Valfrutta
COOPERATIVE AGRICOLE

SUCCO E POLPA DI PERA



BRIK 200 ml cartone
open top 4 - CLUSTER x6 BRIK

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 garantiscono la continua validità della dichiarazione.
La presente EPD è conforme alla ISO 14025.

Programma: The International EPD® System, www.environdec.com

Operatore del Programma: EPD International AB

Conserve Italia

EPD®

CPC CODE
2143 - Fruit juices

APPLICAZIONE GEOGRAFICA
Europa

PUBBLICAZIONE
15-07-2014
REVISIONE
21-03-2022
VALIDA: 16-03-2027

REVISIONE
4.0

N° REGISTRAZIONE
S-P-00578

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**

QUALI SONO LE SUE CARATTERISTICHE

- ***OBIETTIVA.*** Le prestazioni ambientali sono calcolate utilizzando la metodologia dell'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessement, 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 Ambientale di Prodotto dei propri prodotti.



2. SUCCO E POLPA DI PERA

Il **succo e polpa di pera Valfrutta** è ottenuto dalla lavorazione di pere conferite dalle cooperative socie di Conserve Italia, derivanti da una coltivazione di tipo integrato.





GLI INGREDIENTI

- Antiossidante acido ascorbico
- Regolatore di acidità: acido citrico
- Zucchero
- Acqua
- Purea di pera

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100g di prodotto	
Energia	238 kJ - 56 kcal
Proteine	0,2 g
Carboidrati	13,7 g
di cui zuccheri	13 g
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Fibre	0,8 g
Sale	0,0 g
Vitamina C	12,0 mg



CONTENT DECLARATION	Pera (kg)	Zucchero (kg)	Acido Citrico/ Ascorbico (kg)	Acqua (kg)	Packaging primario (kg)	Packaging secondario (kg)	Packaging terziario (kg)
RIFERITO AD 1 BRIK	0,090	0,019	0,001	0,102	0,009	0,006	0,009
RIFERITO AD 1 LITRO	0,449	0,093	0,003	0,511	0,046	0,030	0,046

PACKAGING	Formato brik	Unità di vendita	Cluster	Formato confezione
Brik in poliaccoppiato	200ml	4	6	4X6

