



CASALASCO SOCIETÀ AGRICOLA S.P.A.

Strada Provinciale 32 - 26036 Rivarolo del Re ed Uniti (CR)

STABILIMENTO DI GARIGA DI PODENZANO (PC)



DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2020 – 2023

AGGIORNAMENTO DI LUGLIO 2022 (DATI AGGIORNATI AL 30-06-2022)

AGGIORNAMENTO ALLA PARTE SECONDA DELLA DA EDIZIONE 2020

SECONDO I REQUISITI DEL REGOLAMENTO CE N. 1221/2009 E DEL REGOLAMENTO UE 2026/18 DEL 19/12/2018

IL PRESENTE DOCUMENTO È PUBBLICATO SUL SITO WEB [HTTPS://WWW.CASALASCO.IT/IT/COME](https://www.casalasco.it/it/come)



PREMESSA

Nel corso del 2021, QuattroR, fondo di private equity che promuove lo sviluppo di imprese italiane di medio-grandi dimensioni, ed il Consorzio Casalasco del Pomodoro (CCdP), leader italiano nella coltivazione, lavorazione e distribuzione del pomodoro da industria, hanno finalizzato un importante accordo di investimento. L'obiettivo primario è stato quello di sposare i valori della filiera agricola italiana con quelli di un operatore finanziario specializzato nel rafforzamento patrimoniale e nel supporto alla crescita di aziende italiane eccellenti con l'obiettivo di creare uno dei primi gruppi del settore a livello internazionale.

L'operazione è stata realizzata attraverso la costituzione di una Newco, CASALASCO SOCIETA' AGRICOLA S.p.A., partecipata per il 51% dalla parte agricola attraverso la cooperativa e la CCDP Holding e per il restante 49% dal fondo QuattroR, a seguito di un investimento economico interamente sottoscritto da QuattroR.

Per effetto del conferimento quest'ultima società:

CASALASCO Società Agricola S.p.A.

Codice Fiscale e Partita IVA: 01756860191

Iscrizione REA: CR – 198996

PEC: ambiente@ccdp.legalmail.it

Presidente CdA e Legale rappresentante: VOLTINI PAOLO

dal 26 dicembre 2021, è subentrata senza soluzione di continuità in tutti i rapporti attivi e passivi inerenti il ramo in questione. Pertanto si conferma che nulla è mutato rispetto alla gestione precedente, per quanto concerne tipologie produttive e tecnologie installate.

Poiché il subentro interessa anche obblighi ed incombenze relative all'esercizio dell'attività, la società CASALASCO S.p.A., ha provveduto ad inoltrare agli Enti competenti le istanze di voltura delle autorizzazioni e concessioni ambientali.

La nuova Società attraverso il Presidente CdA e Legale Rappresentate Paolo Voltini, già legale rappresentante del Consorzio Casalasco del Pomodoro, si impegna, investendo nuove risorse ed energie, a proseguire il percorso avviato dal Consorzio in merito alla tutela del territorio e l'uso responsabile delle risorse naturali.



CASALASCO E IL TERRITORIO

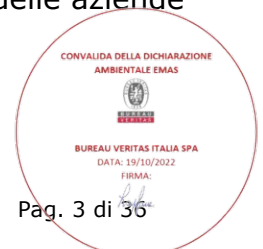
Lo stabilimento di Gariga di Podenzano è presente sul territorio dagli anni '60, quando la A.R.P. - Agricoltori Riuniti Piacentini ha intrapreso le prime attività di trasformazione di prodotti orticoli coltivati nelle terre del Piacentino. Dal 2015, lo stabilimento è divenuto un asset del Consorzio Casalasco in seguito alla fusione per incorporazione di A.R.P. nel Consorzio. Successivamente, nel dicembre 2021, il Consorzio Casalasco del Pomodoro ha conferito il ramo d'azienda relativo alle attività di lavorazione, trasformazione e vendita di conserve alimentari, preparazioni alimentari e bevande in genere, alla partecipata CASALASCO Società Agricola S.p.A.

Casalasco è una società vocata alla coltivazione, lavorazione e al confezionamento di pomodoro proveniente al 100% dal territorio italiano oltre ad altri prodotti agricoli. Casalasco conta sull'approvvigionamento da più di 500 aziende agricole socie (soci diretti, aziende di cooperative socie e di soci conferenti), che riforniscono i tre stabilimenti produttivi, con materie prime provenienti da terreni situati in Pianura Padana, con una distanza media dallo stabilimento di trasformazione che non supera i 50 km.



I pomodori e i legumi (principalmente piselli, ed in misura minore fagioli) conferiti dagli agricoltori vengono trasformati in un'ampia gamma di semilavorati e prodotti agroalimentari destinati all'industria e alla grande distribuzione mondiale. La commercializzazione avviene principalmente in qualità di co-packer e private label, ma una quota di fatturato sempre più significativa è realizzata dalle vendite di prodotti a proprio marchio (Pomì, De Rica e Gustodoro), business strategico per la società.

Casalasco nasce nel 1977 come cooperativa per garantire agli agricoltori la possibilità di cedere a prezzo equo i prodotti, minimizzando i rischi dovuti alla variabilità dell'andamento stagionale e del prezzo di mercato, sottraendoli al potere contrattuale dei grossi trasformatori industriali privati. Nel tempo questo rapporto si è consolidato e lo status di socio si è arricchito di opportunità e vantaggi. Da sempre infatti la cooperativa supporta i soci nelle attività agricole dalla selezione del seme fino alla pianificazione della raccolta e del conferimento attraverso un servizio agronomico dedicato. A queste attività tradizionali si sono aggiunti negli anni ulteriori servizi, che mirano al supporto e alla crescita del socio nelle sue capacità gestionali e imprenditoriali. Grazie a strumenti tecnologicamente innovativi, servizi all'avanguardia ed una valorizzazione del prodotto maggiore a quella riconosciuta dal mercato, Casalasco dà, oggi più che mai, un contributo fondamentale alla sostenibilità economica, sociale ed ambientale delle aziende agricole sul territorio di riferimento e delle comunità che le ospitano.



1977



Nasce il **Consorzio Casalasco del Pomodoro** come entità cooperativa che aggrega alcune aziende agricole della **Bassa Pianura Cremonese** per la coltivazione e vendita del pomodoro fresco da industria.

1982

Aumenta il numero delle **aziende socie** e viene realizzato lo stabilimento di Rivarolo del Re (CR) per la trasformazione del pomodoro in semilavorati per l'industria.

2007



Costituzione della **Boschi F&B** che rileva gli asset industriali degli stabilimenti di Fontanellato e Felegara fra cui i **marchi Pomì e Pomito** e importanti contratti di co-packing. Si amplia la gamma dei prodotti con bevande, tè e zuppe.

2015



Incorporazione della **società A.R.P.** (Agricoltori Riuniti Piacentini) con lo stabilimento produttivo di Gariga di Podenzano (PC).
Alla filiera del pomodoro **si aggiunge la filiera dei legumi** e la gamma dei formati si arricchisce con le scatole in banda stagnata e i formati per il Food Service.

2021

Costituita la **newco Casalasco Società Agricola S.p.A.**, partecipata per il **51%** dalla **cooperativa Consorzio Casalasco del Pomodoro** e dalla Casalasco Holding e, per il restante **49%**, dal **fondo QuattroR**, per la realizzazione di un ambizioso progetto di **rilancio della filiera del pomodoro italiano** a livello internazionale.



INFORMAZIONI GENERALI

La struttura aziendale presenta una Direzione Generale, insediata presso la sede legale sita in Rivarolo del Re (CR), cui riferiscono i direttori di funzione delle varie aree gestionali della società.

Localmente, sono invece presenti le strutture operative di sito, che riportano ai direttori di funzione.

RAGIONE SOCIALE	Casalasco Società Agricola S.p.A.
SEDE LEGALE	Strada Provinciale, 32 CAP 26036 Rivarolo del Re (CR)
UBICAZIONE STABILIMENTO	Via I° Maggio, 25 CAP 29027 Gariga di Podenzano (PC)
Presidente	Paolo Voltini
Legale Rappresentante e Direttore di Stabilimento	Andrea Scazza
RECAPITI	Tel. 0523/350511 - Fax 0523/350590 E-MAIL: info@casalasco.com
Nr. ADDETTI	245 (media dipendenti occupati nel 2021) In relazione alle esigenze di lavoro la ditta si avvale anche di prestatori d'opera esterni con cui il rapporto è definito su base contrattuale.
ATTIVITÀ SVOLTA	Trasformazione di prodotti orticoli (pomodoro, pisello e fagiolo)
CODICE NACE	10.39 (Lavorazione di prodotti alimentari)

AUTORIZZAZIONI AMBIENTALI DI CUI L'AZIENDA E' IN POSSESSO

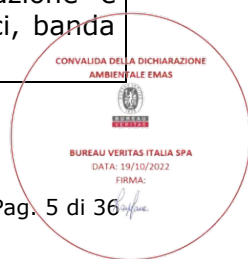
Determinazione del Dirigente della Provincia di Piacenza N. 2136 del 30.10.2007 e s.m.i.
Determinazione del Dirigente della Provincia di Piacenza N. 1825 del 08.10.2015 di voltura da ARP a Consorzio Casalasco del pomodoro Soc Agr Coop.
Determina N° 929 del 24.02.2022 nuova voltura da Consorzio Casalasco a Casalasco Società Agricola S.p.A.
Istanza di riesame della Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) presentata a Novembre 2021 e ancora in corso al momento della stesura del presente documento.

CONFORMITA' NORMATIVA

Nel corso dell'anno 2021 sono state effettuate verifiche di conformità agli obblighi applicabili al sito. Dalle verifiche effettuate non sono emerse violazioni.

CAMPO DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Il nostro sistema di gestione si applica alla "trasformazione di pomodori e legumi per la produzione di conserve mediante lavaggi, trattamenti termici e fisici di preparazione e successivo confezionamento in contenitori di vario formato e tipologia (sacchi asettici, banda stagnata e tubetti in alluminio) e trattamento termico finale".



