



## Pasta Sgamaro Etichetta Gialla

## Dichiarazione Ambientale di Prodotto



**Dichiarazione  
Ambientale di Prodotto  
Convalidata**

Numero Registrazione  
**S-P-00436**

Data di approvazione  
**27/07/2015**

CPC  
**2371 - Uncooked Pasta, Not  
Stuffed or Otherwise Prepared**

Revisione  
**02**

Ambito di applicazione geografica  
**Tutto il Mondo**



Presentazione  
dell'azienda  
e del prodotto

---

### Dati Generali dell'Azienda

Denominazione  
**Sgambaro S.p.A.**

Sede  
**Via Chioggia, 11/A**  
**31030 - Castello di Godego (TV)**

Sito web  
**www.sgambaro.it**

Contatti  
**Telefono - 0423 760007**  
**Fax - 0423 760101**  
**email - info@sgambaro.it**

---

### Storia

Era il 1947 quando Tullio Sgambaro fondò a Cittadella, tra Padova e Treviso, un piccolo pastificio artigianale. Tullio Sgambaro era già conosciuto per le specialità alimentari, frutto dell'amore per la genuinità tipica dei prodotti della tradizione. Già suo padre, si era fatto conoscere per le sue proposte, destinate alle tavole di un Veneto non ancora industrializzato, ma già forte delle sue tradizioni gastronomiche. L'amore ed il rispetto per la terra d'origine erano infatti l'elemento dominante della cultura contadina.

Negli anni '60 i suoi figli, Dino ed Enzo, coerenti con l'insegnamento paterno, diedero sviluppo a quella che sino ad allora era un'attività artigianale, rispondendo alla forte domanda alimentare di un Paese in rapida crescita.

Nacquero così i marchi Jolly e Sgambaro, che si caratterizzarono sin dall'inizio per la minuziosa attenzione alla qualità del grano duro d'origine e per il rigoroso rispetto degli standard produttivi.

La crescente eccellenza tecnologica si fondeva con gli insegnamenti di una tradizione secolare, nella convinzione che solo attenti controlli lungo tutto il ciclo che porta dalla semina al prodotto finito, dal campo alla tavola, potessero garantire una qualità senza compromessi.

---

### Qualità

Le scelte di qualità in Sgambaro hanno sempre accompagnato lo sviluppo dell'azienda, fin dal primo giorno. Siamo infatti convinti che la qualità del prodotto finito abbia la sua origine già dal campo: per questo motivo seguiamo il nostro grano duro fin dalla semina:

- > La prima azienda ad aver ottenuto la certificazione di prodotto "grano duro italiano" (dtp.n. 061 – cert. n. 1179)
- > Abbiamo scommesso e dimostrato che si può produrre l'eccellenza con l'utilizzo di solo Grano Duro Italiano.
- > Da oltre 30 anni stiamo investendo nella filiera agricola italiana: dalla ricerca varietale alla coltivazione in campo.
- > Gli attenti controlli di laboratorio ci permettono inoltre di verificare che nulla sia affidato al caso. In questo modo possiamo garantire che, ad entrare nei nostri granai, sia solo quel grano che racchiude tutte le sostanze importanti, per una Pasta che soddisfi l'esigente palato Italiano.

---

### Impegno etico

*"Il rispetto verso i nostri consumatori,  
verso la natura e verso noi stessi"*

Una responsabilità sociale a proseguire lo sviluppo sulla base dei principi fondamentali trasmessi dai nostri genitori. Essere un'azienda Familiare, ci riporta alle persone con fiducia e amicizia in un'energia serena di collaborazione.

- > L'impegno ad utilizzare esclusivamente grano duro Italiano al fine di sostenere la nostra agricoltura, trattenendo le giovani generazioni di agricoltori sul territorio e valorizzandone il lavoro.
- > L'impegno alla riduzione dell'impronta ambientale avvicinando la coltivazione del grano al molino.
- > Impiego di energia da fonti rinnovabili nel molino e pastificio e riciclaggio di tutti gli imballaggi.
- > Progetto Alimentazione: con visite didattiche nella nostra azienda per trasmettere e sensibilizzare i forti valori della nostra azienda.