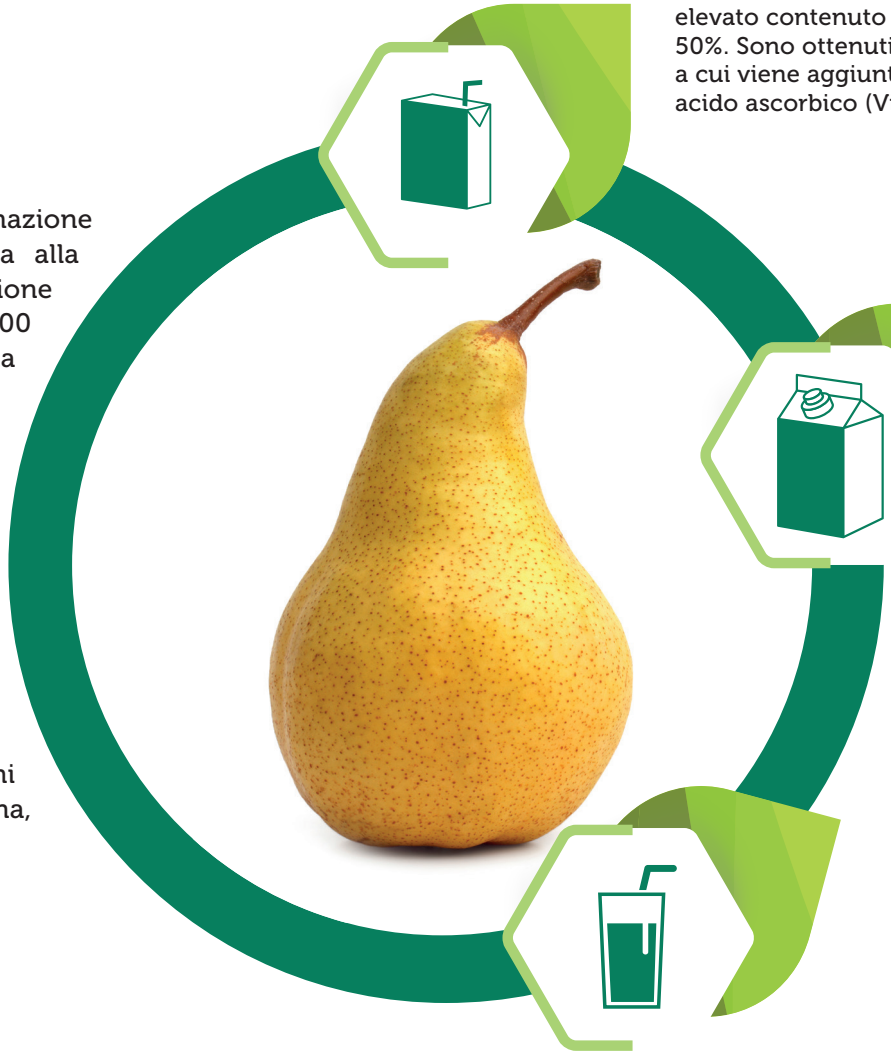
3. IL NETTARE DI PERA

Il succo e polpa di pera è ottenuto dalla lavorazione di pere conferite dalle cooperative socie di Conserve Italia. La frutta fresca, una volta giunta agli stabilimenti di Conserve Italia viene lavorata nell'arco di 24 ore dalla maturazione, e questa è una delle condizioni che consente di mantenerne inalterate le proprietà. Prima selezionata e poi accuratamente lavata, la frutta viene successivamente privata dei semi, triturata e setacciata meccanicamente. Il prodotto che si ottiene è la purea o crema di frutta, il semilavorato da cui si parte per la preparazione dei nettari. Questo viene conservato – dopo la pastorizzazione – in ambiente asettico dentro serbatoi in acciaio inossidabile, seguendo una procedura definita di sterilizzazione e riempimento asettico che assicura la conservazione e il mantenimento della freschezza del prodotto. La preparazione dei nettari prevede poi che alla purea venga aggiunta acqua (fino a raggiungere i contenuti di frutta previsti dalla legge), zucchero e acido l-ascorbico (vitamina C) con funzione di antiossidante, affinché il nettare mantenga il colore naturale del frutto di origine.



4. IL PRODOTTO

Conserve Italia è la prima azienda di trasformazione di frutta in Italia, sia per quella destinata alla produzione di succhi di frutta che per la produzione di frutta allo sciroppo. Ogni anno oltre 160.000 t di frutta vengono trasformate in purea per la successiva produzione di nettari e bevande a base di frutta oppure o in pesche, pere, macedonia allo sciroppo o creme di frutta. La frutta viene fornita dalle cooperative socie che la selezionano appositamente per l'uso industriale: pesche gialle, nettarine, albicocche, mele, pere Williams, pesche percoche, prugne, provenienti dalle aree frutticole più vocate e coltivate secondo gli standard richiesti da Conserve Italia per ottenere la qualità più idonea al prodotto finale di destinazione. La categoria dei succhi di frutta, secondo la vigente normativa italiana, comprende tre grandi famiglie di prodotti:



NETTARI DI FRUTTA

detti anche "succo e polpa di frutta" sono un prodotto tipicamente italiano creato per l'alimentazione dei bambini. I nettari hanno un elevato contenuto di frutta che va dal 40% al 50%. Sono ottenuti a partire da purea di frutta a cui viene aggiunta acqua e zucchero oltre a acido ascorbico (Vitamina C).

