria "altri suini" di peso medio 85 kg, [2]). La carne di salame è macinata e insaccata presso l'agriturismo con un consumo elettrico di 0,07 kWh/kg. Segue la fase di stagionatura in ambiente condizionato che dura circa 3 settimane per l'asciugatura e circa 3 mesi per il mantenimento: il consumo elettrico è pari a 0,08 kWh/kg. Le anatre sono allevate presso l'azienda e sono alimentate con erba e cereali di scarto, pertanto alla fase di allevamento non è stata associata alcuna emissione di gas a effetto serra, ad eccezione delle emissioni di metano da deiezioni delle anatre pari a 0,08 kg/capo per anno (categoria "altri avicoli", [2]). La preparazione della carne di anatra richiede un consumo elettrico di circa 0,052 kWh/kg. La fase di cottura richiede un consumo di metano pari a 18,06 kWh/kg. I dati di consumo elettrico, di metano e di diesel (densità di 0,835 kg/l) sono stati forniti dall'agriturismo (dati primari). Le emissioni di gas serra dovute alla produzione del diesel, dell'energia elettrica, del metano e del loro trasporto sono state selezionate dalla banca dati Ecoinvent 2.2 (dati secondari). I terreni sono adibiti alla coltivazione del grano da prima del 1990, pertanto non è stato considerato alcun cambio d'uso diretto del suolo.

Cibo prodotto esternamente all'agriturismo

La carne di manzo è comprata da macelleria e trasportata all'agriturismo in contenitori coibentati (non considerati nel calcolo) per una distanza di circa 15 km. La conservazione della carne avviene a seconda della richiesta ma nel modello è stata considerata mediamente pari a 5 mesi. Il freezer raggiunge temperature di -18°C per una capacità massima di circa 4 quintali di carne di cui 3,5 q di manzo (87,5%) e il resto di pollame; considerando che la carne effettivamente consumata come stracotto di manzo pesa 70-80 kg (21,4%) sui 3,5 q di carne e che la potenza del freezer è di 1,7 kW, si è stimato che il consumo elettrico attribuibile allo stracotto di manzo è pari a 0,875*0,214 cioè circa il 19% del consumo totale; inoltre il freezer funziona

per 6 giorni a settimana dato che 1 giorno effettua lo scongelamento fino a 0°C; pertanto il consumo elettrico di conservazione durante i 5 mesi risulta pari a 13,3 kWh/kg. La fase di cottura richiede un consumo di metano pari a 9,042 kWh/kg, quella di frittura pari a 3,62 kWh/kg e quella di stracottura pari a 9,85 kWh/kg. I dati di consumo elettrico, di metano, delle quantità di vino e olio per la cottura sono stati forniti dall'agriturismo (dati primari). Le emissioni di gas serra dovute alla produzione dell'energia elettrica, del metano e della stagionatura del salame sono state selezionate dalla banca dati Ecoinvent 2.2 (dati secondari). Le emissioni di gas serra dovute alla produzione del vino e dell'olio sono state ricavate da [3] e [4] (dati secondari) e per il loro trasporto si è considerato rispettivamente una distanza di 72 km e 15 km. Le emissioni di gas serra dovute alla produzione della carne di manzo e del formaggio sono state ricavate dalla banca dati LCA Food DK [5].

Esclusioni

Sono stati esclusi dall'analisi:

- la costruzione degli stabilimenti aziendali e dei macchinari per la lavorazione dei semilavorati e del prodotto finito.

Informazioni sull'azienda

L'azienda agricola Il Campagnino si estende su una superficie di 26 ettari nel territorio del Parco Oglio Sud, nel comune di Villa Rocca di Pessina Cremonese. Nell'azienda agricola si coltivano principalmente cereali fra cui anche il farro, il grano monococco, il mais da polenta e il grano saraceno, ma anche ortaggi di stagione, frutta (albicocche, pesche e pere) e frutti di bosco (more, lamponi e ribes). Tutto ciò che non è venduto, è trasformato in conserve. Si producono anche prodotti da forno. Dalle coltivazioni, da un anno, si ricavano anche materie prime per la produzione in laboratorio, di cosmetici e detergenti per la cura del corpo.

L'azienda agricola è riscaldata tramite una caldaia austriaca (ETA) a cippato di legna prodotto direttamente in azienda, ricavato da ramaglie e legname di scarto.

L'azienda agricola è anche Fattoria didattica e Fattoria del Panda.

E' accessibile ai disabili.

Caratteristiche ambientali del prodotto

Gli alimenti che compongono i menù sono prevalentemente di produzione diretta a km 0 o provenienti da aziende agricole del territorio.

Consigli per l'utilizzatore

L'azienda agricola è aperta dal giovedì alla domenica e su prenotazione.

Bibliografia

- [1] Normativa PAS2050:2008; BSI - 2008
- [2] IPPC (Prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento) D.Lgs. 372/99 (art.3, comma 2) - Linee guida per l'identificazione delle migliori tecniche disponibili, cat. IPPC 6.6 - 2005
- [3] Dichiarazione ambientale di prodotto (EPD) convalidata N° S-P-00109; vino frizzante rosso imbottigliato "Grasparossa Righi"; Rev. Marzo 2008
- [4] Dichiarazione ambientale di prodotto (EPD) convalidata N° S-P-00274; Olio extra vergine di oliva prodotto in Grecia; rev. 13.04.2011
- [5] LCA Food Database disponibile in inglese su www.lcafood.dk.