---

### Il Prodotto

I nostri prodotti si caratterizzano per: attenta cura nella selezione di materie di altissima qualità, filiera controllata, lenta lavorazione ed essiccazione a basse temperature.

Il presidio di tutte le fasi produttive, sempre votato al rispetto per l'ambiente, è il tratto distintivo che caratterizza la storia del marchio Sgambaro.

Per ciascun formato è stato condotto un accurato studio sulla messa a punto della trafila in bronzo per avere la forma, la dimensione e lo spessore della cartella migliori, in modo da ottenere una pasta ineguagliabile per tenuta di cottura, perfetta masticabilità, capacità di esaltare qualsiasi sapore.

L'essiccazione avviene a basse temperature in tempi molto lunghi. Questo processo, che ricorda in chiave moderna quando la pasta veniva asciugata al sole, esalta il sapore e la fragranza del grano duro italiano e conserva intatte le sue proprietà organolettiche.

La prima 100% grano duro italiano, pasta Sgambaro garantisce, attraverso la minor percorrenza possibile tra i campi di coltivazione del grano duro italiano e il nostro molino, la perfetta conservazione del grano come appena raccolto. Al tempo stesso, assicura un maggior rispetto dell'ambiente, con un minor consumo di energia ed un minor inquinamento. Grazie alla stretta collaborazione con gli agricoltori e al controllo di filiera, abbiamo ottenuto un grano

duro di altissima qualità per una pasta di eccellenza. Il molino e il pastificio adiacenti oltre a garantire una freschezza della semola utilizzata per la pasta consentono di azzerare le emissioni di CO2 dovute ai trasporti tra i vari siti produttivi.

---

### Dichiarazione dei contenuti di prodotto

Al minimo il 99% di tutti gli ingredienti necessari alla realizzazione dell'unità di prodotto sono in linea con la legislazione regionale/locale in materia di alimentazione. L'unico ingrediente a parte l'acqua è la semola di grano duro.

Il prodotto viene imballato esclusivamente in film plastico (sacchetti in PP) e trasportato in scatole di cartone in bancali avvolti in film estensibile (in LDPE). Gli imballaggi utilizzati per kg di pasta prodotta sono:

- > 12 gr di polipropilene
- > 4 gr di cartone
- > 1 gr di polietilene (film plastico)

L'umidità del prodotto è inferiore al 12,50% così come richiesto dal PCR 2010:01.



**PASTA LUNGA  
FORMATI TRADIZIONALI**

Lenta essiccazione

Confezione da 500 gr



**PASTA LUNGA  
TRAFILATA IN BRONZO**

Lenta essiccazione

Confezione da 500 gr



**PASTA CORTA  
TRAFILATA IN BRONZO**

Lenta essiccazione

Confezione da 500 gr



**Ingredienti**

100% semola di grano duro italiano



**Ingredienti**

100% semola di grano duro italiano



**Ingredienti**

100% semola di grano duro italiano



**Valori nutrizionali medi per 100 gr**

Valore energetico: 1512 kJ / 357 kcal

Grassi: 1,5 g

di cui: saturi 0,2 g

Carboidrati: 70,0 g

di cui: zuccheri 1,4 g

Fibre: 3,5 g

Proteine: 14,0 g

Sale: 0,003 g



**Valori nutrizionali medi per 100 gr**

Valore energetico: 1512 kJ / 357 kcal

Grassi: 1,5 g

di cui: saturi 0,2 g

Carboidrati: 70,0 g

di cui: zuccheri 1,4 g

Fibre: 3,5 g

Proteine: 14,0 g

Sale: 0,003 g



**Valori nutrizionali medi per 100 gr**

Valore energetico: 1512 kJ / 357 kcal

Grassi: 1,5 g

di cui: saturi 0,2 g

Carboidrati: 70,0 g

di cui: zuccheri 1,4 g

Fibre: 3,5 g

Proteine: 14,0 g

Sale: 0,003 g



**Tempo di cottura**

Cottura: 9 minuti



**Tempo di cottura**

Cottura: 9 minuti



**Tempo di cottura**

Cottura: 9 minuti



**Dichiarazione  
della Prestazione  
Ambientale**

## Metodologia

L'obiettivo dell'analisi è la valutazione del carico ambientale prodotto dalla produzione, distribuzione e fine vita di 1 kg di pasta Sgamaro etichetta gialla.