SUCCHI AL 100%

si tratta di succhi ottenuti a partire da succo concentrato (es. arancia, pompelmo, ananas, mix tropicale) a cui viene aggiunta acqua per riportarla alla concentrazione originaria presente nel frutto.

BEVANDA A BASE DI FRUTTA

si tratta di succhi con un contenuto di frutta superiore per legge al 12% (nei prodotti in commercio è in genere superiore al 30%), in cui sono presenti uno o più frutti mixati fra di loro per ottenere bevande dissetanti, destinate al consumo (es. ACE, mela verde, arancia rossa, frutti tropicali).

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.

Valfrutta · Yoga · Derby blue · CIRIO Cuore Italiano · Jolly Colombani · Juver

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 VALFRUTTA

CHI SIAMO

Il marchio Valfrutta
in particolare coinvolge oltre



14.000
SOCI AGRICOLTORI

che, nei loro appezzamenti di terreno situati sul territorio italiano, coltivano in campo aperto le produzioni ortofrutticole con sistemi di produzione integrata.

LE CARATTERISTICHE

peculiari dei prodotti a marchio Valfrutta sono:

- **Origine italiana al 100%**
- **Controllo diretto dalla semina al confezionamento**
- **Tempi di lavorazione ridotti**

per poter preservare la naturale freschezza del raccolto, provenienza da stabilimenti le cui linee di lavorazione utilizzano solo 100% energia elettrica da fonte rinnovabile.

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^2, 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 **Ravarino (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).



Il succo e polpa di pera Brik 200ml cartone open top 4 cluster x 6 brik, oggetto dello studio, è prodotto nello stabilimento di Barbiano (BZ).

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 2019.
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 del succo e polpa di pera confezionato in cluster da 6 brik da 200ml.

All life cycle phases were analyzed and accounted for in the study. This EPD and further information about it are available on the website of the International EPD® System: www.environdec.com

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 § 4.8 del PCR 2019:10 Prepared and preserved vegetable and fruit products, including juice.

Per la modellizzazione dell'elettricità utilizzata nei processi, si è utilizzato il mix specifico del fornitore per l'anno di riferimento: energia 100% da fonti rinnovabili.

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

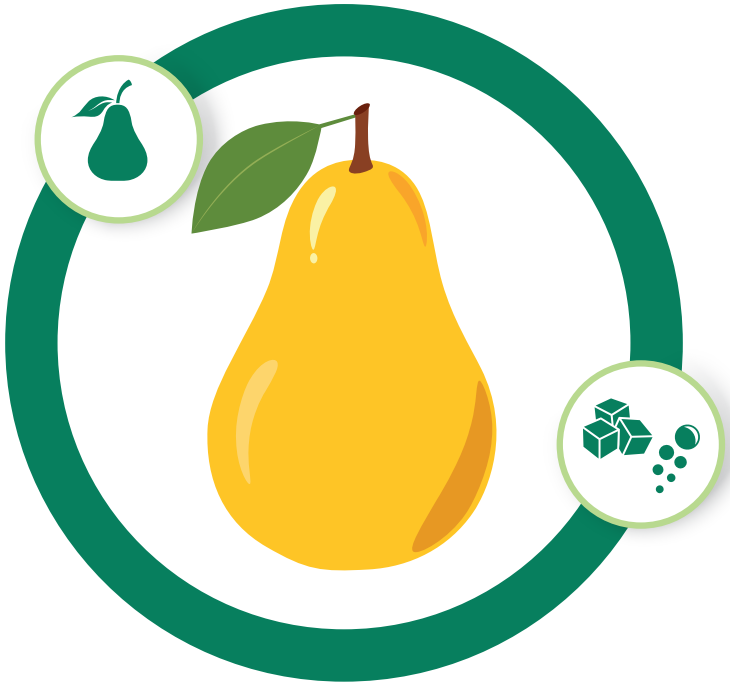
9. PRODUZIONE AGRICOLA



SUCCO E POLPA DI PERA

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.