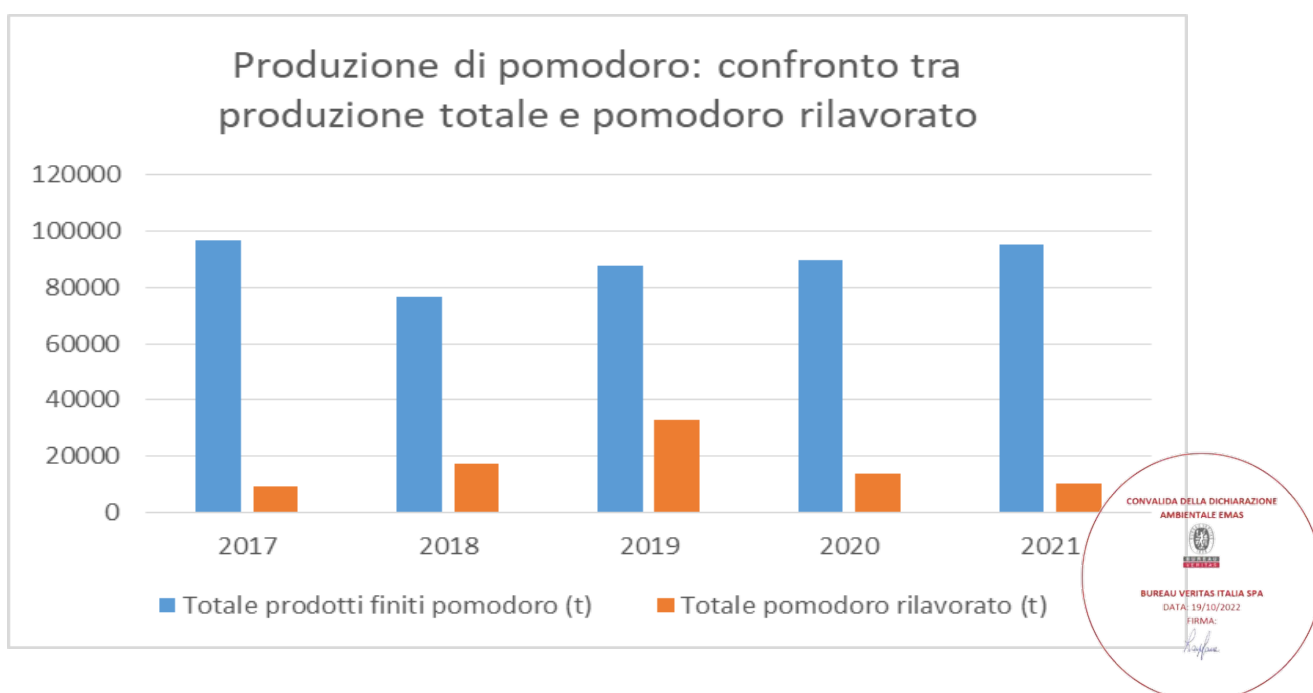
ATTIVITÀ SVOLTA

Presso lo stabilimento avviene la lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei derivati del **pomodoro da industria** e dei **legumi** (principalmente piselli, ed in misura minore fagioli e ceci). Relativamente al pomodoro lo stabilimento è orientato alla produzione di concentrati, polpa, cubettati e passate in una grande varietà di imballi: dai grandi contenitori per il prodotto ad uso industriale ai piccoli formati per le scaffalature dei punti vendita al dettaglio o per usi professionali (food service).

Relativamente ai legumi viene effettuata solamente la produzione di scatole in banda stagnata in piccoli formati per la vendita diretta al consumatore finale.

Nel tempo, l'attività svolta presso lo stabilimento è progressivamente passata da attività di tipo prettamente stagionale, denominata "campagna di lavorazione" e protratta da maggio a ottobre, ad attività continuativa durante tutto il periodo dell'anno. Ciò è stato possibile soprattutto grazie all'incremento delle rilavorazioni, vale a dire l'insieme delle lavorazioni che avvengono sul pomodoro semilavorato ottenuto durante la campagna di trasformazione. Nello specifico, il pomodoro semilavorato confezionato in sacchi asettici durante la campagna viene successivamente utilizzato come ingrediente per realizzare i prodotti finiti richiesti dal cliente, e confezionato nel packaging definitivo.

Il trend di progressivo incremento delle rilavorazioni evidenziato negli anni precedenti ha subito una brusca frenata nel corso degli anni 2020 e 2021, mentre sono rimaste stabili le produzioni da fresco. Le restrizioni imposte dalla situazione emergenziale connessa a COVID-19 hanno comportato infatti una contrazione del mercato food service, a cui sono destinati principalmente i prodotti rilavorati. La scelta produttiva è stata pertanto orientata maggiormente verso il mercato retail, che ha risentito in minore misura della situazione emergenziale. Per quanto concerne la diversa gamma di prodotti finiti a base di pomodoro, il seguente grafico consente di mettere in evidenza il contributo delle rilavorazioni rispetto al totale dei prodotti finiti. Si ricorda che la componente delle rilavorazioni non rappresenta un valore da aggiungere al dato complessivo dei prodotti finiti, ma di cui fa parte.



Di seguito si procede ad un'analisi dei dati relativi alle prestazioni ambientali dell'azienda, mettendo a confronto la campagna di trasformazione del pomodoro 2021 con le due campagne precedenti.

Ai fini della loro valutazione si ritiene significativo prendere in considerazione la sola lavorazione del pomodoro per la quale si ritengono valide le seguenti considerazioni di carattere generale. Le condizioni di produzione sono strettamente dipendenti dalla disponibilità di prodotto in agricoltura, dalle caratteristiche qualitative della materia prima, dalle condizioni meteo climatiche sia durante la coltivazione che durante la trasformazione industriale. Ogni anno di produzione può quindi subire delle variazioni che a loro volta impattano anche sulle prestazioni ambientali. La possibilità per l'azienda di intervenire su questi aspetti è molto limitata, essendo elementi esclusivamente "naturali" legati alle condizioni meteorologiche, che l'azienda può solo cercare di gestire ma non riesce ad influenzare.

È altresì vero che le attività della società sono incentrate nel supporto e nell'assistenza lungo tutta la filiera, per assecondare la variabilità delle condizioni climatiche, e gestire di conseguenza le scelte agronomiche. Casalasco, nel tempo, ha acquisito e sviluppato sia know-how di tipo agronomico, che consente di fare scelte sulle selezioni delle varietà e delle tecnologie di coltivazione in campo, sia know-how di tipo produttivo, che consente di modulare le scelte produttive in funzione della qualità e disponibilità della materia prima in ingresso. La giusta combinazione di tali aspetti consente di ottimizzare la produzione lungo tutta la filiera, riducendo gli sprechi di risorse idriche ed energetiche, e garantendo l'ottenimento di prodotti ambientalmente sostenibili, ed ottimi sotto il profilo qualitativo.

Al fine di valutare le prestazioni ambientali nel corso degli anni si devono quindi prendere in considerazione diversi fattori, oltre al quantitativo di materia prima conferita. Le prestazioni aziendali vengono inoltre confrontate con gli indicatori di settore contenuti nelle Linee guida per l'individuazione e l'utilizzazione delle migliori tecniche disponibili (MTD) in materia di industria alimentare, approvate con il Decreto Ministeriale del 1 ottobre 2008, che l'azienda ha l'obbligo di considerare poiché stabilito nell'Autorizzazione Integrata Ambientale.

Nel caso particolare della trasformazione del pomodoro le prestazioni ambientali sono rapportate ai quantitativi di prodotto finito, distinguendo due tipologie di produzione, pomodoro cubettato in scatola e pomodoro concentrato 28 - 30 gradi Brix¹. A tale riguardo si deve però chiarire che questi indicatori considerati singolarmente non sono rappresentativi dell'attività dell'azienda, in quanto la produzione presso lo stabilimento comprende sia pomodoro cubettato, sia concentrato a gradi Brix variabili (dai semiconcentrati a 10 gradi Brix sino al triplo concentrato a 36 gradi Brix). Tenuto conto che per la produzione delle due macro-tipologie di prodotto "cubettato" e "concentrato" non esistono attrezzature e impianti separati, poiché diverse fasi di lavorazione sono in comune, anche i dati di monitoraggio raccolti non possono essere differenziati e quindi elaborati in modo distinto. La produzione di pomodoro cubettato, inoltre, prevede nella sua stessa composizione un'aggiunta di succo di arricchimento (cosiddetta salsina) proveniente dal reparto concentrato; per questo motivo non si ritiene possibile individuare nella produzione di polpe e cubettato la tipologia di produzione prevalente e dunque caratterizzante lo stabilimento rispetto alla produzione di concentrato.

A seguito delle considerazioni sopra riportate, il confronto con gli indicatori di settore delle Linee guida per l'individuazione e l'utilizzazione delle migliori tecniche disponibili risulta difficoltoso e a volte fuorviante, poiché presso lo stabilimento non è possibile distinguere la produzione di concentrato da quella del cubettato. Gli indicatori di settore vengono comunque tenuti come riferimento e utilizzati per commentare e valutare i dati di prestazione ambientale, anche se in

¹ Il Brix è una misura delle sostanze allo stato solido disciolte in un liquido. Questa unità di misura è molto importante nell'industria alimentare dove di solito si applica alla quantità di zuccheri presenti in frutta e verdura.

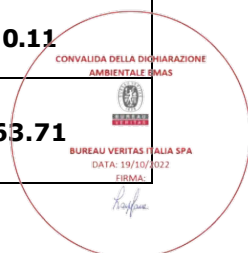
taluni casi ci troveremo nella anomala situazione di "non appartenere" ad alcuna delle due categorie.

Ai fini di una maggiore e migliore comprensione delle reali prestazioni ambientali dello stabilimento si è pertanto optato per la definizione di un ulteriore indicatore da prendere come riferimento, con un approccio di tipo "benchmarking".

Nello specifico, sono stati selezionati tre stabilimenti ritenuti simili allo stabilimento di Gariga per area geografica, tipologia e volumi di produzione. Per tali stabilimenti sono stati quindi ricercati gli ultimi dati di prestazione ambientale disponibili desumibili dai reporting annuali che vengono trasmessi e resi pubblici attraverso il portale regionale IPPC (hiip://ippc-aia.arpa.emr.it/ippc-aia/Intro.aspx). Ove disponibili, i dati ambientali presenti per i tre stabilimenti sono stati mediati al fine di ricavare un nuovo indicatore di prestazione, consentendo quindi un confronto dei valori di prestazione ambientale per lo stabilimento di Gariga con un valore medio di prestazione per gli altri stabilimenti simili.

Il riepilogo degli ultimi dati disponibili utilizzati per il calcolo del nuovo indicatore di riferimento, sono riportati nella seguente tabella. Il confronto puntuale del valore medio di prestazione ricavato dalla tabella sottostante con l'indicatore calcolato per lo stabilimento di Gariga avviene puntualmente nei paragrafi seguenti.

Indicatore e unità di misura		Stabilimento 1	Stabilimento 2	Stabilimento 3	Benchmark di riferimento
		Provincia di Parma	Provincia di Piacenza	Provincia di Piacenza	
		2021	2020	2020	Valore medio dei tre stabilimenti
Pomodoro conferito lordo (materia prima in ingresso)	t/anno	310.945	137.005	223.488	223.812
Prodotto finito (P.F.)	t/anno	167.682	74.286	155.265	132.411
Fabbisogno idrico m ³ acqua per tonnellata di P.F.	m ³ anno/t	5,37	12,10	15,45	10.97
Fabbisogno energia elettrica GJ energia elettrica per tonnellata di P.F.	GJ/t	0,41	0,35	0,46	0.41
Fabbisogno energia termica GJ energia termica per tonnellata di P.F.	GJ/t	2,18	2,46	3,99	2.88
Emissioni di CO ₂ per tonnellata di P.F.	kg/t	122,88	Dato non disponibile	Dato non disponibile	122.88
Acque scaricate per tonnellata di P.F.	m ³ /t	4,8	14,47	Dato non disponibile	9.64
Qualità scarichi kg COD per tonnellata di P.F.	kg/t	0,13	0,74	Dato non disponibile	0.44
Qualità scarichi kg BOD ₅ per tonnellata di P.F.	kg/t	0,04	0,28	Dato non disponibile	0.16
Qualità scarichi kg SST per tonnellata di P.F.	kg/t	0,037	0,19	Dato non disponibile	0.11
Produzione di fanghi di depurazione kg fanghi per tonnellata di P.F.	kg/t	17,98	51,02	122,14	63.71



MATERIE PRIME IN INGRESSO, PRODOTTO FINITO E RESIDUI DI LAVORAZIONE

Nelle tabelle seguenti si riportano i dati di produzione relativi al periodo 2019-2021: in generale gli andamenti che si osservano sono legati a fattori sia di tipo agronomico che di tipo commerciale.

