



BAG IN BOX 2X5,5 Kg

## Dichiarazione Ambientale di Prodotto

Una EPD dovrebbe fornire informazioni aggiornate e potrebbe essere aggiornata se le condizioni cambiano. La registrazione e pubblicazione sul sito [www.environdec.com](http://www.environdec.com) garantiscono la continua validità della dichiarazione. La presente EPD è conforme alla ISO 14025.

Programma: The International EPD® System, [www.environdec.com](http://www.environdec.com)

Operatore del Programma: EPD International AB

Conservas Italia

EPD®



### CPC CODE

2139 - Other prepared and preserved vegetables, pulses and potatoes



### APPLICAZIONE GEOGRAFICA

Europa



### PUBBLICAZIONE

31-03-2021

REVISIONE

09-11-2020

VALIDA: 09-11-2025



### REVISIONE

0.0



### N° REGISTRAZIONE

S-P-02614



Dichiarazione Ambientale di Prodotto  
**CONVALIDATA**

# 1. LA DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

## COS'È L'EPD (DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO)



L'EPD (Dichiarazioni Ambientali di Prodotto) è un documento verificato e registrato che comunica informazioni trasparenti e comparabili sulle prestazioni ambientali di un prodotto valutate lungo il suo ciclo di vita.

Le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto sfruttano nuove opportunità del mercato per informare consumatori e stakeholders sulle prestazioni ambientali di prodotti e servizi. Le peculiarità dell'EPD si traducono in una serie di vantaggi sia per le organizzazioni che elaborano le dichiarazioni sia per coloro che utilizzano le informazioni in esse contenute.

Il Sistema Internazionale EPD® è il programma per le dichiarazioni ambientali basate sulla norma ISO 14025.



Maggiori informazioni su [www.environdec.com](http://www.environdec.com)

## QUALI SONO LE SUE CARATTERISTICHE

- **OBIETTIVA.** Le prestazioni ambientali sono calcolate utilizzando la metodologia dell'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment, LCA), seguendo gli standard della serie ISO 14040.
- **CREDIBILE.** L'EPD è verificata da un Ente di parte terza.
- **CONFRONTABILE.** Le EPD appartenenti alla stessa categoria di prodotto sono comparabili perché sviluppate seguendo le stesse regole e requisiti (PCR, Requisiti Specifici di Prodotto).

## LA CERTIFICAZIONE DEL PROCESSO EPD DI CONSERVE ITALIA



Conserve Italia ha deciso di certificare il proprio processo interno di elaborazione delle Dichiarazioni Ambientali utilizzando un modello affidabile e consolidato di raccolta, gestione ed elaborazione dei dati necessari alla realizzazione degli studi LCA dei prodotti oggetto della certificazione.

Il Sistema di Controllo messo in atto da parte di Conserve Italia è stato verificato da un Ente di terza parte, in modo da attestare che tutte le Dichiarazioni Ambientali siano eseguite in conformità ai requisiti del Sistema Internazionale EPD®. Conserve Italia, avendo ottenuto una certificazione del processo EPD, può autonomamente redigere le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto dei propri prodotti.





## 2. PIZZA SAUCE

La Pizza Sauce è ottenuta solo da pomodori selezionati, derivanti da una coltivazione di tipo integrato, raccolti e lavorati in giornata.



### GLI INGREDIENTI

-  Correttore di acidità: acido citrico
-  Sale
-  Basilico, origano
-  Zucchero
-  Cipolle
-  Pomodoro

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100g di prodotto

Energia	249 kJ - 60 kcal
Grassi	2,2g
di cui acidi grassi saturi	0,2g
Carboidrati	7,3g
di cui zuccheri	7,3g
Fibre	2,5g
Proteine	1,4g
Sale	0,9g





CONTENT DECLARATION	Pomodoro fresco (kg)	Sale (kg)	Acido Citrico (kg)	Basilico (kg)	Cipolle (kg)	Zucchero (kg)	Origano (kg)	Packaging primario (kg)	Packaging secondario (kg)	Packaging terziario (kg)
1 BAG	11,778	0,046	0,004	0,029	0,058	0,050	0,003	0,054	0,160	0,053
1 Kg	2,142	0,008	0,001	0,005	0,011	0,009	0,001	0,010	0,029	0,010

PACKAGING	Formato bag	Unità di vendita	Cluster	Formato confezione
Bag in box	5,5Kg	2	-	2

### 3. PIZZA SAUCE

Relativamente al processo produttivo della salsa aromatizzata pronta "Pizza sauce", dopo la fase di cernita manuale o automatica, il pomodoro viene scottato mediante un flusso di vapore e successivamente passato alle pelatrici che eliminano le bucce. Il passaggio successivo è quello delle macchine cubettatrici che tagliano il pomodoro a cubetti mediante taglierine automatiche, cui fa seguito una ulteriore fase di selezione mediante cernitrici elettroniche che consentono di eliminare eventuali impurità ed ogni residua parte non perfettamente matura. Ai cubetti di pomodoro viene aggiunto succo di pomodoro leggermente concentrato e sale. La polpa è pronta per il confezionamento in scatola che viene realizzato mediante le macchine riempitrici. I barattoli sono poi avviati ai pastorizzatori, per un processo che garantisce la stabilità del prodotto, la sua naturale conservazione e, conseguentemente, una perfetta idoneità al consumo.





