

# External Communication Report

## Indicatore ARIA di prodotto

Risultati dell'analisi dell'indicatore ARIA di prodotto

AZIENDA: **IMAC Società Agricola srl**

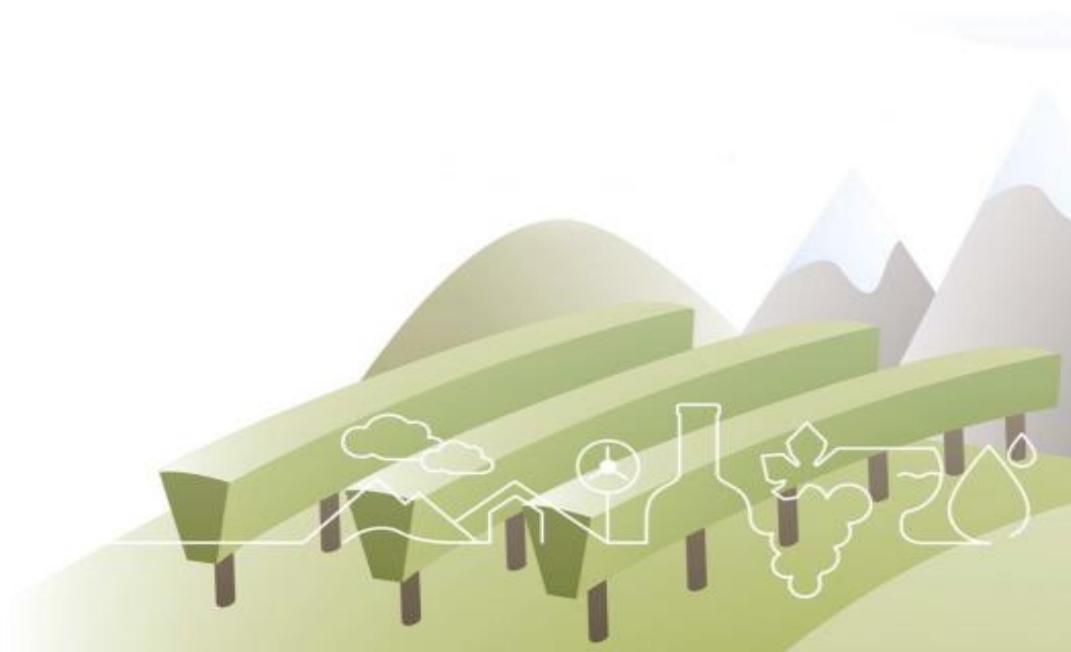
PRODOTTO: **Rosso Piceno 2017**

P O D E R E



LA SOSTENIBILITÀ  
NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA

[www.viticulturasostenibile.org](http://www.viticulturasostenibile.org)



## 1 L'AZIENDA

---

PODERE SABBIONI è un marchio registrato di **IMAC Società Agricola srl**

La IMAC Società Agricola Srl è una azienda agricola, proprietaria di alcuni appezzamenti di terreno agricolo, che si colloca all'interno di una realtà più ampia costituita dall'attività di famiglia di raccolta e stoccaggio cereali, nonché attività molitoria.

La vigna, oggetto del presente studio, si trova a Petriolo all'interno dell'area cuscinetto della riserva naturale Abbadia di Fiastra, mentre la cantina è situata a circa 4-5 km di distanza, nel comune di Corridonia, all'interno dell'opificio industriale del molino di famiglia.

Come scelta di progetto è stato deciso di realizzare la cantina in un locale seminterrato, adiacente al locale tecnico della turbina idroelettrica. Ciò consente di ottenere una umidità (70°) ed una temperatura (15°) abbastanza costanti tutto l'anno grazie al contatto con la terra ed alla vicinanza a corsi d'acqua (il torrente ed il troppo pieno del canale di alimentazione della turbina).

L'energia elettrica consumata proviene tutta da fonte rinnovabile.