La metodologia impiegata per la quantificazione della prestazione ambientale del servizio è la Valutazione del Ciclo di Vita - LCA (Life Cycle Assessment), regolata dalle norme ISO della serie 14040.

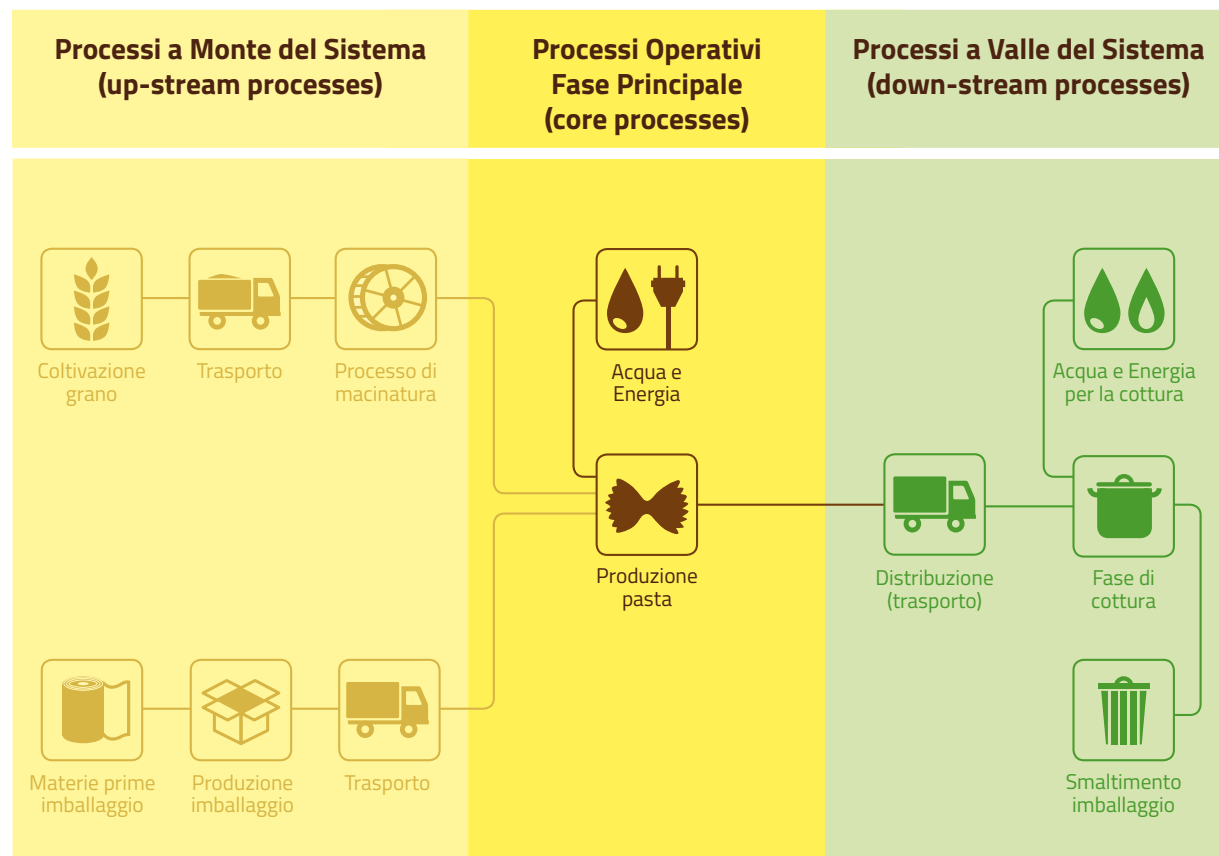
L'Unità Dichiarata è:  
1 kg di pasta Sgamaro etichetta gialla.

I dati utilizzati in questo studio sono stati suddivisi in dati specifici e dati generici e derivano da indagini dirette sul campo o da banche dati. I dati sono stati raccolti direttamente presso Sgamaro S.p.A. o sono stati reperiti nelle banche dati contenute nel Modello SimaPro 8.04 (Ecoinvent V3). Tutti i dati specifici sono riferiti al 2014.