Conserve Italia, in collaborazione con l'Università di Genova, ha realizzato un progetto che ha portato allo sviluppo di un nuovo indicatore, il Water-Energy-Food (WEF) Nexus, che considera le sinergie tra Acqua - Cibo ed Energia per la fase di agricoltura



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

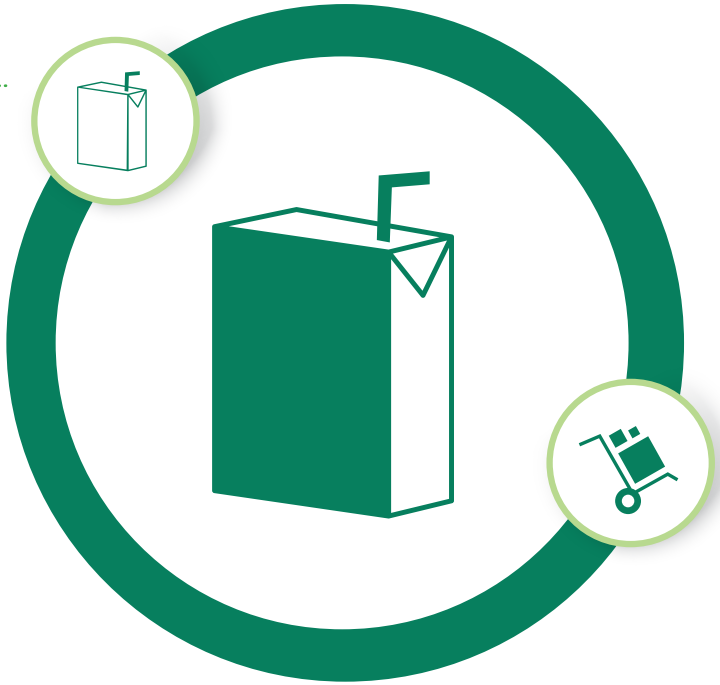


IMBALLAGGIO PRIMARIO

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 ridurne 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 DEL NETTARE DI PERA



STABILIMENTI

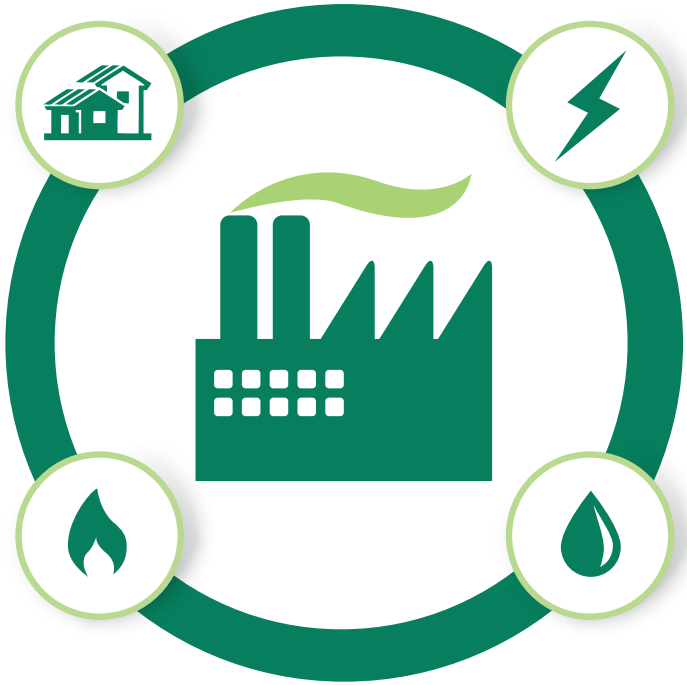
La produzione dei prodotti degli stabilimenti Conserve Italia comprende le seguenti fasi del ciclo di vita:

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_2 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 garantiscano a 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 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. FINE VITA DELL'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 (Ricrea), alluminio (Cial), carta/cartone (Comieco), legno (Rilegno), plastica (Corepla), vetro (Coreve).

