

Comunicazione Esterna della Carbon Footprint del prodotto Lambrusco Emilia IGT Secco Italia

VINO LAMBRUSCO EMILIA ROSSO SECCO IGT IN
BOTTIGLIA DA 0,75 L, GRADO ALCOLICO 10-11°, IN
CONFEZIONE DA 6 BOTTIGLIE IN FORMATO
TERMORETRAIBILE E DESTINATO AL MERCATO
ITALIANO

Contatti

Sophie Guéguen, Ufficio Certificazioni, RSGA
sgueguen@riuniteciv.it
tel : 0522905711



Unità funzionale, flusso di riferimento e regola del cut-off

L'unità funzionale è : 0,75 l di vino Lambrusco Emilia Igt Secco Italia (gradazione alcolica 10-11°) confezionato in bottiglia di vetro. Il flusso di riferimento per il calcolo è pari a 0,75 l di Lambrusco Emilia Igt Secco Italia.

Regola cut-off : Massa < 1% : si è scelto di escludere alcuni componenti dell'imballo del prodotto finito (film estensibile, etichette, capsula) in quanto il loro contributo in massa è inferiore a 1% dell'imballo.

Periodo di Riferimento

Il periodo di riferimento è la vendemmia 2016 e l'annata di vinificazione 2017.

Confine del sistema

Si considera il ciclo di vita completo del vino, dalla produzione di uva alla prima fermentazione (centro di Pigiatura : 4 centri di pigiatura nella provincia di Reggio Emilia e 4 nella provincia di Modena) alla seconda fermentazione (centro di imbottigliamento di Campegine) fino alla distribuzione al consumatore finale e alla fase di smaltimento, escludendo i beni capitali quali i mezzi di produzione dell'uva e del vino (trattori, atomizzatori, diraspatrici, pigiatrici, silos di vinificazione, filtri, imbottigliatrici, ecc.) e le infrastrutture edili.

Esclusione della CO2 biogenica

Il ciclo di vita dei vini non considera gli aspetti legati alla fase di smaltimento delle viti dopo la fine vita del vitigno: essendo le viti destinate in generale alla combustione sono da considerarsi alla pari della biomassa che, bruciando, rilascia in atmosfera la quantità di CO₂ che ha assimilato nel suo ciclo vitale, quindi globalmente il bilancio di CO₂ è nullo. Inoltre in questo studio non sono stati presi in considerazione i consumi di carburante legati agli anni di inattività del vigneto, in quanto non facilmente ipotizzabili per i soci del campione. Il dato risulterebbe di qualità non affidabile.

Il ciclo di vita non contempla le emissioni di CO₂ dovute alla fermentazione del vino, in quanto processo naturale, che avverrebbe comunque, anche senza l'intervento dell'uomo. Tuttavia saranno conteggiati gli apporti di CO₂ che avvengono in fase di prima vinificazione. Nella fase di seconda vinificazione, l'apporto di CO₂ esterna non è possibile in quanto il vino ne è già saturo. Il mantenimento della pressione del vino durante i travasi è assicurato attraverso l'utilizzo dell'azoto, gas inerte.

Assunzioni/esclusioni

Sono stati esclusi dai calcoli relativi della LCA la mobilità dei dipendenti (viaggi casa-lavoro o viaggi per lavoro), la fase di trasporto del prodotto dal punto vendita fino a casa del consumatore finale. Inoltre, relativamente alla fase dei trasporti, si è considerato lo spostamento dei materiali dal luogo di distribuzione o produzione fino al luogo di ricevimento, attraverso il dato di bolla o fattura. E' quindi considerato il trasporto "one-way"

Fonte dei Fattori di Emissione

Per il fine vita sono stati realizzati scenari di smaltimento sulla base di dati Ispra sui Rifiuti urbani 2016.