Si segnala che il contributo degli "altri dati generici" non supera il 10% degli impatti totali così come richiesto dal PCR2010:01 Version 2.01 - "Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared", del 27/01/2015.

## Confini di sistema

Sulla base delle considerazioni effettuate, i processi inseriti nel Ciclo di Vita vengono così suddivisi:





**Processi a Monte del Sistema  
(up-stream processes)****Processi considerati**

- La fase agricola di produzione grano duro. Include emissioni in aria ed acqua dell'utilizzo macchinari ed emissioni in aria ed acqua di azoto e fosforo dall'attività di fertilizzazione. Questa fase comprende la preparazione del terreno e la coltivazione.
- La produzione di semi per la coltivazione.
- La produzione di fertilizzanti, diserbanti e pesticidi usati in agricoltura.
- La produzione di packaging primario e secondario del prodotto.
- Il trasporto del grano al mulino.
- La macinatura del grano e produzione semola.

**Processi Operativi - Fase Principale  
(core processes)****Processi considerati**

- La produzione della pasta.
- L'utilizzo di prodotti ausiliari durante la produzione della pasta.

**Processi a Valle del Sistema  
(down-stream processes)****Processi considerati**

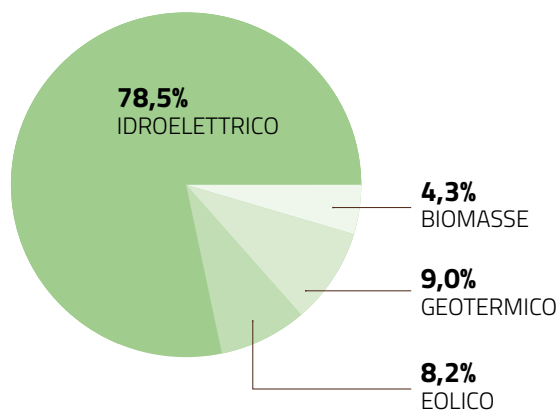
- La distribuzione del prodotto.

Sono presenti anche processi opzionali e comprendono la cottura della pasta e il riciclaggio o smaltimento dell'imballaggio primario dopo l'uso.

Per la fase di cottura della pasta e lo smaltimento dell'imballaggio primario da parte del consumatore, è stata effettuata una descrizione in modo qualitativo in quanto dipendente dalle abitudini del consumatore.

Nello studio non vengono considerate le operazioni di costruzione dell'azienda e delle sue infrastrutture, la produzione dei macchinari dell'azienda, nonché il trasporto dei dipendenti dell'azienda.

L'energia acquistata da Sgambaro S.p.A proviene totalmente da fonti rinnovabili (certificati G.O.). Si è quindi creato un mix energetico sulla base delle fonti rinnovabili (idroelettrico, solare, eolico, biomasse) in accordo con quanto riportato dal database Ecoinvent relativo all'anno 2014. La ripartizione percentuale è la seguente:



## CONSUMO DI RISORSE

Tabella 1 - Consumo di materie prime e risorse

Nella tabella successiva vengono riportati i consumi di materie prime e risorse. I dati si riferiscono alla produzione di 1 kg di pasta.