Come è possibile evincere dalla tabella sottostante, la campagna pomodoro 2021 è stata leggermente più abbondante rispetto alle due campagne precedenti, con valori di pomodoro conferito lordo più simili a quanto riscontrato in passato. Per quanto concerne la campagna del pisello, si osservano invece valori decisamente più abbondanti rispetto alle annate precedenti. In analogia a quanto verificatosi nell'anno 2020, non sono infine stati conferiti fagioli.

Materie prime in ingresso: quantitativi conferiti²

	2019	2020	2021
Pomodoro conferito lordo (t/anno)	228.148	260.551	267.403
Pisello conferito lordo (t/anno)	956	2.038	2.369
Fagiolo conferito lordo (t/anno)	142	0	0
Totale materie prime conferite (t/anno)	229.246	262.589	269.772

Relativamente alla caratterizzazione analitica delle materie prime vegetali, ogni partita in ingresso viene adeguatamente campionata per eseguire le analisi che permettono di stabilire l'accettazione o rifiuto della merce.

I dati riportati in tabella sono relativi ai quantitativi "lordi" ossia comprensivi di terra, materiale vegetale estraneo, sabbia e sassi che vengono trasportati insieme alla materia prima (il trasporto allo stabilimento viene svolto immediatamente dopo la raccolta nei campi di coltivazione). Questo materiale, che costituisce uno scarto ai fini della trasformazione del prodotto finito, è però importante per valutare alcuni indicatori ambientali.

² Nella tabella non sono inseriti i dati relativi ai conferimenti nell'anno 2022, in quanto la campagna di trasformazione di pomodoro ha normalmente luogo dalla fine di luglio fino ai primi di ottobre, e la campagna di trasformazione del pisello ha luogo tra maggio e giugno, e i dati relativi agli ingressi di materia prima vengono consolidati e validati dalle funzioni aziendali preposte in un periodo successivo all'effettuazione della campagna.



Prodotti finiti: tipologie e quantitativi confezionati

Ai fini di un confronto con la materia prima in ingresso, relativamente alle produzioni di legume, il dato riportato in tabella è relativo al peso sgocciolato da crudo

	2019	2020	2021
Pomodoro (t/anno) di cui	87.952	89.580	95.112
▪ Concentrato di pomodoro (t/anno)	16.731	20.496	24.043
▪ Passata-succo di pomodoro (t/anno)	11.289	7.682	5.373
▪ Polpa-cubettato di pomodoro (t/anno)	59.932	61.402	65.696
Pisello (t/anno)	917	1.733	2.129
Fagiolo (t/anno)	136	0	0
Pomodoro rilavorato (t/anno)	32.766	13.936	9.941

I dati del 2021 consolidano l'orientamento produttivo verso le polpe, i cubettati e i concentrati

La rilavorazione ha risentito degli effetti legati alla situazione emergenziale connessa a COVID-19

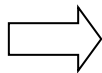
Come per gli anni precedenti ai fini di facilitare il confronto con gli indicatori di settore, si è utilizzato il coefficiente di conversione proposto per la tipologia "Passata 7-12°Brix", in modo da convertire il quantitativo della categoria "Passata-succo di pomodoro" in quello della categoria "Concentrato di pomodoro" e poter confrontare gli indicatori di prestazione con quelli riportati nelle MTD.

Il dato utilizzato per l'elaborazione degli indicatori è quello ottenuto dalla somma delle due principali categorie di prodotto finito che tiene conto solo della conversione della "Passata" in "Concentrato" come di seguito riportato.

Perché la conversione in Brix?



6 kg pomodoro fresco



1 kg pomodoro concentrato

	2019	2020	2021
Concentrato di pomodoro (t/anno)	16.731	20.496	24.043
Passata-succo di pomodoro convertito in concentrato 28-30°Brix (t/anno)	3.386 (11.289 x 0.3)	2.305 (7.682 x 0.3)	1.612 (5.373 x 0.3)
Polpa-cubettato di pomodoro (t/anno)	59.392	61.402	65.696
Totale prodotto finito pomodoro (t)	79.509	84.203	91.351

Valore complessivo considerato per l'elaborazione degli indicatori di prestazione ambientale

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA
DATA: 19/10/2022
FIRMA:

[Handwritten signature]

Residui di lavorazione pomodoro: quantitativi prodotti

	2019	2020	2021
Bucchette (t/anno)	5.856	7.459	6.771
% rispetto alla MP conferita lorda	2,6	2,9	2,5
Grigliato (t/anno)	1.640	2.153	1.432
% rispetto alla MP conferita lorda	0,7	0,8	0,5

I valori riscontrati nel 2021 confermano la buona qualità della materia prima

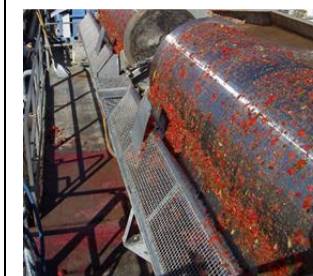
Residui di lavorazione legume: quantitativi prodotti

	2019	2020	2021
Bucchette (t/anno)	122	153	245
% rispetto alla MP conferita lorda	12,8	7,5	10,3

Per la lavorazione del pomodoro, con "grigliato" si intendono gli scarti derivanti dalle fasi di sgrigliatura, che avvengono durante la fase di scarico della materia prima in ingresso allo stabilimento, e prima dell'immissione delle acque di processo nell'impianto di depurazione. Il grigliato è pertanto costituito da parti vegetali di scarto (piccioli, fogliame, fusti). In base alla qualità della materia prima in lavorazione e ai processi produttivi è possibile destinare a grigliato anche materia prima non idonea alla lavorazione (bacche sopra o sotto mature).



Le "bucchette" sono invece costituite da bucce e semi separate dal succo durante le operazioni di raffinazione e sono correlate alle produzioni di passata e concentrato. Le "bucchette" possono essere destinate all'alimentazione zootecnica come "**materie prime per mangimi**". Per la lavorazione del legume, il dato "bucchette" è calcolato sulla base del dato medio ottenuto dalle analisi di laboratorio sulla materia prima in accettazione, utilizzando lo "scarto agronomico" comprensivo di parti vegetali, baccelli ed altro materiale estraneo.



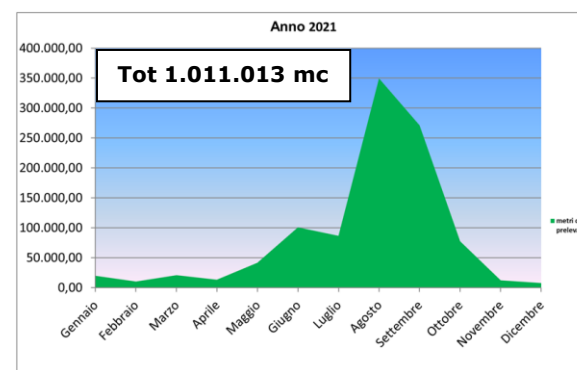
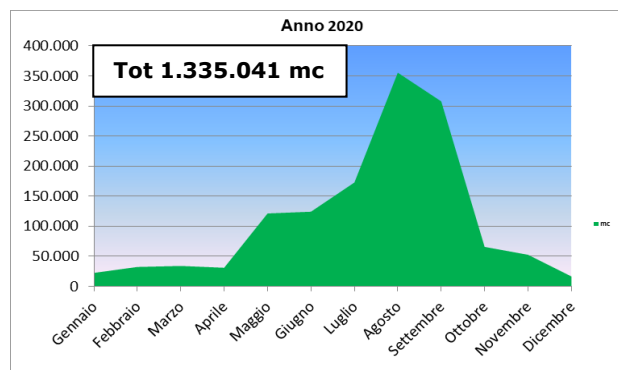
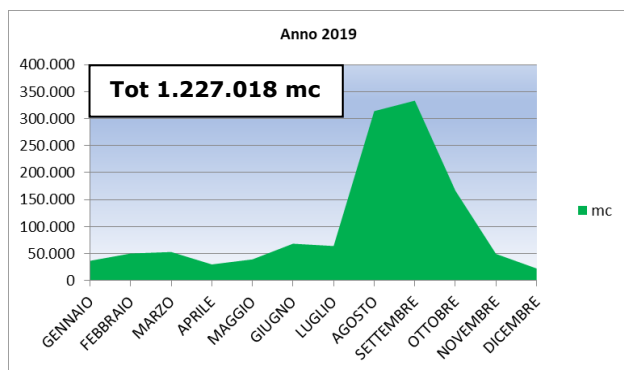
USO DELLA RISORSA IDRICA

Nel processo di trasformazione del pomodoro l'utilizzo della risorsa idrica rappresenta uno dei fattori di impatto ambientale maggiormente significativo. L'acqua viene utilizzata per lo **scarico dai mezzi** ed il **trasporto idraulico** della materia prima, per tutte le operazioni di **lavaggio e sanificazione degli impianti**, per la **produzione di vapore** asservito ai processi di evaporazione e di pastorizzazione e per i **sistemi di raffreddamento** di impianti e prodotto.

L'approvvigionamento idrico dell'azienda è garantito, oltre che dall'allaccio all'acquedotto comunale di Podenzano, da 4 pozzi di proprietà, per i quali è stata riconosciuta alla ditta, con provvedimento n DET-AMB-2016-4363 del 08/11/2016, la concessione per derivare acqua pubblica. Sulla base di quanto stabilito dalla Delibera di Concessione, il volume massimo derivabile concesso è pari a 1.456.000 mc/anno. Come è possibile evincere dai grafici seguenti, i prelievi idrici complessivi per lo stabilimento risultano conformi ai valori di prelievo consentiti.

I pozzi vengono attivati sulla base delle esigenze di produzione, mentre all'acquedotto comunale di Podenzano sono collegati i servizi igienici della palazzina uffici e spogliatoi del personale. Il consumo medio di acqua da acquedotto nel triennio 2019-2021 è stato pari a 7.166 metri cubi.