## 4. IL PRODOTTO

L'Italia è il secondo produttore mondiale di pomodoro dopo gli Stati Uniti ed il primo Paese esportatore di prodotti a base di pomodoro. Negli stabilimenti Conserve Italia, dislocati al nord, centro e sud Italia, vengono annualmente lavorate circa **350.000 tonnellate di pomodoro**, ottenendo le seguenti produzioni:

### CONCENTRATO

prodotto ottenuto dal succo di pomodoro, che viene concentrato a caldo fino a raggiungere diverse concentrazioni per ottenere concentrato, doppio concentrato, triplo concentrato

### PASSATA

conserva preparata con pomodori freschi passati, setacciati e parzialmente privati del loro contenuto d'acqua

### PELATI

conserven preparate con pomodori freschi interi, di varietà a frutto allungato, pelati, ai quali si aggiunge succo di pomodoro semiconcentrato e sale

### POLPA

conserva preparata con pomodori freschi normalmente di varietà tonda, sbucciati e tagliati a pezzi

### SUGHI

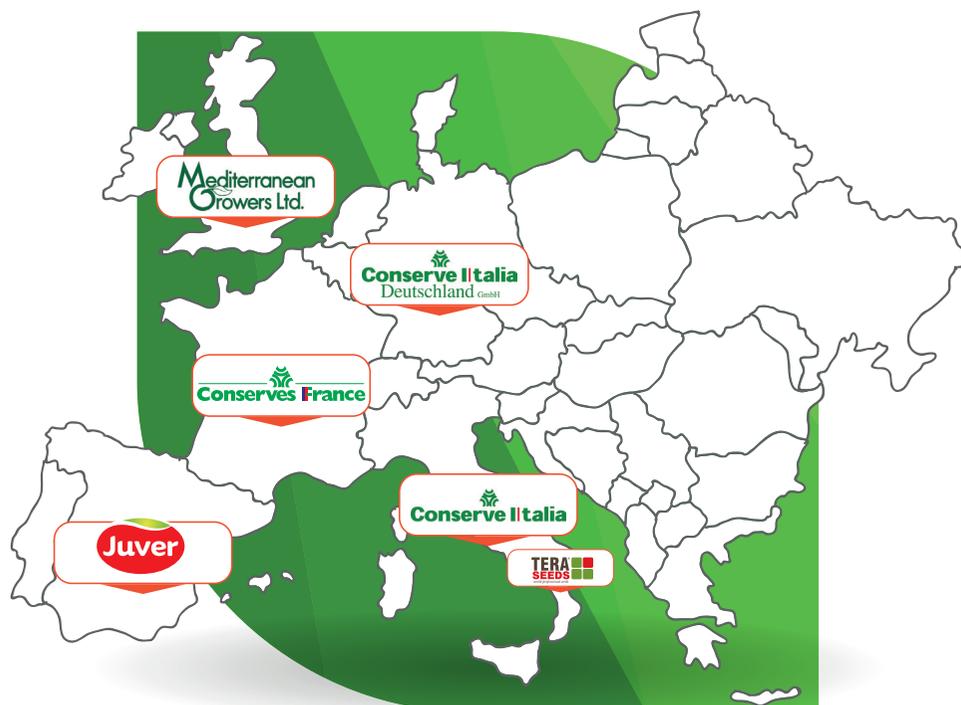
i sughi sono costituiti da una base di polpa fine di pomodoro a cui viene aggiunto olio, spezie, erbe aromatiche, verdure, carne ed altri ingredienti per creare i tipici condimenti pronti per condire la pasta





## 5. IL GRUPPO

Conserve Italia ha la forma giuridica di Società Cooperativa Agricola ed è la capofila di società di capitali presenti sia in Italia che negli altri paesi dell'Unione Europea



## 6. LA MISSION

**Conserve Italia**

*Azienda leader in Europa nel settore delle conserve ortofrutticole, per realizzare la miglior valorizzazione dei prodotti agricoli dei soci cooperatori e per dare al consumatore, grazie alla filiera cooperativa e ai propri marchi, garanzie di qualità e sicurezza alimentare*



Conserve Italia rappresenta la prima industria conserviera in Italia e si colloca fra le aziende leader del settore in Europa (Fonte: Iri Audit incluso discount A.T. giugno 2013).