CATEGORIA D'IMPATTO	UPSTREAM PROCESSES			CORE PROCESSES	DOWNSTREAM PROCESSES	Totale	Unità Misura
	Coltivazione Campo	Molinatura	Packaging	Produzione Pasta	Distribuzione		
<b>Risorse Materiali Non Rinnovabili</b>	<b>0,032</b>	<b>0,045</b>	<b>0,013</b>	<b>0,017</b>	<b>0,023</b>	<b>0,130</b>	<b>kg</b>
Acciaio	0,002	0,002	0,009	0,001	0,001	0,015	kg
Altro	0,030	0,043	0,004	0,016	0,022	0,115	kg
<b>Risorse Energetiche Non Rinnovabili</b>	<b>0,112</b>	<b>0,018</b>	<b>0,051</b>	<b>0,062</b>	<b>0,011</b>	<b>0,254</b>	<b>kg</b>
Carbone	0,020	0,003	0,010	0,005	0,001	0,039	kg
Metano	0,026	0,004	0,018	0,054	0,001	0,103	kg
Petrolio	0,062	0,010	0,018	0,002	0,009	0,101	kg
Altro	0,004	0,001	0,005	0,001	0,000	0,011	kg
<b>Risorse Materiali Rinnovabili</b>	<b>0,003</b>	<b>0,006</b>	<b>0,066</b>	<b>0,009</b>	<b>0,000</b>	<b>0,084</b>	<b>kg</b>
Legno	0,003	0,006	0,066	0,009	0,000	0,084	kg
<b>Risorse Energetiche Rinnovabili</b>	<b>0,071</b>	<b>0,962</b>	<b>0,908</b>	<b>1,556</b>	<b>0,006</b>	<b>4,203</b>	<b>MJ</b>
Biomasse	0,349	0,435	0,869	0,126	0,003	1,782	MJ
Idroelettrico	0,193	0,242	0,033	0,614	0,002	1,084	MJ
Solare, Eolico, Geotermico	0,229	0,285	0,0606	0,816	0,001	1,337	MJ
<b>Risorse Materiali Secondarie</b>	-	-	-	-	-	-	<b>kg</b>
<b>Risorse Energetiche Secondarie</b>	-	-	-	-	-	-	<b>kg</b>
<b>Flussi Energetici Recuperati</b>	-	-	-	-	-	-	<b>MJ</b>
<b>Consumo Totale di Acqua</b>	<b>8,400</b>	<b>0,900</b>	<b>1,200</b>	<b>1,900</b>	<b>0,000</b>	<b>12,400</b>	<b>kg</b>
<b>Consumo Diretto di Acqua</b>	-	<b>0,580</b>	-	<b>1,720</b>	-	<b>2,300</b>	<b>kg</b>

## EMISSIONI IN ARIA E ACQUA

Tabella 2 - Impatti potenziali delle emissioni inquinanti

Nella tabella seguente sono rappresentate le emissioni, espresse come potenziali impatti ambientali, e che, si verificano durante le operazioni del ciclo di vita relativo alla produzione di 1 kg di pasta.

CATEGORIA D'IMPATTO	UPSTREAM PROCESSES			CORE PROCESSES	DOWNSTREAM PROCESSES	Totale	Unità Misura
	Coltivazione Campo	Molinatura	Packaging	Produzione Pasta	Distribuzione		
<b>Cambiamenti climatici - GWP 100</b>	0,545	0,046	0,094	0,171	0,029	<b>0,885</b>	kg CO <sub>2</sub> eq.
<b>Acidificazione - AP</b>	0,00787	0,00029	0,00039	0,00057	0,00015	<b>0,00927</b>	kg SO <sub>2</sub> eq.
<b>Eutrofizzazione - EP</b>	0,0202	0,0001	0,0005	0,0002	0,0000	<b>0,0210</b>	kg PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> eq.
<b>Formazione ossidanti fotochimici - POCP</b>	0,00009	0,00001	0,0003	0,00004	0,00001	<b>0,00018</b>	kg C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> eq.

**ALTRI INDICATORI - PRODUZIONI DI RIFIUTI**


Tabella 3 - Produzione totale di rifiuti


Nella tabella seguente sono rappresentati i rifiuti, classificati in pericolosi e non pericolosi.

CATEGORIA D'IMPATTO	UPSTREAM PROCESSES			CORE PROCESSES	DOWNSTREAM PROCESSES	Totale	Unità Misura
	Coltivazione Campo	Molinatura	Packaging	Produzione Pasta	Distribuzione		
<b>Rifiuti pericolosi</b>	0,000003	0,000001	0,000001	0,000003	0,000001	<b>0,000009</b>	kg
<b>Rifiuti non pericolosi</b>	0,0193	0,0064	0,0097	0,0106	0,0186	<b>0,0646</b>	kg
<b>Co-prodotti</b>	-	0,326	-	-	-	<b>0,326</b>	kg

**Uso e Fine Vita**

La fase d'uso è soggetta a variabilità poiché dipende fortemente dalle abitudini dei consumatori. Si consiglia pertanto una bollitura e cottura che rispetti i parametri stabiliti dal PCR2010:01, ovvero:

 Uso di Acqua per Cottura  
**1 litro per 100 g di pasta**

 Uso di Energia per Bollitura dell'acqua  
**0,18 KWh per kg di acqua utilizzata**

 Uso di Energia per Cottura  
**0,05 KWh per ogni minuto di cottura**

Per la cottura si considerano i 10 minuti.