Prelievi idrici annui da pozzo stabilimento di Gariga periodo 2019 – 2021



Relativamente ai consumi riscontrati nell'anno 2021, è opportuno segnalare che la diminuzione dei consumi rispetto all'anno precedente è evidente in corrispondenza della campagna del pisello (maggio – giugno). Tale risultato è imputabile ad una maggiore continuità dei conferimenti e al fatto che, rispetto ai precedenti anni, si sono verificate meno attività di rilavorazione in concomitanza con la campagna del pisello. Si ricorda che tali attività di rilavorazione comportano un maggiore fabbisogno idrico, determinato dalla necessità di svuotamento degli impianti e successivo ripristino, produzione di vapore o lavaggio delle linee.

Il prelievo idrico da pozzi per il **primo semestre 2022** è pari a soli **256.327 metri cubi**, poiché il dato comprende solo una parte della campagna di lavorazione 2022 del pisello e non comprende la campagna del pomodoro.



La tabella a fianco mostra l'andamento degli indicatori relativi ai consumi di acqua da pozzo durante la campagna di trasformazione del pomodoro e del legume per il periodo 2019 – 2021. Per entrambi i prodotti si osservano valori in miglioramento rispetto agli ultimi anni. L'investimento relativo alla sostituzione delle torri di evaporazione ha contribuito alla riduzione dei consumi, migliorando l'efficienza degli impianti di raffreddamento a circuito chiuso e riducendo i reintegri da pozzo, con un impatto significativo specialmente durante la lavorazione del pomodoro. Inoltre sono state effettuate meno attività di rilavorazione in concomitanza con la campagna del legume e i conferimenti delle materie prime (sia pisello che pomodoro) sono avvenuti con continuità riducendo la necessità di effettuare lavaggi delle linee tra conferimenti successivi.

		Campagna Pomodoro			Campagna Legume		
		Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
Prelievo da pozzo campagna pomodoro	m ³	767.717	789.868	683.233	79.772	201.381	129.316
Consumi per tonnellata di materia prima conferita	m ³ / t	3,4	3,0	2,6	83	99	55
Consumi per tonnellata di prodotto finito	m ³ / t	9,7	9,4	7,5	87	116	61
INDICATORI DI SETTORE (LG MTD D.M. 1.10.2008)							
PASSATE E CONCENTRATI DI POMODORO				130÷180 m³ / t di prodotto finito			
CUBETTATO DI POMODORO				130÷180 m³ / t di prodotto finito			
PRODUZIONE DI LEGUMI				Indicatore non definito			
BENCHMARK							
Fabbisogno idrico m³ acqua per tonnellata di P.F. (pomodoro)				11 m³ / t di prodotto finito			
Appare evidente come il confronto con gli indicatori di settore sia poco rappresentativo della realtà aziendale, in quanto i valori di riferimento sono abbondantemente rispettati. Ben più interessante è il confronto con i valori medi di aziende simili (benchmark) da cui si evincono valori di consumo leggermente inferiori per lo stabilimento di Gariga							





Appare evidente che nel 2021 per ottenere 1 kg di prodotto finito sono stati necessari quasi 8 litri di acqua. Per quanto questo valore possa sembrare elevato, occorre in realtà evidenziare come le prestazioni dello stabilimento siano decisamente migliori rispetto a quanto prevedono gli indicatori di settore, e del tutto in linea con le prestazioni medie degli stabilimenti scelti come riferimento (benchmark). Gli ottimi risultati in termini di risparmio di risorsa sono certamente imputabili a tutti gli interventi che negli anni sono stati realizzati al fine di razionalizzare e ridurre i consumi.

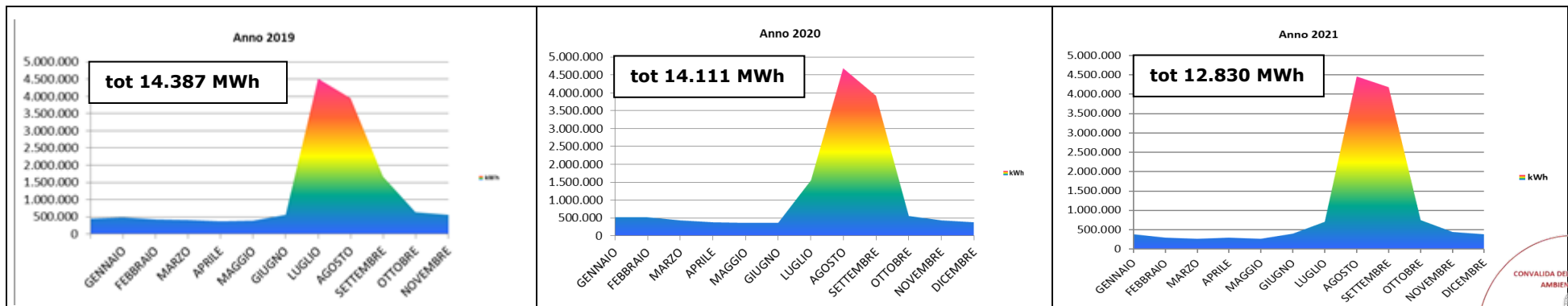
CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA

L'energia elettrica è asservita all'alimentazione di tutti i servizi dello stabilimento, principalmente per il funzionamento

- degli **impianti di passatura e di raffinazione** nella prima fase di lavorazione del succo
- degli **evaporatori** per la produzione di concentrato di pomodoro
- delle **linee di alimentazione e nastri di cernita e selettori ottici** per la produzione di cubettati e polpa di pomodoro
- del **depuratore** per il trattamento delle acque di scarico provenienti dalla lavorazione di tutto lo stabilimento.

I dati riportati di seguito ed evidenziati anche in forma grafica, sono relativi ai consumi di energia elettrica prelevata dalla rete di distribuzione esterna. Nel periodo fuori campagna i consumi energetici sono imputabili alle fasi di confezionamento ed etichettatura.

Consumi annui di energia elettrica stabilimento di Gariga periodo 2019 - 2021



Ad aggiornamento dei dati sopra riportati, si segnala che il consumo di energia elettrica per il **primo semestre 2022** è stato pari a **1.839.764 kWh**.

PRODUZIONE E CONSUMI DI ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI

Oltre ai consumi sopra riportati, l'Azienda produce energia elettrica con il proprio impianto fotovoltaico, utilizzandola in parte per autoconsumo, ed in parte cedendola in rete. Di seguito sono riportati i dati registrati nel triennio considerato e le percentuali di autoconsumo registrate in ogni anno.

Grazie alla produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile per mezzo dell'impianto fotovoltaico presente in azienda, nell'anno 2021 è stata evitata l'emissione in atmosfera di oltre 400 tonnellate di CO₂.

Anno 2019		Anno 2020		Anno 2021	
MWh prodotti	963	MWh prodotti	924	MWh prodotti	865
MWh (auto)consumati	915	MWh (auto)consumati	864	MWh (auto)consumati	805
MWh ceduti in rete	48	MWh ceduti in rete	60	MWh ceduti in rete	60
% autoconsumo	95 %	% autoconsumo	94 %	% autoconsumo	93 %

Lo stabilimento di Gariga non consuma altra energia proveniente da fonti rinnovabili.



Campagna di trasformazione del pomodoro

La tabella a fianco mostra l'andamento dei consumi di energia elettrica durante la campagna di trasformazione del pomodoro. I consumi assoluti sono stati leggermente inferiori ma sostanzialmente in linea con gli anni precedenti, mentre si osserva un miglioramento per quanto riguarda i KWh consumati per tonnellata di materia prima e i Kwh consumati dal depuratore (Anno 2021: 1348 MWh).

Il confronto con gli indicatori di settore evidenzia per tutti gli anni valori superiori a quelli di riferimento per la produzione di cubettato di pomodoro ed invece valori in linea per la produzione di concentrato di pomodoro. Tali andamenti sono da mettere in relazione con le considerazioni riportate in premessa, relative alla non rappresentatività dei singoli indicatori alla realtà aziendale. Risulta anche in tal caso maggiormente significativo il confronto con il valore medio dell'indicatore per aziende simili (benchmark) da cui è possibile osservare prestazioni sostanzialmente in linea.

Relativamente ai consumi parziali dedicati al depuratore, si osservano valori in linea con quelli di riferimento e in netto miglioramento per l'anno 2021 rispetto ai precedenti anni. Si ritiene che il miglioramento della performance sia rappresentativo degli interventi di manutenzione straordinaria ai piattelli di aerazione delle vasche di ossidazione. Il risultato dell'intervento si traduce in una migliore ossidazione in vasca, con il conseguente miglioramento della qualità delle acque scaricate ed un minore consumo energetico legato all'utilizzo delle soffianti.

I consumi di energia elettrica per il depuratore sono i seguenti:

2019:2040 MWh

2020:2038 MWh

2021:1348 MWh

Anno	Anno	Anno
2019	2020	2021
9.643	9.878	9.315
MWh di energia elettrica prelevata dallo stabilimento durante la campagna di trasformazione del pomodoro		
42	38	35
kWh di energia elettrica consumata dallo stabilimento per tonnellata di materia prima conferita		
0,44	0,42	0,47
GJ di energia elettrica / t di prodotto finito		
26	24	15
kWh di energia elettrica consumata dal depuratore per tonnellata di prodotto finito		

INDICATORI DI SETTORE (LG MTD D.M. 1.10.2008)	Consumo di energia elettrica	Consumo di energia elettrica riferito al depuratore
PASSATE E CONCENTRATI DI POMODORO	0,3÷0,5 GJ/t di prodotto finito	16÷20 kWh/t di prodotto finito
CUBETTATO DI POMODORO	0,06÷0,09 GJ/t di prodotto finito	10÷14 kWh/t di prodotto finito
BENCHMARK		
Fabbisogno energia elettrica GJ energia elettrica per tonnellata di P.F.	0,41 GJ/t di prodotto finito	Non definito



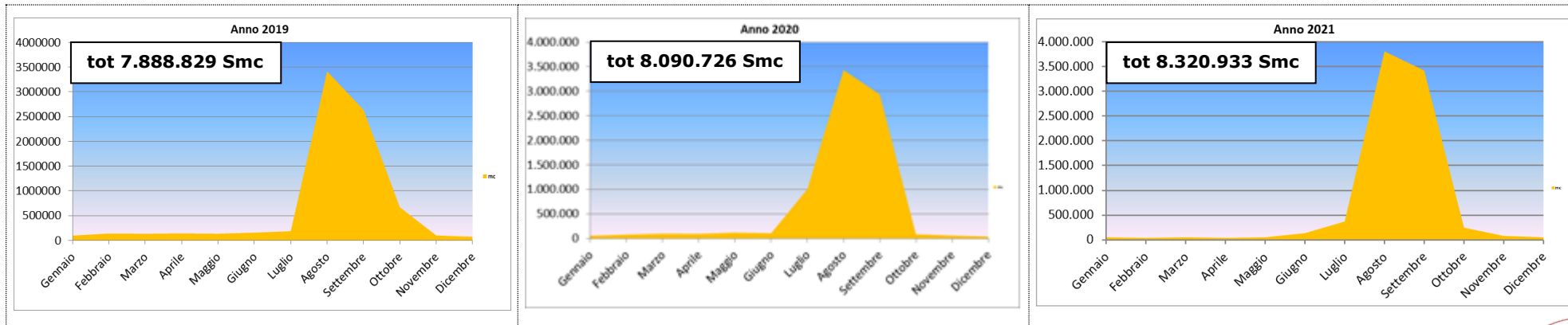
ENERGIA TERMICA

In azienda sono presenti 5 centrali termiche (autorizzate con Autorizzazione Integrata Ambientale, rilasciata con Determinazione del Dirigente della Provincia di Piacenza N. 2136 del 30.10.2007 e successivamente modificata e integrata) asservite alla **produzione di vapore**. Il vapore è necessario in numerose fasi del processo produttivo, in particolare nelle fasi di:

- **concentrazione** del succo di pomodoro
- **trattamento termico** e **sterilizzazione** del prodotto finito
- **trattamento di "scottatura"** delle bacche di pomodoro

I seguenti grafici riportano i consumi di gas metano per lo stabilimento negli anni di riferimento. In totale analogia con i consumi di energia elettrica presentati al precedente paragrafo, anche per i consumi di gas metano è possibile riconoscere il picco caratteristico in corrispondenza del periodo giugno-ottobre in cui si concentrano le campagne di lavorazione di legumi e pomodoro. Per l'anno 2021 si osserva un trend molto simile agli anni precedenti per quanto concerne l'inizio campagna, con incremento dei consumi a partire dal mese di giugno.