Conserve Italia a livello di Gruppo trasforma ogni anno circa

**650.000**

tonnellate di materie prime, rappresentate da frutta, pomodoro e vegetali coltivati su

**20.000**

ettari di coltivazioni specializzate, che vengono trasformate in 12 stabilimenti, di cui 8 in Italia, 3 in Francia e 1 in Spagna.



La politica di marca ha da sempre costituito uno degli orientamenti strategici del gruppo Conserve Italia ed oggi le vendite coi marchi dell'azienda coprono circa il 69% del fatturato, seguite dalle Marche Commerciali della moderna distribuzione e dai prodotti destinati agli scambi industriali. Conserve Italia ha sviluppato rapporti

consolidati con tutte le maggiori catene della moderna distribuzione con le quali sviluppa circa il **65% del proprio giro d'affari**. Altro canale tradizionalmente importante, in particolare per i succhi di frutta, è quello dell'Ho.re.ca., mentre più recentemente è stato sviluppata la presenza nel settore del Foodservice e del Vending.



## 7. IL MARCHIO CIRIO

### CHI SIAMO

Dal 1856 Cirio è lo specialista del pomodoro: un'esperienza di 160 anni che l'ha resa una delle marche simbolo della cucina italiana.

Cirio, dal 2004, fa parte del Gruppo Conserve Italia, Società Cooperativa Agricola la cui base sociale è formata da oltre



**14.000**  
SOCI AGRICOLTORI



che coltivano in campo aperto con sistemi di produzione certificata integrata. Tutti i campi di coltivazione sono nelle vicinanze degli stabilimenti dove vengono lavorati, confezionati e distribuiti per garantirne la freschezza.



### LE CARATTERISTICHE

Cirio utilizza pomodoro



**100%**  
**Origine**  
**italiana**

e ne controlla tutta la filiera; la qualità è verificata e certificata in ogni fase della semina, coltivazione, lavorazione, produzione per poter preservare la naturale freschezza del raccolto.

### GLI STABILIMENTI

Conserve Italia gestisce direttamente sette stabilimenti in Italia, dislocati in **Emilia-Romagna**, in **Toscana** ed in **Puglia**. Lo stabilimento di **Pomposa (FE)**, realizzato nel periodo 2002-2004, è quello di maggiori dimensioni e potenzialità. Situato nell'area del Basso Ferrarese, si estende su di una superficie di oltre 440.000 m<sup>2</sup>, di cui circa 120.000 coperti, ed ha una capacità di trasformazione complessiva pari a 350.000 t di materie prime suddivise fra pomodoro, frutta e vegetali da cui si ottengono passate, polpe e concentrati di pomodoro, frutta allo sciroppo, e legumi sia in scatola che in vasi di vetro.

Gli stabilimenti di **Barbiano di Cotignola (RA)** e di **Massa Lombarda (RA)** sono specializzati nella produzione di nettari, succhi e bevande a base di frutta e quello di **Alseno (PC)** è specializzato nella produzione di vegetali e mais dolce. Gli stabilimenti di **Ravarrino (MO)**, **Albinia (GR)** – registrato EMAS (Reg.n. IT – 000826) - e **Mesagne (BR)** sono dedicati alla lavorazione del pomodoro e sono specializzati per linea di prodotto (passate, polpe, concentrati e sughi).



La Pizza Sauce Cirio da 2x2,55Kg, oggetto dello studio, è prodotta nello stabilimento di Pomposa (FE).



# 8. DICHIARAZIONE DELLA PRESTAZIONE AMBIENTALE

L'unità dichiarata è costituita da 1 kg di prodotto confezionato (il peso del packaging non è incluso in tale peso)

I dati specifici raccolti sull'impianto si riferiscono all'anno 2018. I confini del sistema sono "cradle-to-grave"

## CONFINI DEL SISTEMA



## METODOLOGIA UTILIZZATA



La metodologia impiegata per la quantificazione della prestazione ambientale del servizio è la **Valutazione del Ciclo di Vita (LCA)**, regolata dalle norme ISO 14040-14044. L'obiettivo dello studio LCA è quello di valutare il carico ambientale relativo alla produzione di Pizza Sauce Cirio, confezionata in Bag in box da 2x2,55 Kg.



Le emissioni in aria ed acqua causate dall'uso di fertilizzanti azotati e fosfatici impiegati per l'impianto del sistema e per le operazioni colturali sono state calcolate in accordo al PCR 2013:05 Arable Crops.



Il **Water Footprint Profile** è stato calcolato in accordo alla norma ISO 14046, attraverso un Water Footprint Assessment integrato nello studio LCA.



