

Salumificio La Torre



DIAP

Dichiarazione di impronta ambientale di prodotto

Revisione 0

Data: 03/07/2025

Valida fino al 03/07/2028

Sommario

1. INTRODUZIONE	3
2. Salumificio La Torre	4
3. Descrizione del prodotto	5
4. Unità funzionale	6
5. Informazioni sulla dichiarazione	7
6. Fasi del Ciclo di Vita	8
7. Tracciabilità	9
8. Risultati di impronta ambientale	10
8.1. Caratterizzazione	10
8.2. Normalizzazione	10
8.3. Pesatura	11
9. Confronto con il Benchmark	12

1. Introduzione

L'impronta ambientale di prodotto (in inglese Product Environmental Footprint o PEF) è una metodologia LCA (Life Cycle Assessment o Valutazione del Ciclo di Vita) definita dall'Unione Europea. L'obiettivo è quello di fornire la misurazione degli impatti ambientali di un prodotto o di un servizio nel suo intero ciclo di vita.

Il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ha adottato il regolamento europeo PEF per creare uno schema nazionale volontario di calcolo dell'impronta ambientale di un prodotto denominato “Made Green in Italy”.

Gli obiettivi dello schema includono:

1. Promuovere il “Made in Italy” nel contesto della sostenibilità
2. Favorire la transizione verso modelli produttivi sostenibili
3. Incentivare il consumo responsabile offrendo maggiore trasparenza ai consumatori

2. Salumificio La Torre

La nostra azienda nasce a Langhirano nel 1959 quando Giuseppe Grassi fino ad allora commerciante di vini inizia a salare alcune cosce frutto di baratto con i contadini a cui vende vino e uva. Il piccolo stabilimento iniziale vicino al torrente da circa 5.000 prosciutti viene progressivamente ingrandito fino ad una capacità di 40.000 pezzi. Nel 1980 viene costruito un nuovo stabilimento con una capacità produttiva di 100.000 pezzi: è il Salumificio La Torre. Negli anni 90 entra in azienda la terza generazione e nel 2000 viene raddoppiato l'insediamento per portare la produzione a 200.000 pezzi. Fino ad oggi vengono continuamente modernizzati e migliorati gli impianti in un'ottica di totale specializzazione sul prosciutto di Parma Dop e con l'aggiunta di una piccola produzione di culatta stagionata.

3. Descrizione del prodotto

Il Prodotto oggetto della DIAP è il prosciutto con osso affettato al banco (100 g).

Il Prosciutto di Parma DOP può essere prodotto solamente all'interno della provincia di Parma, con carne proveniente da 11 regioni italiane. Dopo selezione e rifilo, le cosce vengono salate una prima volta, riposte in cella e salate una seconda volta nel corso delle prime due settimane. In seguito alla toelettatura, le cosce vengono lavate dopo un minimo di 90 giorni, sugnate a 6 mesi e marchiate con la caratteristica corona del Prosciutto di Parma a 14 mesi.

Ingredienti utilizzati: carne di suino e sale marino

4. Unità funzionale

L'unità funzionale fornisce la quantità di prodotto al quale sono riferiti i dati in ingresso e in uscita al sistema considerato. In accordo con la RCP di riferimento l'unità funzionale è stata definita come segue:

Funzione fornita: produrre un alimento con benefici nutrizionali e salutari, altamente biodisponibili e quindi in grado di essere assimilati dall'organismo

Portata della funzione: 100 g di prodotto

Livello di qualità previsto: garantire il consumo umano

Vita del prodotto: la durata è in relazione alla conservazione del prodotto che dipende da molteplici parametri quali il periodo di stagionatura o il tipo di confezione

5. Informazioni sulla dichiarazione

Lo studio è stato effettuato utilizzando il metodo di calcolo dell'impronta ambientale di prodotto (PEF) dell'Unione Europea caratterizzando gli indicatori di impatto ambientale con il metodo EF 3.1.

Il tool utilizzato è SSDA, sviluppato da Enersem per il Consorzio del Prosciutto di Parma e utilizza dataset dalle banche dati Ecoinvent 3.9.1 e Agribalyse 3.1. Il tool SSDA è stato sottoposto ad audit da parte di ente terzo certificato quale CSQA, per la verifica dei risultati ottenuti tramite tool e loro coerenza con il modello della PEF.