Consumi annui di gas metano stabilimento di Gariga periodo 2019 – 2021



Ad aggiornamento dei dati sopra riportati, si segnala che il consumo di gas metano per il **primo semestre 2022** è stato pari a **384.332 Smc**.



Campagna di trasformazione del pomodoro

La tabella a fianco mostra l'andamento dei consumi di gas naturale durante la campagna di trasformazione del pomodoro. I consumi assoluti mostrano un trend in aumento imputabile a un aumento della quantità di materia prima lavorata, tuttavia si osserva come il valore degli indicatori di prestazione rimanga stabile anche a fronte di una maggiore produzione.

Il confronto con gli indicatori di settore evidenzia per tutti gli anni valori superiori a quelli di riferimento per la produzione di cubettato di pomodoro ed invece valori nettamente migliori per la produzione di concentrato di pomodoro. Tali andamenti sono da mettere in relazione con le considerazioni riportate in premessa, relative alla non rappresentatività dei singoli indicatori alla realtà aziendale. Risulta anche in tal caso maggiormente significativo il confronto con il valore medio dell'indicatore per aziende simili (benchmark) da cui è possibile osservare prestazioni sostanzialmente in linea.

	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
Mc di gas metano consumato dallo stabilimento durante la campagna di trasformazione	6.725.141	7.337.129	7.715.827
Mc di gas metano consumato per tonnellata di materia prima conferita	29	28	29
GJ prodotti per tonnellata di prodotto finito	2,7	3,0	3,0

INDICATORI DI SETTORE (LG MTD D.M. 1.10.2008)	Consumo di energia termica
PASSATE E CONCENTRATI DI POMODORO	6,8÷8,3 GJ/t di prodotto finito
CUBETTATO DI POMODORO	2,2÷2,5 GJ/t di prodotto finito
BENCHMARK	
Fabbisogno energia termica GJ energia termica per tonnellata di P.F.	2,88 GJ/t di prodotto finito



CONSUMI ENERGETICI COMPLESSIVI

Viene di fianco proposto l'andamento dei consumi energetici annui complessivi per lo stabilimento, espressi in tonnellate equivalenti di petrolio (tep) per anno di riferimento.

Lo stabilimento risulta soggetto all'obbligo di predisposizione e invio di una Diagnosi Energetica ai sensi del D.Lgs. n. 102 del 04/07/2014.

La Diagnosi è stata predisposta e trasmessa all'ENEA entro i termini previsti dal decreto, e da tale documento sono emersi interessanti spunti che sono stati presi in considerazione ai fini della stesura degli obiettivi di miglioramento aziendali.

Il consumo energetico complessivo è calcolato in tonnellate equivalenti di petrolio (tep) considerando i contributi imputabili ad energia elettrica sia acquistata che autoprodotta, gas metano e gasolio per autotrazione (carrelli elevatori).

Come possibile evincere dai dati relativi all'indicatore, i consumi energetici complessivi risultano piuttosto stabili nel tempo, ed in leggero miglioramento, a riprova del costante impegno dell'Organizzazione nel rendere efficiente il processo produttivo anche sotto il profilo energetico, in un'ottica di migliore gestione dei costi e degli impatti sull'ambiente.

Anno	Anno	Anno
2019	2020	2021
9.459	9.564	9.502
Tonnellate equivalenti di petrolio (tep)		
0,041	0,036	0,035
tep per tonnellata di materie prime conferite (pomodoro + legumi)		
0,12	0,11	0,10
tep per tonnellata di prodotti finiti (pomodoro + legumi)		

EMISSIONI IN ATMOSFERA – CO₂ ed NO_x

Le uniche emissioni in atmosfera significative derivanti dall'attività dell'azienda sono rappresentate dai fumi di combustione delle 5 centrali termiche utilizzate per la produzione di vapore asservito alla lavorazione. Su ogni generatore è installato un analizzatore di combustione che rileva la temperatura dei gas effluenti, l'Ossigeno libero ed il Monossido di carbonio.

Lo stabilimento ricade nel campo di applicazione della Direttiva Europea 2003/87/CEE che recepisce il Protocollo di Kyoto ed è in possesso di specifica autorizzazione ad emettere gas ad effetto serra n. IT 392.

Vengono di seguito riportate le tonnellate di CO₂ emesse dallo stabilimento per anno di riferimento, relative all'utilizzo di gas metano come combustibile per le centrali termiche asservite alla produzione e per il riscaldamento degli uffici.



Nella tabella a fianco sono riportati i valori di CO₂ emessa nell'anno di riferimento, ed è riportato l'indicatore di prestazione, calcolato come kg di CO₂ emessi per tonnellata di prodotto finito. Se pur in presenza di un incremento nel valore di tonnellate di CO₂ emesse nell'anno di riferimento, ancora una volta è possibile apprezzare come in realtà il valore dell'indicatore sia piuttosto stabile nel tempo, e con una tendenza al decremento, ad ulteriore testimonianza degli sforzi intrapresi per una sempre migliore ed efficiente gestione delle risorse.

Il dato va inoltre messo a confronto con gli indicatori di settore, ed è possibile osservare come le prestazioni dello stabilimento siano ampiamente conformi agli indicatori di settore più performanti. Il confronto con i valori medi dell'indicatore per aziende simili (benchmark) mostra invece prestazioni leggermente meno performanti ad opera dello stabilimento. Occorre tuttavia evidenziare che i dati di benchmark relativi all'emissione di CO₂ sono disponibili per uno solo dei 3 stabilimenti scelti al fine del confronto, quindi si ritiene il confronto poco rappresentativo del reale valore medio.

Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
15.583	16.051	16.502
<i>tonnellate di CO₂ emesse nell'anno</i>		
196	191	181
kg di CO ₂ / t di prodotto finito (pomodoro)		

INDICATORI DI SETTORE (LG MTD D.M. 1.10.2008)	Emissioni di CO₂
PASSATE E CONCENTRATI DI POMODORO	700÷900 kg CO ₂ /t di prodotto finito
CUBETTATO DI POMODORO	200÷220 kg CO ₂ /t di prodotto finito
BENCHMARK	
Emissioni di CO₂ per tonnellata di P.F.	123 kg CO ₂ /t di prodotto finito

In aggiunta alle emissioni di CO₂, dalle centrali termiche si hanno emissioni di ossidi di azoto. Non essendo presenti indicatori di settore su tale parametro, non sono raccolti dati complessivi di emissione. Tuttavia, l'analizzatore di combustione installato sulle caldaie consente di rilevare e calcolare la concentrazione istantanea di ossidi azoto su ogni camino. I dati dell'analizzatore sono periodicamente verificati e confrontati con il valore limite di emissione stabilito dall'Autorizzazione Integrata Ambientale, fissato a 100 mg/mc. In assenza di superamenti di tale valore limite, considerando la portata massima autorizzata di ogni camino e la durata dell'emissione, è quindi possibile ricavare un dato massimo teorico annuo di emissione di NO_x pari a 36 tonnellate/anno³.

³ Per il calcolo si considera il funzionamento di tutte le caldaie in contemporanea per circa 90 gg (campagna di trasformazione del pomodoro), due caldaie in funzione per circa 35 gg (campagna di trasformazione del legume) e una caldaia in funzione per circa 235 gg (rilavorazioni).



SCARICO DI ACQUE REFLUE

Insieme all'utilizzo della risorsa idrica, gli scarichi di acque reflue costituiscono uno dei fattori di impatto maggiormente significativi in relazione all'attività svolta dall'azienda. Le tipologie di acque reflue che hanno origine dallo stabilimento ed i rispettivi recettori sono le seguenti:

- **Acque reflue industriali:** derivano dalle varie fasi di lavorazione, che comprendono sia le fasi di trasporto e trasformazione della materia prima, sia le fasi legate ai servizi tecnologici quali ad esempio lo spurgo delle torri di raffreddamento o la condensa dei compressori. Tutte le acque reflue industriali sono convogliate al depuratore aziendale, opportunamente trattate e quindi scaricate in corpo idrico superficiale (**scarico industriale S1**). Lo scarico è regolarmente consentito con l'Autorizzazione Integrata Ambientale, rilasciata con Determinazione del Dirigente della Provincia di Piacenza N. 2136 del 30.10.2007 e successivamente modificata e integrata.
- **Acque reflue domestiche:** originate dai servizi igienici situati nelle diverse unità dello stabilimento. Gli scarichi, derivanti dalla palazzina uffici e degli spogliatoi, sono collettati previo passaggio in fossa settica alla pubblica fognatura.
- **Acque reflue meteoriche:** derivanti dall'intera area esterna aziendale adibita a differenti usi: transito, carico e scarico dei mezzi di trasporto, stoccaggio di rifiuti e materiali vari e prodotto finito. Gli scarichi sono convogliati al depuratore biologico aziendale prima del recapito in corpo idrico superficiale.

GESTIONE IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Il trattamento delle acque reflue di processo risulta essere uno degli aspetti maggiormente problematici per le aziende di conserve vegetali, anche se tali tipologie di acque contengono prevalentemente sostanze organiche facilmente biodegradabili e sono, di norma, esenti da sostanze tossiche. Per la depurazione delle acque, in stabilimento è presente un impianto biologico a fanghi attivi con reattore a doppio stadio sequenziale. Il corretto funzionamento dell'impianto rappresenta una priorità nella gestione ambientale e l'azienda ha adottato misure di carattere tecnico e gestionale al fine di mantenere sotto controllo l'impatto che ne può derivare.

Al fine di monitorare l'efficienza dell'impianto di depurazione e di verificare il rispetto dei limiti normativi è stato definito un piano di campionamento delle acque reflue che prevede controlli analitici in ingresso ed in uscita dall'impianto di depurazione durante le campagne del pisello e del pomodoro. Le seguenti tabelle consentono un confronto tra i dati relativi ai monitoraggi effettuati in ingresso ed in uscita dal depuratore durante le campagne di produzione (pomodoro e pisello) da cui si evince il pieno rispetto dei limiti normativi.



