

• ETICHETTA GIALLA •



DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

PASTA SGAMBARO ETICHETTA GIALLA

DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO CONVALIDATA

Numero registrazione: S-P-00436
 Data di pubblicazione: 22/06/2020
 Data di revisione: 07/11/2022
 Documento valido fino a: 09/05/2025
 Revisione: 10

CPC 2371: Uncooked Pasta,
 Not Stuffed or Otherwise Prepared
 Ambito di applicazione geografica: Tutto il Mondo

The International EPD® System, www.environdec.com
 Programme operator: EPD International AB
 In conformità con la Norma ISO 14025



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA E DEL PRODOTTO

L'AZIENDA

Sgambaro S.p.A.

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

Tel. 0423 760007
Fax 0423 760101

info@sgambaro.it
www.sgambaro.it

LA 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 rapporta 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.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA E DEL PRODOTTO

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.



INGREDIENTI:

100% semola
di grano duro italiano

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100g

Valore energetico:

1512kJ/357 kcal

Grassi: 1,5g

(di cui saturi: 0g)

Carboidrati: 70g

(di cui zuccheri: 1,4g)

Fibre: 3,5g | **Proteine:** 14g

Sale: 0,001g

DICHIARAZIONE DEI CONTENUTI DEL 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 è stato imballato in film plastico (sacchetti in PP) o in film carta+BOPP 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
- 6 gr DI CARTA KRAFT
- 49 gr DI CARTONE
- 1 gr DI POLIETILENE (FILM ESTENSIBILE)

Come richiesto dal documento PCR 2010:01, nel prodotto non sono presenti sostanze chimiche pericolose.

DICHIARAZIONE DELLA PRESTAZIONE AMBIENTALE

METODOLOGIA E CONFINI DEL SISTEMA

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 9.3.0.2 (Ecoinvent V3.8).

I dati raccolti presso Sgamaro S.p.A. provengono dal sistema gestionale aziendale, bollette o da questionari raccolti presso i fornitori di grano (che contengono le rese, utilizzo di fertilizzanti ed altre sostanze, ecc.). Tutti i dati specifici sono riferiti al 2021.

Si segnala che il contributo degli "altri dati generici" non supera il 10% degli impatti totali così come richiesto dal PCR2010:01 Version 3.11 - "Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared", del 06/09/2019.

CONFINI DEL SISTEMA

SULLA BASE DELLE CONSIDERAZIONI EFFETTUATE, I PROCESSI INSERITI NEL CILO DI VITA VENGONO COSÌ SUDDIVISI:

I PROCESSI A MONTE DEL SISTEMA

(UP-STREAM PROCESSES):

- 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.

LA FASE PRINCIPALE O I PROCESSI OPERATIVI

(CORE PROCESSES):

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

I PROCESSI A VALLE DEL SISTEMA

(DOWN-STREAM PROCESSES):

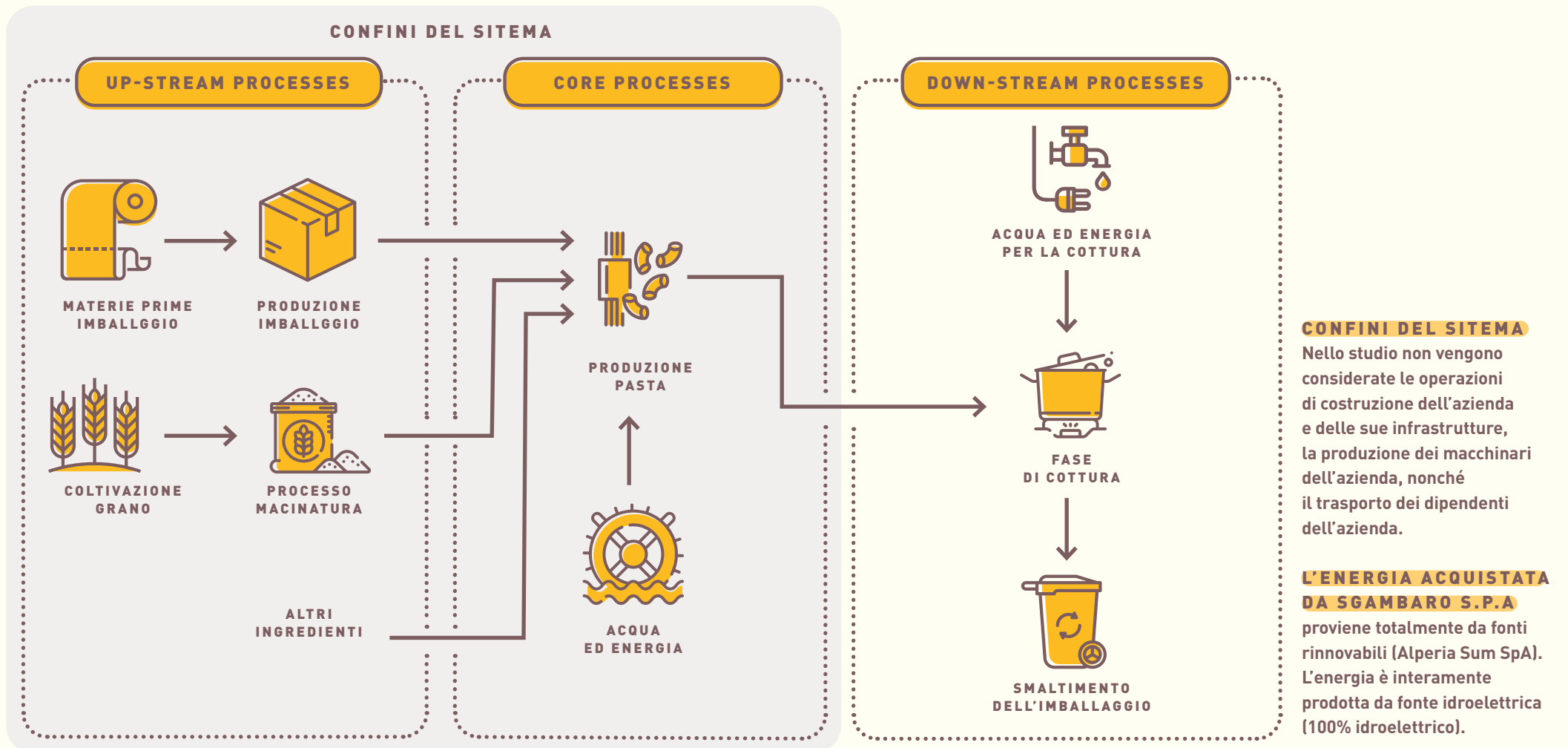
- La distribuzione del prodotto.