Dichiarazioni ambientali relative a schemi differenti non sono confrontabili.

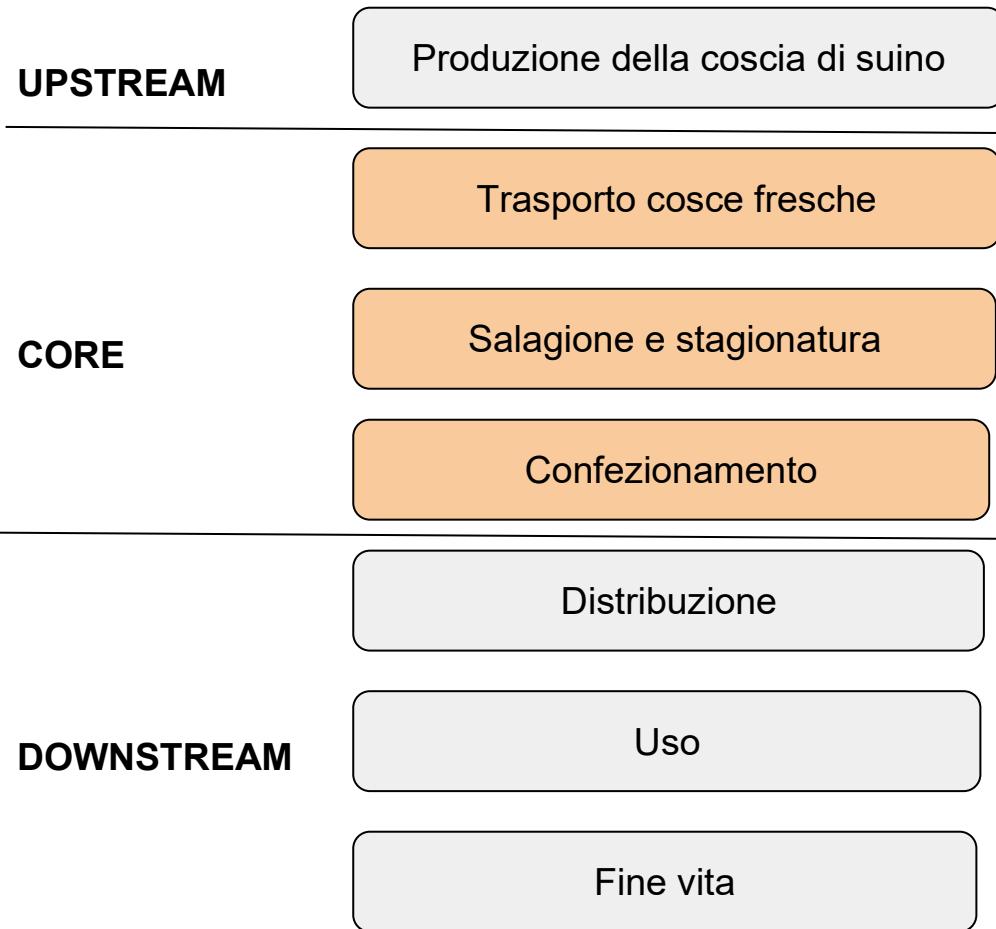
Lo studio PEF è condotto in conformità ai seguenti documenti e norme internazionali:

- UNI EN ISO 14040:2006 Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Principi e quadro di riferimento;
- UNI EN ISO 14044:06 Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Definizione dell'obiettivo e del campo di applicazione e analisi dell'inventario, valutazione dell'impatto del ciclo di vita, interpretazione del ciclo di vita.
- Commissione Europea, raccomandazione 9332, 16/12/2021;
- Regole di Categoria di Prodotto (RCP) – schema nazionale volontario “Made Green in Italy”, Prosciutti crudi DOP, versione 1.0, valida fino al 07 settembre 2027

6. Fasi del Ciclo di Vita

I confini di sistema determinano le unità di processo incluse, nel presente studio i confini di sistema includono l'interno ciclo di vita del prodotto analizzato.

Nel sistema analizzato si possono individuare i processi sotto controllo diretto dell'azienda in colore arancio definiti anche come processi di foreground ed i processi di background in colore grigio per le quali generalmente non sono sotto il controllo diretto dell'azienda.