Per la modellizzazione dell'elettricità utilizzata nei processi, si è utilizzato il residual mix specifico del fornitore per l'anno di riferimento.

Tutte le fasi del ciclo di vita sono state analizzate e contabilizzate nello studio. La presente EPD ed ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili sul sito del Sistema Internazionale EPD®: [www.environdec.com](http://www.environdec.com)



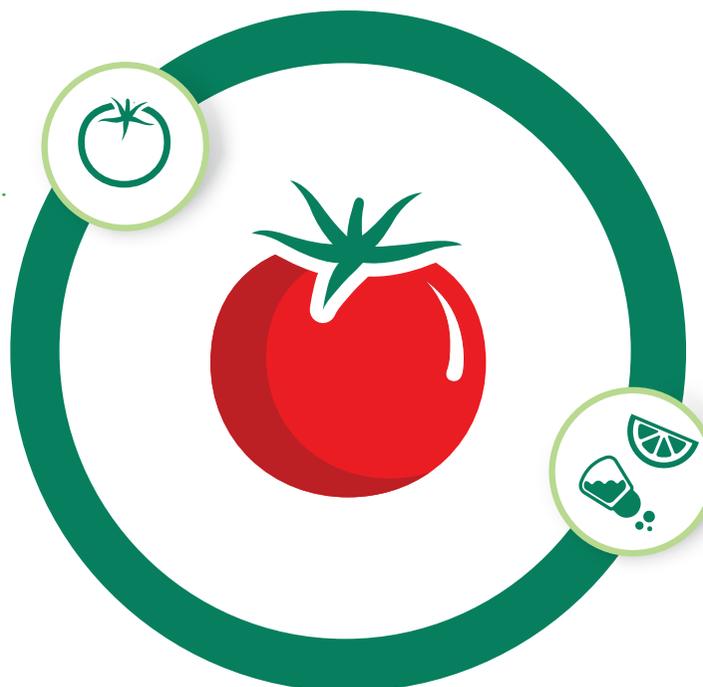
# 9. PRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI



## POMODORO

La raccolta dati relativi alla fase di coltivazione è stata inserita in un progetto più ampio denominato "Agricoltura sostenibile di precisione".

I dati relativi alla resa del prodotto coltivato, ai fertilizzanti, al consumo di acqua e di gasolio per la lavorazione della terra sono stati raccolti presso aziende rappresentative per le varie coltivazioni e per le aree geografiche di appartenenza delle cooperative agricole.



## ALTRI INGREDIENTI

Nello studio LCA, tutti gli ingredienti presenti nel prodotto ed i materiali impiegati nella fase di coltivazione sono stati modellizzati utilizzando dati derivanti da database riconosciuti a livello internazionale.



# 10. PRODUZIONE DELL'IMBALLAGGIO



## IMBALLAGGIO PRIMARIO

L'imballaggio primario dei prodotti, ovvero il packaging concepito per costituire, nel punto vendita, un'unità di vendita per l'utente finale o il consumatore, è essenzialmente costituito da banda stagnata, vetro, poliaccoppiato o plastica. Nello studio LCA, i materiali costituenti l'imballaggio sono stati modellizzati utilizzando dati derivanti da database riconosciuti a livello internazionale.

Conscia del contributo dell'industria alimentare alla produzione di imballaggi, Conserve Italia si impegna costantemente a ridurre al minimo il peso e volume degli imballaggi, entro i limiti necessari a garantire i livelli di sicurezza, qualità e accettabilità del prodotto da parte del consumatore.

Link utile <http://www.ilfattoalimentare.it/sostenibilit.html>



Conserve Italia lavora da anni sulle riduzioni delle grammature dei packaging primari per ridurre l'impatto ambientale in ottica di miglioramento continuo



## IMBALLAGGIO TERZIARIO

L'imballaggio terziario, ovvero l'imballaggio concepito in modo da facilitare la manipolazione ed il trasporto del prodotto finito, è scelto da Conserve Italia con criteri di sostenibilità, quali durabilità, leggerezza e uso di materiali ecocompatibili.

In particolare, i pallet impiegati da Conserve Italia sono tutti imballaggi a uso multiplo e riutilizzabili. Esaurito il riutilizzo, tali pallet sono riciclabili al 100%.