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.

DICHIARAZIONE DELLA PRESTAZIONE AMBIENTALE

METODOLOGIA E CONFINI DEL SISTEMA



DICHIARAZIONE DELLA PRESTAZIONE AMBIENTALE

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 ogni 100 gr. 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.

Considerando tali variabili, il Global Warming Potential (GWP 100) legato alla fase di cottura è pari a 0,766 kg di CO₂ eq.

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 ISPRA questi sono:

PLASTICA

- Riciclo 46%
- Recupero Energetico 47%
- Smaltimento in discarica 7%

CARTA E CARTONE

- Riciclo 81%
- Recupero Energetico 7,6%
- Smaltimento in discarica 11,4%

ALTRE INFORMAZIONI AMBIENTALI

L'azienda emette meno emissioni di CO₂: 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 Sgambaro 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 CO₂ 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".

VARIAZIONI RISPETTO A PRECEDENTE EPD

La riduzione dell'impatto registrato tra il 2020 ed il 2021 è da attribuire ad una maggiore resa del grano e ad un uso minore di fertilizzanti minerali nella fase agricola, nonché all'esclusivo utilizzo di film contenenti carta nell'imballaggio primario.



Indicatore	Variazione % (2020/2021)
GWP 100	-10,4
AP	16,4
EP	14,3
POCP	-7,2
AADP-MM	159,5
ADP-F	-0,7
WDP	-9,5

INFORMAZIONI E RIFERIMENTI

NUMERO DI REGISTRAZIONE: S-P-00436

DOCUMENTO VALIDO FINO 09-05-2025

CONTATTO PRESSO SGAMBARO S.P.A.

ALBERTO ASPRELLA

Tel. +39 0423 760007 - Fax +39 0423 760101

info@sgambaro.it

sgambaro.it

INFORMAZIONI

La presente Dichiarazione Ambientale di Prodotto ed ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili sul sito dell'International EPD Council: www.environdec.com

RIFERIMENTI

- Norma ISO 14040 e ISO 14044
- General Programme Instructions for EPD, version 3.01
- PCR 2010:01, versione 3.11 – UN CPC 2371 “Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared”, del 06/09/19.
- Modello SimaPro 9.3.0.2 (Ecoinvent V3.8)
- Relazione LCA della Pasta Sgambaro Etichetta Gialla, della Pasta Sgambaro Food Service (5 kg) e della Pasta Sgambaro Food Service Bio (5 kg) e della Pasta la Marca del Consumatore dell'azienda Sgambaro S.p.A., Revisione 09 del 31/05/2022
- Rapporto L'italia del Riciclo 2020
- **Programme operator: EPD International AB, Box 210 60, SE-100 31 Stockholm, Sweden, E-mail: info@environdec.com**
- **Product category rules (PCR):** PCR 2010:01 Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared, UN CPC 2371
- **Revisione PCR, realizzata da:** Paola Borla, Life Cycle Engineering
- Verifica ispettiva Indipendente della dichiarazione e delle informazioni, in base alla norma ISO 14025:2006:
 - 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
- **La procedura di follow-up durante la validità dell'EPD coinvolge un verificatore di terza parte:**
 - Si No

EPD appartenenti alla stessa categoria di prodotto, ma derivanti da diversi programmi, possono non essere paragonabili. Il proprietario dell'EPD ha l'esclusiva proprietà e responsabilità per l'EPD.