7. Tracciabilità

La tracciabilità della filiera rappresenta un aspetto fondamentale nella produzione del Prosciutto di Parma DOP. Ciò implica che ogni fase del processo produttivo, dalla selezione del maiale fino alla vendita del prosciutto, sia adeguatamente documentata e tracciabile.

Il prosciutto di Parma DOP è un prodotto riconosciuto con Denominazione di Origine Protetta. In qualità di tale, deve obbligatoriamente conformarsi ai requisiti di tracciabilità stabiliti dal Disciplinare di Produzione, il quale è pubblicato sul sito del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e riconosciuto a livello europeo.

8. Risultati di impronta ambientale

Questa sezione ha l'obiettivo di presentare i risultati ponderati sull'unità funzionale. I risultati sono suddivisi nelle fasi del ciclo di vita.

8.1. Caratterizzazione

Risultati di Caratterizzazione 100g	U.M.	Produzione della coscia di suino	Produzione del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita	Totale
Acidification	mol H+ eq	1.38E-02	7.35E-04	2.66E-04	6.07E-05	5.01E-06	1.49E-02
Climate change	kg CO ₂ eq	2.24E+00	2.51E-01	5.40E-02	1.81E-02	6.58E-03	2.57E+00
Ecotoxicity, freshwater	CTUe	1.95E+01	2.47E+00	4.00E-01	4.12E-02	3.47E-02	2.25E+01
Particulate matter	disease inc.	1.02E-07	4.07E-09	2.84E-09	2.84E-10	3.97E-11	1.09E-07
Eutrophication, marine	kg N eq	1.64E-02	2.36E-04	1.20E-04	1.08E-05	2.16E-06	1.68E-02
Eutrophication, freshwater	kg P eq	3.01E-04	5.19E-05	3.74E-05	3.31E-06	2.11E-08	3.94E-04
Eutrophication, terrestrial	mol N eq	6.08E-02	1.71E-03	8.37E-04	1.17E-04	2.56E-05	6.34E-02
Human toxicity, cancer	CTUh	6.25E-08	5.64E-11	3.08E-11	5.24E-12	1.55E-12	6.26E-08
Human toxicity, non-cancer	CTUh	2.74E-06	1.77E-09	5.36E-10	1.85E-10	5.74E-11	2.74E-06
Ionising radiation	kBq U-235 eq	1.04E-02	1.81E-02	5.01E-03	1.66E-03	-1.45E-05	3.52E-02
Land use	Pt	3.34E+02	8.32E-01	3.34E+00	4.62E-02	-3.78E-03	3.38E+02
Ozone depletion	kg CFC11 eq	2.03E-08	2.87E-08	2.12E-09	4.34E-10	1.60E-11	5.16E-08
Photochemical ozone formation	kg NMVOC eq	3.09E-03	5.37E-04	2.64E-04	5.09E-05	5.39E-06	3.94E-03

Resource use, fossils	MJ	6.13E+00	2.85E+00	8.55E-01	2.71E-01	7.90E-05	1.01E+01
Resource use, minerals and metals	kg Sb eq	2.81E-07	1.32E-06	2.55E-07	1.27E-07	-1.01E-09	1.99E-06
Water use	m3 depriv.	4.36E+00	1.96E-01	4.48E-02	5.08E-03	-9.05E-05	4.60E+00
Climate change - Biogenic	kg CO2 eq	7.72E-01	1.89E-03	1.16E-03	4.03E-05	2.69E-04	7.75E-01
Climate change - Fossil	kg CO2 eq	8.59E-01	2.49E-01	5.22E-02	1.81E-02	6.31E-03	1.18E+00
Climate change - Land use and LU change	kg CO2 eq	6.10E-01	6.69E-04	5.86E-04	2.69E-06	9.23E-08	6.11E-01