Secondo i dati a consuntivo del 2019 pubblicati nel Rapporto Annuale sulla raccolta differenziata di carta e cartone, il dato relativo all'imballaggio avviato a recupero si attesta all'88,4% degli imballaggi cellulosici immessi al consumo, di cui l'80,8% avviato a riciclo, per un totale di 3,5 milioni di tonnellate (Fonte COMIECO).



14. CONSUMO DI RISORSE

PARAMETRI Dati riferiti a 1 Kg di prodotto		UNITÁ	UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
			Agricoltura[1]	Packaging		Distribuzione	Fine vita[2]	
Risorse energetiche primarie rinnovabili	Uso come vettore energetico	MJ. potere calorifico netto	1,970	2,206	0,208	0,013	<0,001	4,397
	Uso come materia prima	MJ. potere calorifico netto	0,013	1,631	0,002	0,003	<0,001	1,649
	TOTALE	**MJ. net potere calorifico netto**	**1,984**	**3,836**	**0,210**	**0,015**	**<0,001**	**6,046**
Risorse energetiche primarie non rinnovabili	Uso come vettore energetico	MJ. potere calorifico netto	1,391	1,461	1,359	0,615	0,001	4,826
	Uso come materia prima	MJ. potere calorifico netto	0,015	0,611	<0,001	<0,001	<0,001	0,625
	TOTALE	**MJ. net potere calorifico netto**	**1,405**	**2,072**	**1,359**	**0,615**	**0,001**	**5,452**
Materie seconde[3]		kg	-	0,034	-		-	0,034
Combustibili secondari rinnovabili		MJ	-	-	-	-	-	-
Combustibili secondari non rinnovabili		MJ	-	-	-	-	-	-
Consumo idrico netto		m^3	0,032	0,001	0,002	<0,001	<0,001	0,035

[1] Sono incluse tutte le fasi relative all'Upstream, ad esclusione della produzione del packaging (produzione semi, piantine e input fase agricola, fase di coltivazione e produzione ingredienti).
[2] Fine vita del packaging primario.
[3] Il dato si riferisce all'uso del cartone riciclato nel packaging secondario e terziario.



15. EMISSIONI

PARAMETRI Dati riferiti a 1 Kg di prodotto		UNITÁ	UPSTREAM Agricoltura[1]	UPSTREAM Packaging	CORE	DOWNSTREAM Distribuzione	DOWNSTREAM Fine vita[2]	TOTALE
Effetto serra potenziale (GWP)	Fossile	Kg CO_2 eq	0,114	0,117	0,081	0,038	<0,001	**0,350**
	Biogenico	Kg CO_2 eq	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	0,008	**0,008**
	Consumo del suolo	Kg CO_2 eq	0,002	0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**0,003**
	TOTALE	**Kg CO_2 eq**	**0,116**	**0,118**	**0,081**	**0,038**	**0,008**	**0,361**
Acidificazione (AP)		Kg SO_2 eq	0,002	0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**0,003**
Eutrofizzazione (EP)		Kg PO_4^3 eq	0,001	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**0,001**
Formazione di ozono troposferico (POCP)		Kg C_2H_4 eq	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**<0,001**
Esaurimento abiotico Elementi		Kg Sb eq	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**<0,001**
Esaurimento abiotico Combustibili fossili		MJ, potere calorifico netto	1,170	1,724	1,204	0,543	<0,001	**4,642**
Scarisità idrica (WSF)		m^3 eq	1,383	0,043	0,102	0,003	<0,001	**1,530**

[1] Sono incluse tutte le fasi relative all'Upstream, ad esclusione della produzione del packaging (produzione semi, piantine e input fase agricola, fase di coltivazione e produzione ingredienti).
[2] Fine vita del packaging primario.