# 11. PRODUZIONE DELLA PIZZA SAUCE



## STABILIMENTI

La produzione dei prodotti degli stabilimenti Conserve Italia comprende le seguenti fasi del ciclo di vita:

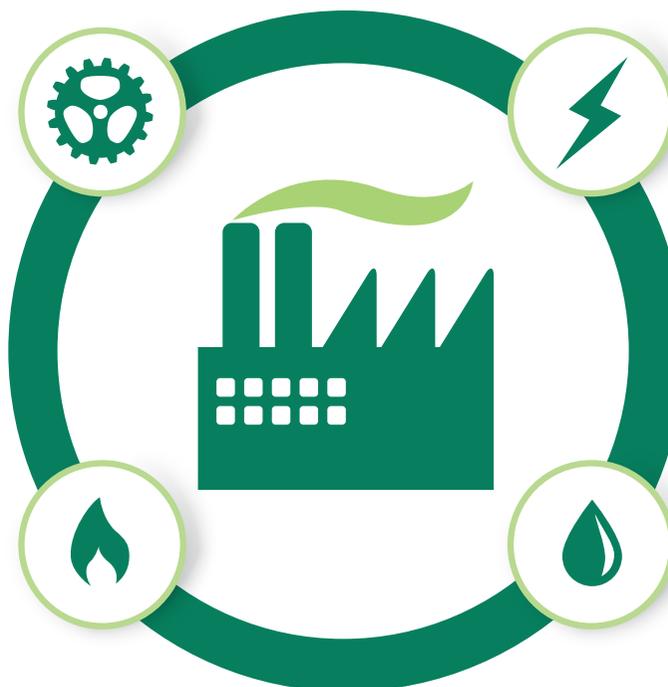
1. Preparazione del prodotto finito (ad es. lavaggio, miscelazione, trattamenti termici, ...) da prodotto fresco o da semilavorato.
2. Processo di confezionamento.
3. Stoccaggio refrigerato (ove applicabile).
4. Depurazione acque.

Negli stabilimenti coinvolti vengono annualmente raccolti dati gestionali relativi all'anno di riferimento e successivamente riportati alla lavorazione del prodotto.

Nel seguito sono riportati i dati principali raccolti sugli stabilimenti coinvolti nella produzione dei prodotti

## GAS SERRA

Tutti gli stabilimenti Conserve Italia rientrano nel campo di applicazione della Direttiva "Emissioni Trading" (Direttiva 2003/87/CE), ovvero sono soggetti al monitoraggio e alla comunicazione delle emissioni di gas serra. I dati relativi alle emissioni di CO<sub>2</sub> sono annualmente calcolati e verificati da un ente accreditato dall'Autorità Nazionale Competente.



## ELETTRICITÀ

Il consumo elettrico dei propri stabilimenti rappresenta uno degli aspetti ambientali significativi su cui Conserve Italia ha deciso di agire con interventi di efficientamento energetico e scegliendo di fornitori che privilegino una provenienza certa da fonte rinnovabile. In particolare, tutti i prodotti Valfrutta in commercio – conserve di frutta (succhi e nettari, frutta allo sciroppo e confetture), conserve di pomodoro (passate, polpe, pelati) e conserve vegetali (mais e legumi) – provengono da stabilimenti che per queste linee di lavorazione utilizzano solo energia elettrica certificata da fonte rinnovabile.

## ACQUA

Negli stabilimenti Conserve Italia, la risorsa idrica è considerata risorsa primaria da tutelare e preservare. Per questa ragione in tutti gli stabilimenti sono messe in atto azioni e processi per il recupero dell'acqua e per la sua depurazione. La percentuale di acqua recuperata nel ciclo produttivo garantisce in media una percentuale di recupero >33%, includendo anche la risorsa idrica che viene impiegata per il trasporto della materia prima fresca fino alla fase di lavaggio e cottura.



## 12. DISTRIBUZIONE



Conserve Italia ha creato una rete di centri logistici dedicati allo stoccaggio ed alla spedizione dei prodotti finiti, in grado di assicurare passaggi rapidi e a costi contenuti dei prodotti fino ai Centri di Distribuzione delle catene della Moderna Distribuzione o ai distributori dei canali tradizionali operanti nel retail e nell'Ho.re.ca.. I più importanti fra i magazzini di stoccaggio e spedizione sono ad elevata automazione e sono collocati in prossimità degli stabilimenti di trasformazione o in aree strategiche per lo smistamento delle merci a livello europeo.



Oltre al tradizionale trasporto su strada è stato sviluppato il trasporto multimodale, con l'allestimento di 5 treni speciali settimanali, per il trasporto sulle direttrici nord-sud, che oggi copre il 20% circa delle spedizioni, superando la media nazionale per il trasporto su rotaia.



# 13. SMALTIMENTO E IMBALLAGGIO



Conserve Italia utilizza come imballaggio primario per i propri prodotti essenzialmente banda stagnata, vetro, poliaccoppiato o plastica.

Tutti gli imballaggi utilizzati per i prodotti Conserve Italia, impiegando materiali che rientrano nelle categorie trattate dal CONAI (Consorzio Nazionale Imballaggi) sono 100% riciclabili.