## 2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO OGGETTO DI ANALISI

---

### **PODERE SABBIONI Rosso Piceno annata 2017**

**Uvaggio :** Montepulciano, Sangiovese, Ciliegio

**Zona vitivinicola :** quadrante est della riserva naturale dell'Abbadia di Fiastra – via dei Sabbioni – Petriolo – MARCHE

**Terreno :** franco sabbioso, moderatamente profondo con una lieve pendenza di scheletro (10%). Di colore bruno giallastro, mediamente calcareo con reazione alcalina, presenta in profondità un accumulo di carbonato di calcio che favorisce il mantenimento della dotazione idrica.

**Lavorazioni :** diserbo chimico assente, sostituito da lavorazioni meccaniche del sottofila e da trinciatura dell'interfila. Potatura invernale. Interventi in verde (eliminazione femminelle intorno al grappolo, pettinatura, cimatura).



### 3. UNITA' FUNZIONALE

---

L'unità funzionale, come previsto dalle PCR di riferimento, è una bottiglia di vino da 0,75 l.

Gli studi cfp (carbon foot-print) effettuati in conformità al disciplinare VIVA prevedono l'analisi di tutte le fasi del ciclo di vita ( dall'estrazione delle materie prime allo smaltimento della confezione).

### 4. RIFERIMENTI NORMATIVI E PCR UTILIZZATE

---

Per la quantificazione dell'impronta di carbonio è stata effettuata un'analisi completa del ciclo di vita del prodotto. L'analisi è stata condotta rispettando i requisiti riportati nei seguenti documenti :

- ISO TS 14067:2013
- Disciplinare tecnico – Indicatore Aria – requisito per l'attività di rendicontazione dell'impronta climatica di Prodotto

In assenza di specifiche CFP-PCR, sono state eseguite per il presente studio le PCR dell'international EPD System 2010:02 Wine of fresh grapes.

### 5. LIMITI DELLO STUDIO

---

L'impronta di carbonio è stata calcolata con la metodologia LCA, i cui compromessi e limitazioni sono affrontati dalle norme ISO 14040 ed ISO 14044. Tra i limiti ed i compromessi evidenziati, quelli che possono essere riscontrati nel presente studio sono :

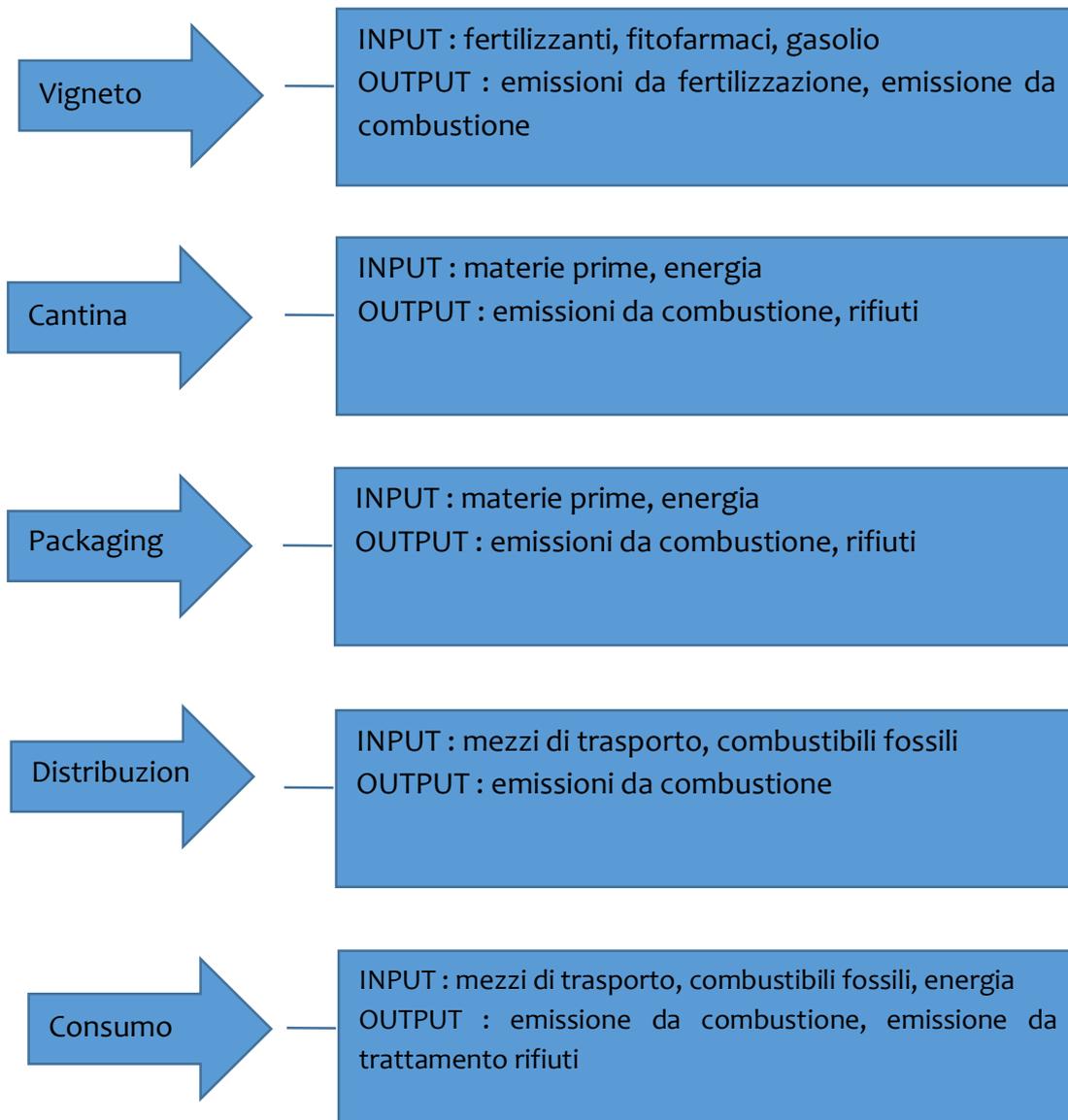
- L'indisponibilità in alcuni casi di fonti di dati adeguate;
- L'adozione di ipotesi relative al trasporto
- L'adozione di scenari per la modellizzazione del fine vita.