Anche lo smaltimento dei rifiuti dell'imballaggio primario e secondario (sacchetto in polipropilene e scatole di cartone) dipende dalle abitudini dei consumatori. Gli scenari di smaltimento per i rifiuti di imballaggio italiano sono conferimento in discarica, riciclo e termovalorizzazione. In base ai dati resi noti da COREPLA e COMIECO questi sono:

**Plastica**

- Riciclo 36%
- Recupero Energetico 34%
- Smaltimento in discarica 30%

**Carta e Cartone**

- Riciclo 84,5%
- Recupero Energetico 7,4%
- Smaltimento in discarica 8,1%

**Altre Informazioni Ambientali**

**L'azienda emette meno emissioni di CO<sub>2</sub>**: questo obiettivo è stato raggiunto grazie all'impegno profuso in vent'anni di attività contraddistinte da politiche energetiche, dei trasporti e di uso del territorio attente e responsabili. Rispettare la natura e l'ambiente infatti rientra da sempre tra i valori aziendali. Per questo Sgamaro ha sempre investito in termini di efficienza ed oggi acquista energia elettrica da fonti rinnovabili certificata; durante il ciclo di produzione l'acqua viene impiegata con rispetto minimizzando gli sprechi o alterazioni; l'emissione di CO<sub>2</sub> risulta ridotta proprio in virtù della filiera produttiva stessa per cui l'approvvigionamento della materia prima e la sua lavorazione, presso il molino e il pastificio, avvengono entro i parametri della certificazione "Grano Duro Italiano".

**Impronta leggera di CO<sub>2</sub>**



**Bassa impronta di CO<sub>2</sub>**



**Basso impatto ambientale**

A close-up photograph of a hand reaching into a large stack of bright yellow paper sheets. The sheets are slightly blurred, suggesting a shallow depth of field. The background shows industrial machinery in a factory setting.

# **Informazioni e riferimenti**

### Informazioni

La presente Dichiarazione Ambientale di Prodotto ed ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili sul sito del Swedish Environmental Management Council: [www.environdec.com](http://www.environdec.com)

EPD appartenenti alla stessa categoria di prodotto, ma derivanti da diversi programmi, possono non essere paragonabili.

Contatto presso Sgambaro S.p.A.

**Alberto Asprella**

Telefono: +39 0423 760007

Fax: +39 0423 760101

E-mail: [info@sgambaro.it](mailto:info@sgambaro.it)

Sito web: [www.sgambaro.it](http://www.sgambaro.it)

### Riferimenti

- Norma ISO 14040
- General Programme Instructions for EPD, version 2.01.
- PCR 2010:01, versione 2.0 – UN CPC 2371 “Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared”, del 29/01/2015.
- Modello SimaPro 8.4 (Ecoinvent V3)
- Relazione LCA della Pasta Sgambaro Etichetta Gialla e della Pasta Sgambaro Catering (5 kg) dell’azienda Sgambaro S.p.A., Revisione 01 del 24/06/2015
- Report COREPLA 2013
- Report COMIECO 2013

Revisione PCR, realizzata da:  
The Technical Committee  
of the International EPD System.  
Chair: Massimo Marino.  
Contact via [info@environdec.com](mailto:info@environdec.com)

Verifica ispettiva Indipendente della dichiarazione e delle informazioni, in base alla norma ISO 14025:

EPD di Processo     Verifica EPD

Verificatore di terza parte:  
CSQA Certificazioni Srl  
Via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI)  
Tel. 0445-313011  
Fax 0445-313070  
[www.csqa.it](http://www.csqa.it)

**Numero di Registrazione: S-P-00436**  
**Documento Valido fino 09-05-2016**