Caratteristiche scarico industriale "S1"

Caratteristiche **qualitative** ingresso e uscita depuratore

Campagne POMODORO 2019 – 2020 - 2021

Parametro	Unità di misura	Valore medio in INGRESSO			Valore medio in USCITA			Valore limite Tab 3, all.5 - D.Lgs. 152/2006
		2019	2020	2021	2019	2020	2021	
C.O.D.*	mg/l	768	1018	886	28	28	25	160
Solidi sospesi *	mg/l	576	663	580	16	18	21	80
B.O.D.5 **	mg/l	280	367	292	12	15	8	40
pH *		6,91	6,82	6,81	7,81	7,75	7,70	5,5 – 9,5
Materiali grossolani **		assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti

Caratteristiche **qualitative** ingresso e uscita depuratore

Campagne PISELLO 2019 – 2020 – 2021

Parametro	Unità di misura	Valore medio in INGRESSO			Valore medio in USCITA			Valore limite Tab 3, all.5 - D.Lgs. 152/2006
		2019	2020	2021	2019	2020	2021	
C.O.D.*	mg/l	833	991	873	20	25	23	160
Solidi sospesi *	mg/l	253	359	248	17	18	15	80
B.O.D.5 **	mg/l	280	324	247	9	13	4	40
pH *		7,05	7,05	7,32	7,94	7,91	7,75	5,5 – 9,5
Materiali grossolani **		assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti

* dati giornalieri ** dati settimanali

NOTA: Si segnala che nella quantificazione dei valori medi nelle acque in uscita, essendo una parte consistente dei dati ottenuti inferiore al limite di rilevabilità del metodo analitico, si è considerato questo come valore utile ai fini del calcolo, effettuando così una stima in eccesso.



Relativamente alle **caratteristiche quantitative** si riportano in forma sintetica nella tabella seguente i dati relativi ai monitoraggi effettuati in ingresso e in uscita dal depuratore durante le campagne di produzione. L'azienda è particolarmente attenta ad un uso razionale della risorsa idrica: tale politica si traduce nella scelta di recuperare una parte delle acque altrimenti indirizzate allo scarico: la risorsa, tramite un sistema di sgrigliatura e filtrazione, può essere riutilizzata all'interno del processo produttivo. Tale sistema è attivo solamente durante il periodo di campagna del pomodoro e, per l'anno 2021, ha consentito di "ricircolare" un volume di acqua pari a **1.341.948** mc. Sia per la campagna del pisello che per la lavorazione del pomodoro si ricorda che gli strumenti di misura del tipo ad ultrasuoni sono fortemente influenzati dalle condizioni di esercizio ed in caso di portate discontinue l'errore medio può essere anche molto elevato, in quanto fuoriesce dal range ottimale di esercizio dello strumento. Questo spiega alcuni valori rilevati durante la lavorazione del pisello che risultano poco coerenti.

	CAMPAGNA POMODORO			CAMPAGNA PISELLO		
	2019	2020	2021	2019	2020	2021
	Valore TOTALE campagna (m ³)	Valore TOTALE campagna (m ³)	Valore TOTALE campagna (m ³)	Valore TOTALE campagna (m ³)	Valore TOTALE campagna (m ³)	Valore TOTALE campagna (m ³)
Volume di acque in ingresso all'impianto di depurazione	1.915.884	1.369.152	786.423	22.408	55.684	85.236
Volume di acque in uscita dall'impianto di depurazione	836.950	908.250	792.780	2.218	90.740	98.810
Volume di acqua scaricata per tonnellata di prodotto finito	11	11	9	Il valore non è calcolato in quanto non sono definiti indicatori di settore		

Il confronto con gli indicatori di settore è non rilevante, in quanto i valori riscontrati sono nettamente migliori dei valori più restrittivi dei valori di riferimento. Il confronto con i valori medi dell'indicatore per aziende simili (benchmark) mostra prestazioni in linea per l'anno 2021. Occorre tuttavia ribadire che il quantitativo di acqua scaricata è funzionale alla necessità di lavaggio delle linee produttive con lo scopo di garantire gli standard di qualità ed igienico-sanitaria del prodotto.

INDICATORI DI SETTORE (LG MTD D.M. 1.10.2008)	Acque scaricate
PASSATE E CONCENTRATI DI POMODORO	60÷80 m ³ / t di prodotto finito
CUBETTATO DI POMODORO	60÷80 m ³ / t di prodotto finito
BENCHMARK Acque scaricate per tonnellata di P.F.	9,64 m ³ / t di prodotto finito



Campagna di trasformazione del pomodoro

La tabella a fianco mostra l'andamento degli indicatori relativi allo scarico idrico durante la campagna di trasformazione del pomodoro. Non sono stati presi in considerazione i parametri della lavorazione del legume perché ritenuti non significativi e comunque avrebbero migliorato ulteriormente gli indici di prestazione.

Si precisa che l'indicatore riferito all'attività aziendale è stato calcolato considerando il valore di concentrazione medio dei parametri COD, BOD₅ e Solidi Sospesi rilevati dai controlli analitici effettuati e il volume scaricato complessivamente durante la campagna del pomodoro.

Il confronto con gli indicatori di settore (LG MTD DM 1.10.2008) è assolutamente non rilevante, in considerazione del fatto che i valori degli indicatori riportati a fianco sono nettamente migliori anche di quelli di riferimento più restrittivi. Anche il confronto con i valori medi di aziende simili non è considerato completamente attendibile, in ragione del fatto che i sistemi di depurazione installati presso i diversi siti possono essere significativamente diversi in termini di dimensioni, potenzialità e tipologia.

L'ottenimento di valori di prestazione così performanti è direttamente correlato ai piani di miglioramento attuati dallo stabilimento per una migliore gestione della risorsa idrica.

Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	
0,27	0,30	0,22	
kg scaricati di COD (valore medio) per tonnellata di prodotto finito			
0,11	0,16	0,07	
kg scaricati di BOD₅ (valore medio) per tonnellata di prodotto finito			
0,15	0,19	0,18	
kg scaricati di Solidi Sospesi totali (valore medio) per tonnellata di prodotto finito			
COD kg/t PF	BOD ₅ kg/t PF	Solidi sospesi kg/t PF	
6÷7	10÷12	2÷4	
6÷7	7÷10	4÷5	
BENCHMARK			
Qualità scarichi (COD; BOD₅; SST)	0,44	0,16	0,11



GESTIONE DEI RIFIUTI

Lo stabilimento ha da tempo introdotto una politica di raccolta differenziata delle diverse tipologie di rifiuti prodotte in azienda, per il loro conferimento ad operazioni di recupero dove possibile od in alternativa allo smaltimento. Durante la lavorazione tutto il personale aziendale provvede alla raccolta dei rifiuti derivanti dalle proprie attività, separatamente per tipologia, all'interno dei contenitori predisposti in corrispondenza delle varie aree lavorative. Successivamente i rifiuti vengono trasferiti in aree di stoccaggio dedicate, identificate mediante apposita segnaletica, in attesa del conferimento a ditte autorizzate. Il bilancio generale della gestione dei rifiuti effettuata dall'azienda nei tre anni è riassunto nella tabella seguente, da cui si osserva come la maggior parte dei rifiuti prodotti in azienda sia destinata ad attività di recupero ad opera di Aziende in possesso delle necessarie autorizzazioni. Tutto ciò concorre al contenimento dell'impatto ambientale dei rifiuti prodotti dallo stabilimento.

BILANCIO GENERALE GESTIONE RIFIUTI

	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
Quantitativo rifiuti speciali non pericolosi prodotti (ton/anno)	7.789,4	8.449,65	6.472,40
Quantitativo rifiuti speciali pericolosi prodotti (ton/anno)	0,9	1,2	0,76
Quantitativo totale rifiuti speciali prodotti (ton/anno)	7.790,3	8.450,85	6.473,16
Totale rifiuti destinati a trattamento fuori sito (ton/anno)	7.710	8.375,17	6.394,05
di cui DESTINATI A RECUPERO (ton/anno)	7.706,88	8.374,85	6.392,82
Rifiuti destinati ad autosmaltimento in sito ⁴ (ton/anno)	80	75,68	76,84
Indicatore: rifiuti prodotti / prodotto finito⁵ (kg/ton)	97,98	100,36	70,86

Secondo quanto riportato nella tabella precedente è possibile evincere come, per l'anno 2021, la produzione di rifiuti sia diminuita sia in termini assoluti di tonnellate prodotte all'anno che anche come valore dell'indicatore, evidenziando quindi una migliore performance dello stabilimento.

Nella pagina seguente si relaziona in merito alle prestazioni dell'azienda relativamente al rifiuto maggiormente rappresentativo del ciclo produttivo (fanghi di depurazione).

⁴ Alcuni rifiuti costituiti da prodotti finiti non più commercializzabili per anomalie produttive o per aver superato la data di scadenza sono auto smaltiti all'interno del depuratore aziendale, in accordo con quanto previsto dalla Autorizzazione Integrata Ambientale

⁵ Si considera il solo prodotto finito pomodoro (rif. tabella a pag. 32) il prodotto finito legume è ritenuto poco rilevante ai fini del calcolo



GESTIONE DEI FANGHI DI DEPURAZIONE

I fanghi, che vengono estratti dal depuratore durante la campagna del pomodoro, vengono riutilizzati in agricoltura come ammendanti, prassi autorizzata con Autorizzazione Integrata Ambientale rilasciata con Determinazione del Dirigente della Provincia di Piacenza N. 2136 del 30.10.2007 e successivamente modificata e integrata. Tale pratica di gestione del rifiuto è un sistema da cui i terreni traggono un vantaggio, seppur indiretto, in quanto il fango somministrato aiuta la degradazione dei residui colturali favorendo il processo di umidificazione volto ad aumentare la sostanza organica presente. L' idoneità dei fanghi ed in particolare l' assenza di sostanze od elementi tossici è rigorosamente verificata attraverso analisi di tipo chimico-fisico e microbiologico.

Il confronto con gli indicatori di settore, riportato nella tabella a fianco, evidenzia un valore superiore rispetto ai 2 proposti per le diverse macro categorie produttive. Si nota tuttavia un miglioramento delle prestazioni per l' anno 2021, che porta il valore dell' indicatore vicino al limite superiore per la categoria cubettato di pomodoro.

Il confronto con il valore medio dell' indicatore per aziende simili (benchmark) mostra invece valori di prestazione leggermente migliori.

Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
5.278	6.474	5.016
Tonnellate di fanghi di depurazione prodotte nello stabilimento		
23,1	24,8	18,8
kg di fanghi di depurazione prodotti per 1 tonnellata di pomodoro conferito nello stabilimento		
66	77	55
kg di fanghi di depurazione prodotti per 1 tonnellata di prodotto finito		

INDICATORI DI SETTORE (LG MTD D.M. 1.10.2008)	Produzione di fanghi di depurazione
PASSATE E CONCENTRATI DI POMODORO	25÷40 kg / t di prodotto finito
CUBETTATO DI POMODORO	30÷50 kg / t di prodotto finito
BENCHMARK	
Produzione di fanghi di depurazione kg fanghi per tonnellata di P.F.	64 kg / t di prodotto finito



RUMORE ESTERNO

Le principali fonti di emissione sonora verso l'esterno dello stabilimento sono rappresentate:

- dal transito degli automezzi e dalla fase di scarico della materia prima;
- dal funzionamento degli impianti collocati nelle zone esterne dello stabilimento, con riferimento in particolare alle soffianti delle vasche di ossidazione del depuratore ed agli evaporatori.

In seguito agli interventi di bonifica acustica attuati nel 2016, non si sono più resi necessari ulteriori provvedimenti, come confermato dall'ultima campagna di rilevazioni fonometriche effettuata nel mese di settembre 2019, i cui esiti hanno consentito di appurare il rispetto dei valori limite previsti per l'area. Sono in programma nuove rilevazioni fonometriche entro Settembre 2022.

BIODIVERSITA'

L'intera area aziendale si colloca in un comparto a valenza produttiva, e rappresenta una soluzione di continuità con le aree circostanti, ad eccezione del settore occidentale, caratterizzato da terreni naturali agricoli seminativi, con presenza di filari alberati.

L'intera area produttiva de "I Casoni", di cui lo stabilimento fa parte, è caratterizzata da elementi di edificazione e impermeabilizzazione dei suoli di una certa rilevanza, che tendono a diventare meno consistenti nelle aree urbane di ultima espansione e nelle frazioni. Non sono presenti in sito aree orientate alla natura.

Di seguito sono riportati i dati caratteristici del sito:

Superficie complessiva 100.000 mq

di cui

- Superficie scoperta 68.000 mq
- Superficie coperta 32.000 mq
- Superficie impermeabilizzata 99.970 mq

Attraverso la supervisione e il supporto degli specialisti agronomi in forza al sito di Gariga, la società continua a supportare sperimentazioni su terreni agricoli aventi estensione complessiva pari a 20 ettari. In tali terreni le sperimentazioni consistono sostanzialmente nel valutare e introdurre pratiche di agricoltura sostenibile nel sistema di produzione del pomodoro da industria, attraverso l'applicazione di tecniche e pratiche agronomiche che favoriscano l'accumulo di sostanza organica nel suolo e riducano il consumo di carburanti, unitamente all'impiego di tecnologie di agricoltura di precisione e al riutilizzo degli scarti di lavorazione della filiera, con lo scopo di razionalizzare l'utilizzo degli input produttivi.



Un altro progetto a cui Consorzio Casalasco ha aderito nel 2021 riguarda la tutela della biodiversità e il ripristino della sostanza organica. Il progetto è quinquennale e coinvolge circa 100 ettari distribuiti tra le province di Piacenza Mantova e Cremona. Le azioni previste dal progetto sono: semina e interrimento sovescio, applicazione di un concime organico pellettato, distribuzione di letame, piantumazione di filari di specie arboree e arbustive che fungono da corridoi ecologici e la semina di prati fioriti per la tutela della biodiversità, in particolare di api ed altri insetti impollinatori.

CONSUMO DI IMBALLAGGI

Per la movimentazione, il confezionamento e la spedizione del prodotto finito ai propri clienti, l'azienda deve utilizzare una serie di imballaggi e per tale motivo è iscritta al Consorzio nazionale degli imballaggi (CONAI). Nella seguente tabella sono riportati i principali materiali e la loro tipologia di utilizzo:

Materiale	Tipologia
carta - cartone	etichette - cluster - falde - scatole - vassoi
metallo	fusti per prodotti grandi formati, tubetti
legno	Bancali
banda stagnata	scatole di piccolo e medio formato
plastica	coperchi - film termoretraibile ed estensibile
poliaccoppiato metallo/plastica	sacchi asettici

La scelta è effettuata sulla base delle esigenze dettate dalla clientela e quindi la possibilità per l'azienda di intervenire risulta limitata. Infatti nel caso di coperchi e fusti metallici è facoltà del cliente stabilire che tipo di imballo desidera per il proprio prodotto scegliendo tra imballi nuovi mai utilizzati e dunque di nuovo acquisto oppure ottenuti da cernita e recupero di quelli già utilizzati in produzioni precedenti (imballi di seconda scelta). I sacchi asettici e le scatole in banda stagnata sono utilizzati come imballi primari per il confezionamento del prodotto e necessariamente sono monouso (sono destinati al recupero ove possibile).

Anche l'utilizzo di etichette, cluster, vassoi e cartoncini per il confezionamento e la personalizzazione a marca cliente è dettato da regole commerciali poco gestibili in modo diretto dall'azienda, così come le varianti colori, verniciature e stampe richieste sugli stessi.

Si segnala che è stato preso in carico quanto previsto dall'art. 3, comma 3, lettera c) del decreto legislativo n. 116 del 2020 - che ha apportato modifiche al comma 5 dell'art. 219 del D.Lgs. 152/2006, in tema di "Criteri informativi dell'attività di gestione dei rifiuti".

rifiuti di imballaggio”. La prescrizione normativa prevede l’obbligo che, a decorrere dal 01/01/2022⁶, tutti gli imballaggi siano opportunamente etichettati, secondo le modalità stabilite dalle norme UNI applicabili, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulla destinazione finale degli imballaggi.

Diventa, altresì, obbligatoria l’identificazione del materiale di composizione dell’imballaggio sulla base della Decisione 97/129/CE.

MIGLIORI PRASSI GESTIONALI

È stata presa in carico la Decisione (UE) 2017/1508 relativa al documento di riferimento sulla migliore pratica di gestione ambientale, sugli indicatori di prestazione ambientale settoriale e sugli esempi di eccellenza per il settore della produzione di prodotti alimentari e bevande a norma del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).

Nello specifico, sono state considerate le migliori pratiche di gestione ambientale per l’intero settore della produzione di prodotti alimentari e bevande, di cui al paragrafo 3.1 del documento di riferimento settoriale.

È stata inoltre presa in carico la Decisione di esecuzione (UE) 2019/2031 della Commissione del 12/11/2019, che stabilisce le conclusioni sulle migliori tecniche disponibili (BAT) per le industrie degli alimenti, delle bevande e del latte, ai sensi della direttiva 2010/75/UE del Parlamento europeo e del Consiglio.

Con riferimento a tale documento, così come previsto dalla Determina Regionale n. 12943 del 22 luglio 2020, avente per oggetto “Approvazione Calendario di Presentazione dei Riesami per le industrie alimentari con Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) con riferimento alle conclusioni sulle migliori tecniche disponibili stabilite con Decisione di Esecuzione (UE) 2019/2031”, nel novembre 2021 è stata presentata l’istanza di riesame dell’AIA che risulta tuttora in corso.

INNOVAZIONE E PROSPETTIVA DI CICLO DI VITA

In aggiunta alle sperimentazioni in essere sui terreni agricoli in gestione al sito di Gariga (rif. paragrafo “biodiversità”) presso lo stabilimento sono in corso delle prassi gestionali per ridurre quanto più possibile gli scarti di lavorazione, valorizzandone l’utilizzo in altri cicli produttivi. Nel corso del 2021 si è intrapreso un percorso su larga scala per la cessione dei sottoprodotti ottenuti dalla estrazione del succo dalle bacche di pomodoro e costituiti da bucce e semi (dette buccette) ad alimentazione zootecnica, in luogo del precedente utilizzo (cessione ad impianti di biogas). Inoltre nel 2021 si è appena concluso un progetto della durata triennale (“Diverfarming”) che ha come obiettivo principale lo studio di pratiche agricole sostenibili. In sintesi vengono messe a confronto pratiche agricole convenzionali e pratiche agricole ove viene applicata una rotazione culturale alternativa, in cui è compreso il

⁶ In virtù della proroga stabilita con D.L. 3 dicembre 2020, n. 183 (c.d. “Milleproroghe 2021”), pubblicato in G.U. 31 dicembre 2020 – art. 15 comma 6



pomodoro, con l'introduzione di leguminose e cereali in regime di minima lavorazione. In abbinamento viene studiato l'effetto dell'introduzione di fertilizzante organico (digestato solido proveniente dagli impianti di biogas) in sostituzione al convenzionale.

Infine il progetto Minimum&Smart Tomato Farming è nato dall'analisi di una carenza generale della sostanza organica nei terreni della regione Emilia Romagna e ha come principale obiettivo l'introduzione nel sistema di produzione del pomodoro da industria di pratiche di agricoltura sostenibile, che consentano di mantenere gli elevati standard quali-quantitativi attuali, e nel contempo tutelare le risorse naturali sulle quali si fonda la produzione, in particolare il suolo. Le attività del progetto hanno riguardato lo studio e l'implementazione di tecniche di Agricoltura Conservativa, finalizzata alla riduzione delle alterazioni normalmente causate al terreno dalle tradizionali fasi di lavorazione (aratura, semina, erpicatura, ecc.) e alla riduzione della compattazione del terreno con conseguente perdita di nutrienti.

Altri progetti attualmente in definizione hanno il proposito di inserire a coltivo delle specie varietali più resistenti, con lo scopo di ridurre l'utilizzo di fitofarmaci.

ASPETTI AMBIENTALI

In applicazione della procedura di valutazione degli aspetti ambientali di sito, vengono di seguito dettagliati gli aspetti ambientali significativi per lo stabilimento, con indicazione delle misure gestionali in atto per la gestione degli aspetti ambientali definiti.

ASPETTO AMBIENTALE	EVENTO	CONDIZIONI OPERATIVE	TIPOLOGIA DI ASPETTO AMBIENTALE	MISURE GESTIONALI IN ATTO
CONSUMI IDRICI	Consumo di risorsa idrica per scarico della materia prima e trasporto idraulico, lavaggi ed acque di servizio	Normali	DIRETTO	Monitoraggio costante tramite misuratori di portata di portata dei volumi di acqua emunta Acque in uscita dal depuratore riciclate in testa all'impianto per ridurre il prelievo idrico da pozzo
CONSUMI IDRICI	Consumo di risorsa idrica per irrigazione	Normali	INDIRETTO (Coltivazione materie prime)	Irrigazione prevalente con manichette Utilizzo di sonde per monitorare % umidità a diversi livelli di profondità
EMISSIONI IN ATMOSFERA	Immissione in atmosfera di gas serra per fuga da circuito refrigerante	Anomale	DIRETTO	Tutti gli impianti contenenti fluidi refrigeranti sono sottoposti a periodica manutenzione e controllo della tenuta dei circuiti.