Questi aspetti potrebbero incidere sulla precisione della quantificazione dell'impronta di carbonio.

## 6. CONFINI DEL SISTEMA

---

I confini del sistema del presente studio includono tutte le fasi che vanno dalla produzione in campo a quelle di consumo finale.



## 7. CUT-OFF ED ESCLUSIONI

---

Come previsto dalle PCR di riferimento, sono stati considerati tutti i flussi che complessivamente contribuiscono ad almeno il 99% dell'impronta di carbonio.

Nel procedere con la raccolta dati sono state seguite le direttive riportate nel disciplinare VIVA riguardante l'aria.

CUT OFF: i processi le cui emissioni contribuiscono con meno dell'1% totali sono stati trascurati come da indicazioni del manuale VIVA.

## 8. PERIODO DI RIFERIMENTO

---

In base a quanto stabilito nel disciplinare VIVA, è stato adottato l'approccio ordinario, relativo alla produzione e vendita di un vino soggetto ad invecchiamento.

Per la fase agricola sono stati raccolti dati specifici relativi alla vendemmia 2017 (lavorazioni in campo da novembre 2016 a novembre 2017), consegna uva da fine settembre a metà ottobre 2017.

Per la fase di cantina ed imbottigliamento, il periodo di riferimento utilizzato per il calcolo è l'anno solare 2017.

Per quanto riguarda la fase di vendita e distribuzione, i dati sono ricavati dalle vendite del 2017 e 2018 in quanto il vino vendemmiato nel 2017 deve ancora entrare in vendita.

## 9. TRATTAMENTO DELL'ELETTRICITA'

---

Le emissioni legate al consumo di energia elettrica sono state stimate usando un misuratore di energia assorbita durante la fase di lavoro del frigorifero (che è in assoluto l'attrezzatura più onerosa in termini di consumi elettrici in cantina). Una volta stabilita la misura dell'assorbimento di energia del frigorifero abbiamo stimato l'energia consumata da tutte le altre attrezzature.