CONAI infatti indirizza l'attività e garantisce i risultati di recupero di 6 Consorzi dei materiali: acciaio (Ricerca), alluminio (Cial), carta/cartone (Comieco), legno (Rilegno), plastica (Corepla), vetro (Coreve).



Secondo i dati a consuntivo del 2018 pubblicati nel Rapporto Annuale sulla raccolta differenziata di carta e cartone, il dato relativo all'imballaggio avviato a recupero si attesta al recupero l'88,8% degli imballaggi cellulosici immessi al consumo, di cui l'81,1% avviato a riciclo, per un totale di 3,98 milioni di tonnellate (Fonte COMIECO).



# 14. CONSUMO DI RISORSE

PARAMETRI Dati riferiti ad 1 kg di prodotto.		UNITÀ	UPSTREAM 	CORE 	DOWNSTREAM 	TOTALE
Risorse energetiche primarie Rinnovabili	Usò come vettore energetico	MJ potere calorifico netto	0,637	0,261	0,058	0,955
	Usò come materia prima	MJ potere calorifico netto	0,215	0,024	0,015	0,254
	<b>TOTALE</b>	<b>MJ potere calorifico netto</b>	<b>0,851</b>	<b>0,284</b>	<b>0,073</b>	<b>1,209</b>
Risorse energetiche primarie non Rinnovabili	Usò come vettore energetico	MJ potere calorifico netto	2,362	8,393	4,133	14,887
	Usò come materia prima	MJ potere calorifico netto	1,158	0,005	0,011	1,174
	<b>TOTALE</b>	<b>MJ potere calorifico netto</b>	<b>3,520</b>	<b>8,397</b>	<b>4,144</b>	<b>16,061</b>
Materie seconde*	kg		0,029	--	--	0,029
Combustibili secondari rinnovabili	MJ		--	--	--	--
Combustibili secondari non-rinnovabili	MJ		--	--	--	--
Consumo idrico netto	m <sup>3</sup>		0,072	0,005	0,001	0,079

\* Il dato si riferisce all'uso di cartone riciclato nel packaging secondario e terziario.



# 15. EMISSIONI



**PARAMETRI**  
Dati riferiti ad 1 kg di prodotto.

**UNITÀ**

UPSTREAM

CORE

DOWNSTREAM

**TOTALE**



PARAMETRI Dati riferiti ad 1 kg di prodotto.	UNITÀ	UPSTREAM	CORE	DOWNSTREAM	TOTALE	
Effetto serra potenziale (GWP)	Fossile	kg CO <sub>2</sub> eq	0,210	0,493	0,263	0,967
	Biogenico	kg CO <sub>2</sub> eq	<0,001	<0,001	0,005	0,006
	Uso del suolo	kg CO <sub>2</sub> eq	0,001	<0,001	<0,001	0,001
	<b>TOTALE</b>	<b>kg CO<sub>2</sub> eq</b>	<b>0,211</b>	<b>0,493</b>	<b>0,268</b>	<b>0,973</b>
Acidificazione (AP)	kg SO <sub>2</sub> eq	0,001	0,001	0,001	0,003	
Eutrofizzazione (EP)	kg PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> eq	0,001	<0,001	<0,001	0,001	
Formazione di ozono troposferico (POCP)	kg C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> eq	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	
Esaurimento abiotico - Elementi	kg Sb eq	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	
Esaurimento abiotico – Combustibili fossili	MJ <small>potere calorifico netto</small>	3,008	7,420	3,811	14,239	
Scarsità Idrica (WSF)	m <sup>3</sup> eq	3,213	0,579	0,017	3,809	



## 16. PRODUZIONE RIFIUTI E ALTRI INDICATORI

<b>PARAMETRI</b> Dati riferiti ad 1 kg di prodotto.	UNITÀ	UPSTREAM	CORE	DOWNSTREAM	TOTALE
Rifiuti pericolosi smaltiti	kg	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001
Rifiuti non-pericolosi smaltiti	kg	0,028	0,024	0,191	0,243
Rifiuti radioattivi smaltiti	kg	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001

<b>PARAMETRI</b> Dati riferiti ad 1 kg di prodotto.	UNITÀ	UPSTREAM	CORE	DOWNSTREAM	TOTALE
Componenti a riuso*	kg	--	0,021	--	0,021
Materiali a riciclo	kg	--	--	--	--
Materiali a recupero energetico*	kg	--	0,026	--	0,026
Energia elettrica esportata	MJ	--	--	--	--
Energia termica esportata	MJ	--	--	--	--

\* Il dato si riferisce ai sottoprodotti utilizzati come ammendante e inviati a biodigestore.