L'impronta carbonio è stata calcolata usando più fonti : programma Ecoinvent versione 3.5, Ministero dell'Ambiente, IPCC, Institut Français de la Vigne et di Vin (Ente di ricerca francese che ha lavorato da anni nel campo delle CFP delle filiere vitivinicole francesi) in particolare la sintesi "[Comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre :Application de la méthode Bilan Carbone® à la filière viti-vinicole](#)", Governo Inglese per il dato ton.Km per i trasporti.

| Fasi di produzione | | |
|--------------------|---|---|
| Fasi | Descrizione | Campione |
| Fase A | Attività di campagna (allestimento/gestione vitigno, coltivazione raccolta, trasporto a cantine di pigiatura) | 48 soci la cui produzione di UVA IGT rappresenta 13 % del Lambrusco IGT imbottigliato a Campegine |
| Fase B | Pigiatura e Prima Vinificazione | Campione di 7 Cantine Campagnola, Correggio, Sorbara, Carpi, Villa Argine, Castelfranco, Canali |
| Fase C | Seconda vinificazione o presa di spuma e Imbottigliamento e confezionamento | 1 stabilimento: Campegine |
| Fase D | Distribuzione del prodotto (trasporto ai rivenditori) | Tutte le bottiglie della referenza |
| Fase E | Utilizzo del prodotto e smaltimento imballaggio (fine vita) | Dato stimato per 1 bottiglia con statistiche nazionali aggiornate |

Valutazione del ciclo di vita (LCA)

Per il presente studio è stata seguita la PCR SPARKLING WINE OF FRESH GRAPES 2014:14 VERSION 1.0 valida fino al 2017-09-23 (scaduta). Nella raccolta dati, si è cercato di acquisire quando possibile dati primari.

Fase A: produzione di uva (UPSTREAM)

La raccolta di tali dati è avvenuta tramite questionario, con il supporto del tecnico di campagna. È stata essenziale la raccolta dei seguenti dati:

- Litri di combustibile (attività di vigneto, vendemmia, acquisto prodotti fitofarmaci e concimi) - dati secondari (stimato dal socio)
- Quantitativo di fitofarmaci distribuito e nome del prodotto per poter risalire al principio attivo – dati primari (registrazione dei quantitativi sul quaderno di campagna)
- Quantitativo di fertilizzanti distribuito- dati primari (registrazione dei quantitativi sul quaderno di campagna)
- Quantitativo di legacci, ferro e legno o cemento dei pali per il mantenimento del vigneto nell’anno 2015- dati secondari (stimato dal socio in quanto il peso non compare sulle bolle/fatture)
- Stima dell’utilizzo annuo delle pompe di irrigazione da parte dei soci del campione

Inoltre è stata organizzata nel 2017 una raccolta straordinaria dei rifiuti agricoli alla quale hanno partecipato 390 soci rappresentativi di circa il 25% dei soci conferitori di Cantine Riunite & Civ. Questa raccolta ha permesso di stimare (dati secondari) i quantitativi dei rifiuti pericolosi (e non) prodotti dai soci.

Il campione dei viticoltori rappresenta il 13 % del vino Lambrusco Emilia Igt prodotto imbottigliato da Cantine Riunite & Civ a Campegine.

Fase B: prima fermentazione presso i centri di pigiatura (CORE-PROCESS)

I dati (tutti dati primari a parte la stima degli imballi dei prodotti enologici e materiali ausiliari) sono stati raccolti presso l'ufficio MAF (vino sfuso) per quanto riguardano la pigiatura/vinificazione: uva pigiata, vino/mosto prodotto, vino movimentato, sottoprodotti. I dati relativi ai consumi sono stati forniti dalle fatture (ufficio produzione), i dati relativi ai prodotti enologici sono stati elaborati dalla direzione enologica con il supporto del database del controllo di gestione, infine i dati relativi ai prodotti di pulizia e manutenzione sono stati estratti dall'ufficio controllo di gestione e l'ufficio amministrazione. Il dato relativo agli F-gas è stato rintracciato dalle singole dichiarazioni annuali.

Fase C: seconda fermentazione presso il centro di imbottigliamento di Campegine (CORE-PROCESS)

I dati (tutti dati primari a parte la stima degli imballi dei prodotti enologici e materiali ausiliari e la stima del gasolio per il gruppo elettrogeno) sono stati raccolti presso la direzione Enologica per quanto riguarda le bolle di lavoro, il report di acquisto dei prodotti enologici. Le letture contatore sono state raccolte presso l'ufficio Produzione, i dati del Mud presso l'ufficio Qualità & Ambiente, i libretti dei gruppi frigoriferi presso il reparto Manutenzione, i dati relativi al materiale di confezionamento sono stati direttamente pesati con bilancia di precisione adeguata o estratti dai report della Direzione Acquisti e dal controllo di gestione.