16. PRODUZIONE RIFIUTI E ALTRI INDICATORI

PARAMETRI Dati riferiti a 1 Kg di prodotto	UNITÁ	UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Agricoltura[1]	Packaging		Distribuzione	Fine vita[2]	
Rifiuti pericolosi smaltiti	Kg	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**<0,001**
Rifiuti non pericolosi smaltiti	Kg	0,026	0,011	<0,001	<0,001	<0,001	**0,037**
Rifiuti radioattivi smaltiti	Kg	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**<0,001**

PARAMETRI Dati riferiti a 1 Kg di prodotto	UNITÁ	UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Agricoltura[1]	Packaging		Distribuzione	Fine vita[2]	
Componenti a riuso[4]	Kg	-	-	0,082	-	-	**0,082**
Materiali a riciclo	Kg	-	-	-	-	-	**-**
Materiali a recupero energetico[4]	Kg	-	-	-	-	-	**-**
Energia elettrica esportata	MJ	-	-	-	-	-	**-**
Energia termica esportata	MJ	-	-	-	-	-	**-**

[1] Sono incluse tutte le fasi relative all'Upstream, ad esclusione della produzione del packaging (produzione semi, piantine e input fase agricola, fase di coltivazione e produzione ingredienti).
[2] Fine vita del packaging primario.
[4] Il dato si riferisce ai sottoprodotti utilizzati come ammendante e inviati a biodigestore.

ALTRI INDICATORI	UNITÁ	UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Agricoltura[1]	Packaging		Distribuzione	Fine vita[2]	
Uso del suolo (occupazione)	m2a	4,720	-	-	-	-	**4,720**
Impronta ecologica	m2a	0,580	0,780	0,025	0,108	<0,001	**1,673**

WATER FOOTPRINT PROFILE	UNITÁ	UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Agricoltura[1]	Packaging		Distribuzione	Fine vita[2]	
Tossicità umana	Kg 1,4-DB eq	0,045	0,038	0,002	0,009	<0,001	**0,094**
Ecotossicità delle acque dolci	Kg 1,4-DB eq	0,003	0,002	<0,001	<0,001	<0,001	**0,005**
Ecotossicità marina	Kg 1,4-DB eq	33,02	296,09	1,94	4,25	0,15	**335,44**
Ecotossicità terrestre	Kg 1,4-DB eq	0,001	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**0,001**
Acidificazione (AP)	Kg SO_2 eq	0,002	0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**0,003**
Eutrofizzazione (EP)	Kg PO_4^{3-} eq	0,001	<0,001	<0,001	<0,001	<0,001	**0,001**
Consumo idrico	m^3	0,032	0,001	0,002	<0,001	<0,001	**0,035**
Scarsità idrica potenziale	m^3 eq	1,383	0,043	0,102	0,003	<0,001	**1,530**

[1] Sono incluse tutte le fasi relative all'Upstream, ad esclusione della produzione del packaging (produzione semi, piantine e input fase agricola, fase di coltivazione e produzione ingredienti).
[2] Fine vita del packaging primario.





Succo e polpa di pera

	UNITÁ	UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Agricoltura[1]	Packaging		Distribuzione	Fine vita[2]	
ECOLOGICAL FOOTPRINT	m2a	0,580	0,780	0,205	0,108	<0,001	**1,673**
CARBON FOOTPRINT	Kg CO_2 eq	0,116	0,118	0,081	0,038	0,008	**0,361**
WATER FOOTPRINT[5]	m^3	0,032	0,001	0,002	<0,001	<0,001	**0,035**

[1] Sono incluse tutte le fasi relative all'Upstream, ad esclusione della produzione del packaging (produzione semi, piantine e input fase agricola, fase di coltivazione e produzione ingredienti).
[2] Fine vita del packaging primario.
[5] Water footprint profile - Water use

17. DIFFERENZE RISPETTO ALLE PRECEDENTI VERSIONI DELL'EPD

Le differenze rispetto alla precedente versione dell'EPD sono dovute principalmente alla variazione del packaging, dell'immagine del prodotto e del numero di pezzi per confezione. Inoltre, è stato applicato l'aggiornamento del GPI alla versione 3.01.