<b>ALTRI INDICATORI</b>	UNITÀ	UPSTREAM	CORE	DOWNSTREAM	TOTALE
Usa del suolo (occupazione)	m <sup>2</sup> a	9,410	--	--	9,410
Impronta ecologica	m <sup>2</sup> a	0,596	1,270	0,737	2,603

<b>WATER FOOTPRINT PROFILE</b>	UNITÀ	UPSTREAM	CORE	DOWNSTREAM	TOTALE
Tossicità umana	kg 1,4-DB eq	0,114	0,041	0,089	0,245
Ecotossicità delle acque dolci	kg 1,4-DB eq	0,088	0,035	0,034	0,157
Ecotossicità marina	kg 1,4-DB eq	579,77	89,46	87,63	756,86
Ecotossicità terrestre	kg 1,4-DB eq	0,001	<0,001	<0,001	0,001
Acidificazione (AP)	kg SO <sub>2</sub> eq	0,001	0,001	0,001	0,003
Eutrofizzazione (EP)	kg PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> eq	0,001	<0,001	<0,001	0,001
Consumo idrico	m <sup>3</sup>	0,072	0,005	0,001	0,079
Scarsità Idrica potenziale	m <sup>3</sup> eq	3,213	0,579	0,017	3,809



 <b>Pizza Sauce</b>	<b>UNIT</b>	 <b>UPSTREAM</b>	 <b>CORE</b>	 <b>DOWNSTREAM</b>	<b>TOTALE</b>
 <b>ECOLOGICAL FOOTPRINT</b>	<b>m2a</b>	<b>0,596</b>	<b>1,270</b>	<b>0,737</b>	<b>2,603</b>
 <b>CARBON FOOTPRINT</b>	<b>kg CO<sub>2</sub> eq</b>	<b>0,211</b>	<b>0,493</b>	<b>0,268</b>	<b>0,973</b>
 <b>WATER FOOTPRINT*</b>	<b>m<sup>3</sup></b>	<b>0,072</b>	<b>0,005</b>	<b>0,001</b>	<b>0,079</b>

\*WATER FOOTPRINT PROFILE – WATER USE



## 17. INFORMAZIONI



### RICICLAGGIO DEL PACKAGING PRIMARIO



Il packaging primario è materiale riciclabile al 100% e va avviato al percorso di raccolta differenziata secondo le regole del Comune di appartenenza.



### CODICE ETICO

Conserve Italia adotta nell'esercizio della propria attività, il Codice Etico che delinea i principi basilari di condotta della società: pilastri che poggiano sulle salde fondamenta del rispetto della legge, dell'onestà e della trasparenza dell'informazione, la qualità e la sicurezza dei prodotti, la responsabilità verso la collettività e l'ambiente.

### CERTIFICAZIONI DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto dello studio è conforme agli standard **BRC (British Retail Consortium)** e **IFS (International Food Standard)** relativamente alla sicurezza, legalità e qualità dei prodotti.

Certificata e garantita dal **CESI (Centro Elettrotecnico Sperimentale Italiano)** per la provenienza da fonte rinnovabile, l'energia utilizzata nelle lavorazioni Valfrutta è **100% energia verde** come attesta il marchio presente sulle confezioni di tutti i prodotti.





## 18. INFO PROGRAMMA

EPD International AB, Box 210 60, SE-100 31 Stockholm, Sweden,  
E-mail: info@environdec.com

EPD sviluppate all'interno della stessa categoria di prodotto ma secondo diversi programmi possono non essere confrontabili  
Conserve Italia ha la proprietà e la responsabilità della presente EPD.

Product category rules (PCR): Prepared and preserved vegetable and fruit products, including Juice. UN CPC 213, 214

PCR review was conducted by: The Technical Committee of the International EPD® System.

Chair: Adriana Del Borghi Contact via info@environdec.com.

Independent third-party verification of the declaration and data, according to ISO 14025:2006:

EPD process certification       EPD verification

Third party verifier: DNV GL Business Assurance

Signature of the third-party verifier

Accredited by: ACCREDIA

ACCREDIA Accreditation n.: 008H

Procedure for follow-up of data during EPD validity involves third party verifier:

Yes     No

## 19. RIFERIMENTI

General Programme instructions for the International EPD® System, v.3.01

PCR 2019:10 v.1.01 UN CPC 213, 214 Prepared and preserved vegetable and fruit products, including juice

PCR 2013:05 v.2.0 UN CPC 011, 014, 017, 019 Arable Crops e databases

ISO 14046:2014 Environmental management – Water Footprint – Principles, requirements and guidelines

Database Ecoinvent v.3.4 (www.ecoinvent.org)

Analisi del Ciclo di Vita "EPD PROCESS LIFE CYCLE ASSESSMENT PRODOTTI CONSERVE ITALIA" Rev.11