La stima si è resa necessaria in quanto la cantina è alimentata da energia rinnovabile (da idroelettrico), autoprodotta, e non abbiamo un lettore ad uso interno.

## 10. INVENTARIO DEI DATI

---

I dati di inventario sono stati raccolti presso la sede legale di IMAC Società Agricola Srl, in Corridonia (MC), via Volteja 3. Hanno partecipato alla raccolta dei dati Maria Grazia Sagretti e Massimo Carletti.

### **VIGNETO**

#### Dati primari :

dal quaderno di campagna e dalla contabilità aziendale : tutti i concimi e fitofarmaci utilizzati (dati desunti dalle fatture di acquisto)

#### Dati secondari :

sulla base delle indicazioni di etichetta di ciascun prodotto abbiamo calcolato il quantitativo di principio attivo usato.

### **PACKAGING**

#### Dati primari :

dalle fatture di acquisto abbiamo individuato le località di provenienza di tutti i prodotti utilizzati per i packaging, nonché le caratteristiche tecniche (peso, tipo) di ciascun materiale utilizzato per il packaging. Sulla base della quantità di uva raccolta nell'annata agraria abbiamo calcolato la quantità di vino producibile, nonché le bottiglie di vino vendibili.

#### Dati secondari :

Abbiamo calcolato il prodotto tra il peso di ciascun materiale ed il fattore di emissione di ciascun materiale. Il risultato è rapportato alla singola bottiglia.

Abbiamo calcolato il prodotto tra i Km percorsi da ciascun materiale usato per confezionare una bottiglia di vino ed il peso del materiale trasportato. Una volta ottenuto il risultato lo abbiamo moltiplicato per i fattori di emissione del trasporto su camion.

Dalla fase di consumo abbiamo ottenuto i peso dei materiali smaltiti in discarica, distinguendo tra vetro, carta, plastica, altro. I pesi complessivamente ottenuti sono stati suddivisi per le bottiglie consumate nel medesimo periodo di analisi. Il risultato ottenuto ci ha permesso di identificare la quantità di carbonio biogenico da smaltimento in discarica.

### **CANTINA**

#### Dati primari :

dalle fatture di acquisto i detergenti usati in cantina e le località di provenienza dei fornitori.

dalla stima : consumi di energia elettrica, consumi di acqua, consumi di gasolio, produzione di rifiuti (carta, plastica,..) legati alle attività di confezionamento

#### Dati secondari :

I consumi di energia elettrica, gasolio, acqua da pozzo sono stati moltiplicati per i rispettivi fattore di emissione.

Tutto il resto è entrato nel cut off, perché irrilevante ai fini del risultato finale in quanto inferiore al 1%.

## DISTRIBUZIONE

### Dati primari :

Abbiamo quantificato il peso del vino trasportato . Questi i dati di INPUT

<b>PESO VETRO VINO ROSSO 6 bottiglie</b>	<b>3,06</b>
<b>SUGHERO PIU' CAPSULA 1 CASSA Kg</b>	<b>0,03</b>
<b>PESO CARTA 1 CASSA Kg</b>	<b>0,39</b>
<b>Peso PALLET Kg</b>	<b>0,43</b>
<b>Peso film polietilene Kg</b>	<b>0,05</b>
<b>PESO PALLETT PIU' FILM Kg</b>	<b>0,48</b>

### Dati secondari :

Una volta ottenuto il risultato dei Km percorsi per il peso trasportato, moltiplicato i fattori di emissione del tipo di trasporto usato, abbiamo ricondotto il tutto in termini di Co2 equivalente per bottiglia di vino