Fase D: trasporto del prodotto finito fino al consumatore finale (DOWNSTREAM)

Sono state tracciate le spedizioni relative alle vendite 2017 del Lambrusco Emilia IGT marchio Riunite. Il dato è stato calcolato Per ogni bottiglia è stata calcolata la distanza da Campegine fino al comune di destinazione.

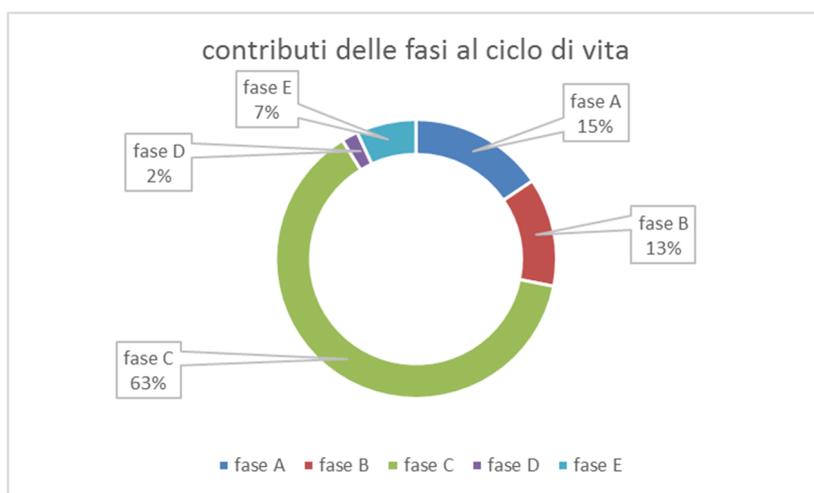
Fase E: fine vita del prodotto (DOWNSTREAM)

Sono stati stimati (dati secondari) i quantitativi di imballaggi che il consumatore smaltisce senza riciclo (ovvero scarica od incenerimento) con l'aiuto dei dati nazionali Ispra aggiornati.

Risultati (valutazione dell'impatto del ciclo di vita)

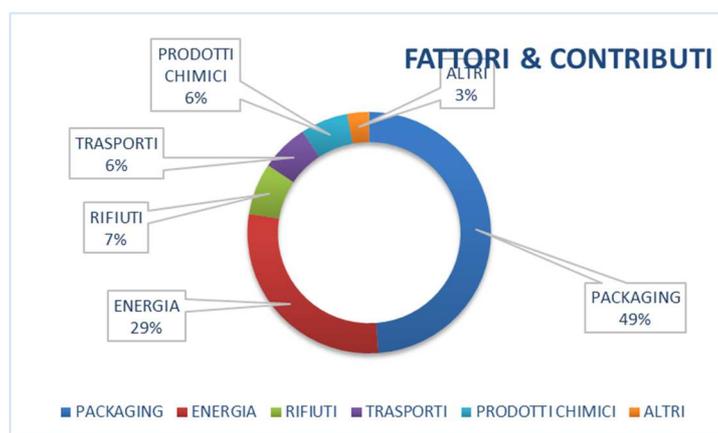
| Lamb.EM.IGT | KG CO2 EQ | INCERTEZZA IN KG | % INCERTEZZA |
|--------------|--------------|------------------|--------------|
| LCA | 0,851 | 0,045 | 5,28% |
| % LCA | | | |
| fase A | 0,132260 | 16% | |
| fase B | 0,106537 | 13% | |
| fase C | 0,537102 | 63% | |
| fase D | 0,016185 | 2% | |
| fase E | 0,058582 | 7% | |

Fattore di Emissione del Lambrusco IGT = 0,851 +/- 5,3% kg CO₂ EQ



Influenza delle fasi sul contributo

La produzione di uva rappresenta il 15 % del contributo, la fase di prima vinificazione nella cantina di pigiatura rappresenta il 13 %, la fase di seconda vinificazione rappresenta il 63%, la fase di trasporto del prodotto al consumatore il 2% (prodotto a carattere regionale, mediamente il prodotto viaggia per 80 km dall'uscita dello stabilimento fino al punto di vendita o il cliente finale) ed infine la fase di smaltimento rappresenta il 7% del contributo totale.