COREVE 2019. Dati riciclo vetro 2018 (<https://coreve.it/coreve-nel-2018-continua-leccezionale-trend-di-crescita-della-raccolta-differenziata-del-vetro/>)

IRI - Information Resources Srl. Iri Audit incluso discount A.T. giugno 2013



## 20. GLOSSARIO

### ACIDIFICAZIONE (AP)

Abbassamento del pH di suoli, laghi, foreste, a causa dell'immissione in atmosfera di sostanze acide, con conseguenze dannose sugli organismi viventi (es. "piogge acide")

### ECOLOGICAL FOOTPRINT

L'Ecological Footprint è un indicatore complesso che misura l'area biologicamente produttiva di mare e di terra necessaria a rigenerare le risorse consumate da una popolazione umana e ad assorbire i rifiuti prodotti dal consumo di combustibili fossili e nucleari. Si esprime in uso di suolo nel tempo (m2a)

### EFFETTO SERRA (GWP100):

Fenomeno di riscaldamento globale dell'atmosfera, calcolato per i prossimi 100 anni, dovuto all'emissione in atmosfera di gas ad effetto serra quali anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), metano (CH<sub>4</sub>), protossido di azoto (N<sub>2</sub>O), ecc.

### EUTROFIZZAZIONE (EP)

Riduzione dell'ossigeno presente nei corpi idrici e necessario per gli ecosistemi a causa dell'eccessivo apporto di sostanze nutrienti quali azoto e fosforo

### FORMAZIONE DI SMOG FOTOCHIMICO (POCP)

Formazione di ozono a livello di superficie terrestre dovuto all'immissione in atmosfera di idrocarburi incombusti e ossidi di azoto in presenza di radiazione solare. Tale fenomeno è dannoso per gli organismi viventi, ed è spesso presente nei grandi centri urbani

### LAND USE

Il land use (uso del suolo) rappresenta un impatto sulla biodiversità. La biodiversità dipende dal tipo di uso del territorio e dalle dimensioni della superficie. In questa categoria d'impatto vengono presi in considerazione sia gli impatti regionali che quelli locali e il danno da imputarsi al Land use risulta sia dalla conversione che dall'occupazione del suolo. Tale danno si esprime pertanto in m2a: "Land occupation recorded as. m2 times year per unit output"

### LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA)

È una metodologia regolata dagli standard ISO 14040-44 che mira a quantificare il carico energetico e ambientale del ciclo di vita di un prodotto o una attività, attraverso la quantificazione dell'energia e dei materiali usati e delle emissioni (solide, liquide e gassose) rilasciate nell'ambiente, dall'estrazione delle materie prime fino allo smaltimento dei rifiuti finali

### TOSSICITÀ

La tossicità si può esprimere in tossicità umana, ecotossicità delle acque dolci, ecotossicità delle acque marine, ecotossicità terrestre. L'ETP (Eco-Toxicity Potential) è espresso facendo riferimento ad una sostanza, l' 1,4-diclorobenzene (1,4 DCB) e quindi l'unità di misura è kg 1,4-DB eq

### UNITÀ FUNZIONALE

È l'unità di misura alla quale si riferiscono tutti i risultati riportati nella EPD. Tale grandezza serve come termine di paragone per confrontare i dati presentati in due o più EPD relative a prodotti appartenenti ad una specifica categoria omogenea di prodotto/servizio, ossia contraddistinti dalla medesima PCR

### WATER FOOTPRINT (WF)

È un indicatore che quantifica i potenziali impatti relativi all'acqua calcolato, in accordo alla norma ISO 14046, tramite un water footprint assessment basato su uno studio LCA. I risultati del water footprint assessment sono rappresentati attraverso un profilo di indicatori di impatto (water footprint profile)

### WATER SCARCITY (AWARE)

Indicatore che rappresenta il volume equivalente di acqua consumata proporzionato in base alla disponibilità idrica dei singoli Paesi.



**Persone di riferimento  
per la Dichiarazione Ambientale di Prodotto:**



**Dr. Pietro Crudele**  
CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA  
E-mail: [pcrudele@ccci.it](mailto:pcrudele@ccci.it)



**Prof. Ing Adriana Del Borghi**  
TETIS Institute Srl  
Spin Off dell'Università di Genova  
[www.tetisinstitute.it](http://www.tetisinstitute.it)  
E-mail: [delborghi@tetisinstitute.it](mailto:delborghi@tetisinstitute.it)



**CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA**

Sede legale: Via Paolo Poggi, 11 – 40068  
San Lazzaro di Savena (BO)  
**Telefono:** +39 051 6228311  
**Fax:** +39 051 6228312  
**E-mail:** [conserveitalia@ccci.it](mailto:conserveitalia@ccci.it)  
[www.conserveitalia.it](http://www.conserveitalia.it)  
**Partita IVA:** 00708311204