ASPETTO AMBIENTALE	EVENTO	CONDIZIONI OPERATIVE	TIPOLOGIA DI ASPETTO AMBIENTALE	MISURE GESTIONALI IN ATTO
SUOLO/SOTTOSUOLO	Sversamento olio per rottura circuito idraulico mezzi in area non pavimentata	Emergenza	DIRETTO	Divieto di sosta mezzi
SUOLO/SOTTOSUOLO	Sversamento di sostanza acida da batteria carrello elevatore	Emergenza	DIRETTO	Disponibile sostanza neutralizzante specifica per acido batterie muletti Eseguite simulazioni periodiche per la corretta gestione dell'emergenza in caso di sversamento
SUOLO/SOTTOSUOLO	Sversamento di olio per rottura circuito idraulico carrello elevatore	Emergenza	DIRETTO	Disponibile sostanza assorbente per gasolio Eseguite simulazioni periodiche per la corretta gestione dello sversamento
SUOLO/SOTTOSUOLO	Rottura accidentale o ribaltamento dei fusti di prodotti chimici	Emergenza	DIRETTO	Lo stoccaggio dei prodotti chimici avviene in area apposita, protetta da tettoia, le sostanze chimiche in stoccaggio sono poste al di sopra di appositi bacini di contenimento
RUMORE ESTERNO	Immissione di rumore in ambiente esterno per funzionamento macchinari e attrezzature	Normali	DIRETTO	Realizzazione di barriere acustiche Valutazioni periodiche post operam
ACQUE DI SCARICO	Incremento del carico organico al depuratore con scarico oltre i limiti tabellari.	Emergenza	DIRETTO	Gli autocontrolli analitici giornalieri consentono di individuare immediatamente eventuali malfunzionamenti. Gli operatori addetti alla gestione e al controllo del funzionamento dell'impianto di depurazione appena riscontrano delle gravi anomalie devono avvisare immediatamente il responsabile industriale e/o il responsabile ambiente, i quali si attivano di conseguenza valutando la gravità della situazione. Lo stabilimento ha provveduto inoltre a dotarsi di alcune attrezzature di scorta, per sopperire ad eventuali imprevisti tecnico-meccanici.
RIFIUTI	Rilascio su piazzale asfaltato di percolato acido dai cassoni di stoccaggio dei rifiuti	Anomale	DIRETTO	Verifiche settimanali stato pavimentazione nel corso delle verifiche quantitativi rifiuti Periodico ripristino della pavimentazione
RIFIUTI	Anomalie nella gestione operativa e amministrativa dei rifiuti	Anomale	DIRETTO	Formazione del personale Controllo delle autorizzazioni dei fornitori Gestione amministrativa dei rifiuti mediante software dedicato Verifiche settimanali dei quantitativi di rifiuti in deposito
CONSUMI ENERGETICI	Incremento nei consumi energetici per funzionamento macchinari	Normali	DIRETTO	Definizione di piani e politiche di efficientamento energetico e monitoraggio dei consumi per individuare anomalie.



OBIETTIVI PER IL MIGLIORAMENTO

L'impegno al miglioramento delle prestazioni ambientali rappresenta un elemento fondamentale di ogni sistema di gestione. Al fine di operare in questa ottica, l'azienda ha definito una serie di strumenti atti a concretizzare gli obiettivi generali della politica ambientale in traguardi specifici e definiti.

I programmi sono stabiliti sulla base della significatività attribuita a ciascun aspetto, tenuto conto del contesto e delle aspettative delle parti interessate. Gli obiettivi definiti tengono conto degli obblighi normativi o autorizzativi, delle migliori tecnologie disponibili sul mercato e, per ultimo ma non meno importante, delle risorse finanziarie disponibili.

Nella tabella seguente si riporta il piano di miglioramento per il periodo 2020-2023. Gli obiettivi formalizzati per il triennio sono incentrati soprattutto sulle tematiche di contenimento dei consumi energetici, della gestione degli scarichi idrici e della comunicazione verso gli stakeholder.



Stato di avanzamento programma di miglioramento 2020-2023

Aspetto ambientale	Obiettivo e traguardo	Intervento di miglioramento e responsabilità	Tempi di attuazione previsti	Stato di attuazione
Consumi energetici	Monitorare i consumi e effettuare bilanci termici delle macchine evaporatrici Anteo e Airone al fine di raccogliere tutti i dati necessari per monitorarne adeguatamente le prestazioni.	<p>Installazione di contatori per monitorare il consumo di energia elettrica, il consumo di vapore, la portata del succo in ingresso, la portata di uscita, il brix in ingresso e il brix in uscita.</p> <p>Implementazione di un software dedicato per il monitoraggio separato di ogni cabina elettrica che permetterà di monitorare in modo più dettagliato i consumi elettrici dello stabilimento.</p> <p>I dati raccolti serviranno anche per valutare la possibilità di installare macchine evaporatrici più efficienti, da inserire nel budget del prossimo triennio 2023-2026</p> <p>Importo speso: 30.000,00€ (hardware) + 20.000,00€ (software)</p> <p>Obiettivo in carico a: Direzione stabilimento e Reparto Industriale</p>	31/12/2023	In corso / da definire
Consumi energetici	Ridurre il consumo di gas metano, le emissioni di CO2 e acqua di circa il 1.5%	<p>Installazione di una caldaia di potenza minore rispetto a quelle esistenti per ottimizzare i consumi energetici specialmente nei periodi fuori campagna (pomodoro rilavorato).</p> <p>Le caldaie attualmente installate risultano infatti generalmente sovradimensionate per la sola attività di rilavorazione.</p> <p>Importo stimato: circa 500.000 euro</p>	31/12/2023	Progetto ancora da definire e approvare dal CDA



<p>Consumi energetici</p>	<p>Intervento alle torri di condensazione degli evaporatori al fine di migliorare la resa energetica, riducendo del 3% il valore dell'indicatore relativo al consumo di gas metano su prodotto lavorato.</p> <p>Obiettivo pianificato: riduzione da 29,5 smc/t di pomodoro lavorato a 28,7 smc/t</p> <p><u>Dato attuale:</u> 29.7 smc/t prodotto lavorato</p> <p><u>Traguardo:</u> 28.7 smc/t prodotto lavorato</p>	<p>1) Sostituzione torri di condensazione con macchine più evolute;</p> <p>2) Efficientamento scambio termico evaporazione con sostituzione dello scambiatore primo effetto evaporatore FMC</p> <p>Importo speso nel 2021 pari a: 104.000,00€</p> <p>Importo preventivato per il 2022: 100.000,00€</p> <p>Obiettivo in carico a: Direzione stabilimento e Reparto Industriale</p>	<p>31/12/2021 (Realizzazione di una parte dell'intervento)</p> <p>31/12/2022 (Realizzazione della parte restante dell'intervento)</p>	<p>Sostituite n. 4 torri di condensazione</p> <p>In corso</p>
<p>Consumi energetici</p>	<p>Migliorare la resa energetica dei bruciatori Galleri al fine di ottenere un miglioramento di consumo energetico totale del 0,5%</p>	<p>Manutenzione straordinaria dei bruciatori delle caldaie Galleri</p> <p>Importo speso: 25.000,00€</p> <p>Obiettivo in carico a: Direzione Stabilimento e Reparto Industriale</p>	<p>31/12/2022</p>	<p>Effettuata prima della lavorazione 2022</p>
<p>Consumi energetici</p>	<p>Migliorare la resa energetica dell'impianto fotovoltaico - incremento atteso del 1%</p>	<p>Pulizia straordinaria dei pannelli dallo strato di polvere accumulata</p> <p>Importo speso: 10.000,00€</p> <p>Obiettivo in carico a: Direzione stabilimento e Reparto Industriale</p>	<p>31/12/2022</p>	<p>Effettuata</p>
<p>Tutela del suolo e del sottosuolo</p>	<p>Ridurre il rischio di percolamento di sostanze liquide potenzialmente dannose nel suolo e nel sottosuolo.</p>	<p>Asfaltatura del piazzale di manovra</p> <p>Importo speso: 30.000,00€</p> <p>Obiettivo in carico a: Direzione Stabilimento e Reparto Industriale</p>	<p>31/12/2022</p>	<p>Effettuata</p>



Prelievi idrici	Garantire la continuità del prelievo idrico attraverso una adeguata manutenzione dei pozzi.	<p>Sostituzione della camicia di contenimento del pozzo 2 nel corso dell'anno 2021. Importo speso: 20.000,00€</p> <p>Nel 2022 è prevista la stessa attività di manutenzione straordinaria anche per il pozzo 1. Importo preventivato: 40.000,00€</p> <p>Obiettivo in carico a: Direzione Stabilimento e Reparto Industriale</p>	<p>31/12/2021 (Realizzato l'intervento per il pozzo 2)</p> <p>31/12/2022</p>	<p>Realizzata manutenzione per il pozzo 2</p> <p>Attività in corso per il pozzo 1</p>
Scarichi idrici	Consentire di gestire in maniera più efficace eventuali picchi nel carico organico in ingresso al depuratore	<p>Manutenzione straordinaria dei piattelli di areazione del depuratore al fine di ottenere una migliore resa in ossidazione. L'intervento ha lo scopo di migliorare l'ossidazione in vasca, con il conseguente miglioramento della qualità delle acque scaricate ed un minore consumo energetico legato all'utilizzo delle soffianti. Importo previsto pari a: 43.270,00€</p> <p>Obiettivo in carico a: Direzione Stabilimento e Reparto Industriale</p>	31/12/2022	In anticipo rispetto ai tempi di attuazione previsti, l'intervento di sostituzione di tutti i piattelli di aerazione delle vasche di ossidazione è stato completato prima dell'avvio della campagna 2021.
Tutti gli aspetti ambientali	Realizzazione del Bilancio di Sostenibilità annuale	<p>Raccolta, analisi e validazione dei dati ambientali per la predisposizione del bilancio di sostenibilità, e pubblicazione del bilancio annuale sul sito web aziendale. Obiettivo in carico a: Direzione Generale e Direzioni di funzione</p>	<p>Realizzazione del bilancio di sostenibilità 2020</p> <p>Realizzazione del bilancio di sostenibilità 2021</p> <p>Realizzazione del bilancio di sostenibilità 2022</p> <p>Realizzazione del bilancio di sostenibilità 2023</p>	Realizzato il bilancio di sostenibilità relativo all'anno 2021



CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Il presente documento costituisce l'ultimo aggiornamento annuale della Dichiarazione Ambientale emessa nel 2019. La prossima Dichiarazione sarà predisposta integralmente per il successivo triennio e sarà convalidata da parte di un verificatore accreditato. Verranno conteggiati i dati ambientali relativi all'anno di riferimento e il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Il verificatore ambientale accreditato che ha verificato la validità e la conformità di questa Dichiarazione ambientale ai requisiti richiesti dal regolamento CE 1221/2009 e Regolamento UE 2026/18 del 19/12/2018 è:

Bureau Veritas Italia SpA – Viale Monza, 347 – 20126 Milano

Numero di accreditamento ISPRA: IT-V-0006



Casalasco Società Agricola S.p.A.
Stabilimento di Gariga di Podenzano
Via I Maggio n. 25
29027 Gariga di Podenzano (PC)

Per ogni richiesta di informazioni o curiosità fare riferimento al responsabile del sistema di gestione ambientale del sito:

Dr.ssa Roberta Di Prima

Tel. 0523.350501

e-mail: r.diprima@casalasco.com