Influenza dei fattori sul contributo

Il packaging è la materia prima che influenza 49 % del contributo finale del prodotto, le risorse energetiche il 29%, l'insieme dei trasporti il 6 %. L'insieme questi 3 fattori contribuisce per più dell'84% del contributo in CO₂ eq nel prodotto finito. Prodotti chimici (antiparassitari, concimi, reagenti, detersivi, prodotti enologici) contribuiscono per circa il 6%.

Analisi di sensibilità

E' stata condotta una analisi di sensibilità ipotizzando la variazione di alcuni parametri più influenti nei contributi al ciclo di vita .

| | FASE A | Fase B | Fase C | Fase D | Fase E | Calcolo |
|--------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------|---------------------------------|--|----------|
| LCA + | +10% consumo gasolio | +10% consumo Energia EL | + 5% Peso bottiglie | Ton.Km moltiplicati per 2 | Smaltimento con peso bottiglia + | 0,902 kg |
| LCA - | -10% consumo gasolio | -10% consumo Energia EL | -5% Peso bottiglia | Ton.Km invariati | Smaltimento con peso bottiglia + | 0,831 kg |

Differenza rispetto al calcolo 2017

Tenendo presente che nel 2017 era stato usato un altro database (Gabi), ci alcune variazioni che possiamo spiegare.

| | FASE A | Fase B | Fase C | Fase D | Fase E | Calcolo |
|------------------|--|---|---|--|---|---------|
| 2016 | 93 gr | 94 gr | 524 gr | 14 gr | 27 gr | 754 gr |
| 2017 | 132 gr | 107 gr | 537 gr | 16 gr | 58 gr | 851 gr |
| Fonte variazione | Aumento del campione e impatto irrigazione | Cambio fattori emissioni per prodotti chimici | Fughe di gas freon, cambio fattori emissioni per prodotti chimici | Aumento della distanza media della bottiglia | % frazione destinata all'incenerimento cambiata | |

Esclusione di responsabilità sulle rilevanti limitazioni dei vari usi potenziali, in accordo con l'allegato A della norma UNI ISO/14067:2018 "LIMITAZIONE DERIVANTE DALLA FOCALIZZAZIONE SU DI UN SINGOLO INDICATORE AMBIENTALE (CO₂eq) E LIMITAZIONE DERIVANTE DALLA METODOLOGIA APPLICATA (ISO 14040 –14044)":La carbon footprint è la somma delle emissioni e rimozioni di gas serra di un sistema prodotto, espressa in CO₂equivalente, relative all'estrazione delle materie prime, alla produzione, all'uso ed al fine vita del prodotto. La CFP è un singolo indicatore e non può rappresentare da solo l'impatto ambientale complessivo di un prodotto. La CFP si basa su di uno studio di Life Cycle Assessment (LCA), un metodo standardizzato a livello internazionale con le norme ISO 14040 e ISO 14044 I vincoli e le scelte richieste dall'applicazione della metodologia possono influenzare i risultati e pertanto la valutazione deve essere accurata e completa.

Verifica dello Studio LCA

Lo studio LCA e la comunicazione esterna sono stati verificati da un ente terzo indipendente (attestato n° 284789-2019-CFP-ITA DNVGL del 28/02/2019). E' possibile utilizzare il presente studio per comunicazione rivolta al pubblico.

Bibliografia e fonte dati

PCR SPARKLING WINE OF FRESH GRAPES 2014:14 VERSION 1.0, ITTVV – Institut tecniche de la vigne et du Vin-Francia, Ecoinvent, dabase versione 3.5 (metodo CML2001, GWP100a), Report Rifiuti Ispra, Banche dati MATTM, UK government, REPORTING DELLO STUDIO DI LIFE-CYCLE ASSESSMENT del GRASPAROSSA RIGHI, Marchio Civ & Civ, aggiornamento di gennaio 2008, Report dello studio LCA rev.1 del 13/12/2018.

Per approvazione

Vanni Lusetti, Direttore Generale