18. INFORMAZIONI

RICICLAGGIO DEL PACKAGING PRIMARIO

La bottiglia in vetro è materiale riciclabile al 100% e va avviata 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.



19. 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; 2019:10 version 1.01; 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: **X EPD process certification O 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: **O Yes O No**

20. 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

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", Tetis Institute Srl, 2021, Rev.15

COREVE 2019. Dati riciclo vetro 2019

RICREA 2019

COMIECO 2019 (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a Base Cellulosica) "25° Rapporto Annuale Comieco sulla raccolta differenziata di carta e cartone in Italia"

COREPLA 2019

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

Relazione Tecnica WATER PROCESS "Realizzazione di un modello di quantificazione dell'impatto sul comparto idrico determinato dalla coltivazione dei prodotti vegetali", Progetto Misura 16.2, CENS- Università di Genova, 2021, Vers. 1

Per le emissioni sono stati utilizzati i metodi di caratterizzazione indicati sul sito del Sistema Internazionale EPD® (https://www.environdec.com/resources/indicators); per il Consumo di risorse energetiche il metodo Cumulative Energy Demand (CED); per le categorie relative alla tossicità e all'ecotossicità presenti nel Water Footprint Profile il metodo CML-IA baseline e per l'Ecological Footprint il metodo Ecological footprint.



21. 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_2), metano (CH_4), protossito di azoto (N_2O), 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

USO DEL SUOLO
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

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)

CONSUMO IDRICO
Indicatore che rappresenta il volume equivalente di acqua consumata proporzionato in base alla disponi-bilità idrica dei singoli Paesi.

WATER ENERGY FOOD (WEF) NEXUS
Indicatore a punteggio singolo adimensionale che tiene in considerazione il Global Warming Potential (in kg CO_2 eq.), la Water Scarcity (in m^3 eq.), il Consumo di risorse energetiche (in MJ) e la Resa di campo (in ton/ha). La metodologia di pesatura dei singoli indicatori definisce un peso del 50% alla resa agricola (indicatore simil-economico) e ripartizione basata sulla pesatura PEF (Product Environmental Footprint) per i restanti indicatori ambientali. L'indicatore è analizzato per la sola fase agricola (1 kg di prodotto agricolo).

ESAURIMENTO ABIOTICO - ELEMENTI
Indicatore che misura gli impatti associati al consumo di risorse abiotiche (non viventi), relative all'estrazione di minerali e altri materiali non rinnovabili, che possono portare all'esaurimento delle risorse naturali. Si esprime in kg di antimonio equivalenti (kg Sb eq).

ESAURIMENTO ABIOTICO - COMBUSTIBILI FOSSILI
Indicatore che misura gli impatti associati al consumo di risorse fossili e pertanto non rinnovabili. Per questo motivo è quantificato in termini energetici, in particolare in MJ (mega joule).

CONSUMO DI RISORSE ENERGETICHE PRIMARIE RINNOVABILI E NON RINNOVABILI
Misura degli impatti ambientali legati al consumo di risorse energetiche primarie rinnovabili (energia solare, eolica, idrica, geotermica, da biomasse) e non rinnovabili (petrolio, gas naturale, carbone e materiali fissili), utilizzate sia come vettore energetico che come materia prima.



Persone di riferimento per la Dichiarazione Ambientale di Prodotto:

Dr. Pietro Crudele
CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA
E-mail: pcrudele@ccci.it

Prof. Ing Adriana Del Borghi
TETIS Institute Srl
Spin Off dell'Università di Genova
www.tetisinstitute.it
E-mail: 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
www.conserveitalia.it
Partita IVA: 00708311204