8.2. Normalizzazione

Risultati di Normalizzazione 100g	U.M.	Produzione della coscia di suino	Produzione del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita	Totale
Acidification	-	2.48E-04	1.32E-05	4.79E-06	1.09E-06	9.01E-08	2.67E-04
Climate change	-	2.89E-04	3.33E-05	7.15E-06	2.40E-06	8.71E-07	3.33E-04
Ecotoxicity, freshwater	-	1.65E-03	4.36E-05	7.06E-06	7.27E-07	6.11E-07	1.71E-03
Particulate matter	-	1.60E-04	6.84E-06	4.77E-06	4.78E-07	6.67E-08	1.72E-04
Eutrophication, marine	-	5.00E-04	1.21E-05	6.13E-06	5.53E-07	1.10E-07	5.19E-04
Eutrophication, freshwater	-	1.18E-04	3.23E-05	2.32E-05	2.06E-06	1.31E-08	1.76E-04
Eutrophication, terrestrial	-	3.44E-04	9.67E-06	4.74E-06	6.61E-07	1.45E-07	3.59E-04
Human toxicity, cancer	-	1.62E-03	3.27E-06	1.78E-06	3.04E-07	9.01E-08	1.63E-03
Human toxicity, non-cancer	-	5.75E-03	1.37E-05	4.16E-06	1.43E-06	4.46E-07	5.77E-03
Ionising radiation	-	2.48E-06	4.28E-06	1.19E-06	3.93E-07	-3.44E-09	8.33E-06
Land use	-	2.49E-04	1.01E-06	4.08E-06	5.64E-08	-4.62E-09	2.54E-04
Ozone depletion	-	8.69E-07	5.49E-07	4.05E-08	8.28E-09	3.06E-10	1.47E-06
Photochemical ozone formation	-	7.62E-05	1.31E-05	6.45E-06	1.24E-06	1.32E-07	9.72E-05
Resource use, fossils	-	9.36E-05	4.38E-05	1.32E-05	4.16E-06	1.21E-09	1.55E-04
Resource use, minerals and metals	-	4.86E-06	2.08E-05	4.01E-06	2.00E-06	-1.59E-08	3.16E-05
Water use	-	3.78E-04	1.71E-05	3.90E-06	4.43E-07	-7.89E-09	4.00E-04

8.3. Pesatura

Risultati di Pesatura 100g	U.M.	Produzione della coscia di suino	Produzione del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita	Totale
Acidification	micropunti	1.65E+01	8.79E-01	3.18E-01	7.25E-02	5.98E-03	1.78E+01
Climate change	micropunti	6.41E+01	7.38E+00	1.59E+00	5.33E-01	1.93E-01	7.38E+01
Particulate matter	micropunti	1.53E+01	6.52E-01	4.55E-01	4.56E-02	6.37E-03	1.64E+01
Eutrophication, marine	micropunti	1.56E+01	3.77E-01	1.91E-01	1.72E-02	3.45E-03	1.62E+01
Eutrophication, freshwater	micropunti	3.49E+00	9.52E-01	6.86E-01	6.07E-02	3.87E-04	5.19E+00
Eutrophication, terrestrial	micropunti	1.34E+01	3.78E-01	1.85E-01	2.59E-02	5.67E-03	1.40E+01
Ionising radiation	micropunti	1.33E-01	2.30E-01	6.38E-02	2.11E-02	-1.85E-04	4.48E-01
Land use	micropunti	2.10E+01	8.55E-02	3.44E-01	4.75E-03	-3.89E-04	2.14E+01
Ozone depletion	micropunti	5.87E-02	3.70E-02	2.73E-03	5.59E-04	2.06E-05	9.90E-02
Photochemical ozone formation	micropunti	3.89E+00	6.71E-01	3.29E-01	6.35E-02	6.73E-03	4.96E+00
Resource use, fossils	micropunti	7.56E+00	3.54E+00	1.06E+00	3.36E-01	9.81E-05	1.25E+01
Resource use, minerals and metals	micropunti	4.33E-01	1.85E+00	3.58E-01	1.79E-01	-1.42E-03	2.82E+00
Water use	micropunti	3.42E+01	1.54E+00	3.52E-01	4.00E-02	-7.13E-04	3.61E+01

9. Confronto con il Benchmark

La tabella riporta i valori di benchmark della RCP di riferimento e il risultato del prodotto oggetto della DIAP messo a confronto con il benchmark.

Prodotto	Single score	Soglia classe A-B	Soglia classe B-C	Classe del prodotto
100g Prosciutto di Parma DOP	131.30	131.27	149.29	B

Società Proponente



Salumificio La Torre Spa, Strada della Torre 11,
43013 Langhirano (PR)
<https://www.salumificiolatorre.it/>

La presente DIAP è stata realizzata utilizzando SSDA, per maggiori informazioni: <https://softwaredop.it/>