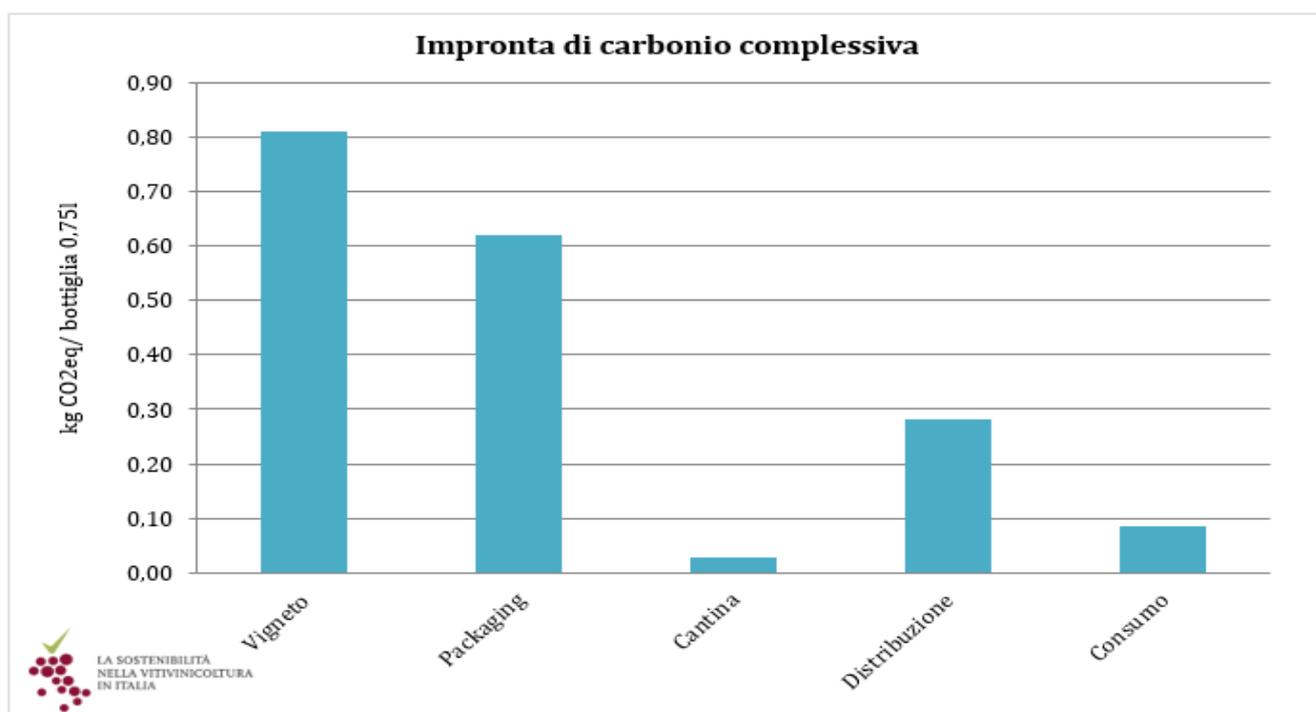
## CONSUMO

I dati secondari sono stati ottenuti attraverso il modello di simulazione fornito dal disciplinare VIVA.

## 11. RISULTATI DELLA FASE DI INTERPRETAZIONE DELLO STUDIO

Nella figura seguente è riportato il contributo delle diverse fasi.

	Unità	Vigneto	Packaging	Cantina	Distribuzione	Consumo	Totale
<b>Impronta di carbonio complessiva</b>		8,09E-01	6,20E-01	2,77E-02	2,82E-01	8,66E-02	<b>1,82E+00</b>
di cui da fonti fossili	kg CO2eq/ bottiglia 0,75l	8,02E-01	6,19E-01	2,77E-02	2,82E-01	8,66E-02	
di cui da carbonio biogenico			1,17E-03				
di cui da trasporto aereo					0,00E+00		
di cui da cambio di uso del suolo		6,11E-03					
<b>RIEPILOGO PERCENTUALE.....</b>			<b>44,3%</b>	<b>34,0%</b>	<b>1,5%</b>	<b>15,4%</b>	<b>4,7%</b>



L'analisi dei risultati mostra tutto il ciclo di vita del prodotto ottiene un valore delle emissioni di CO<sub>2</sub> molto basso. In particolare la fase di vigneto ottiene un valore di emissioni di CO<sub>2</sub>eq di poco superiore a quella del packaging, mentre la fase cantina è praticamente assente. Nel packaging la bottiglia di vetro incide per circa il 34% sulle emissioni totali. La fase di distribuzione e di fine vita rappresentano complessivamente circa il 20.1% del totale.

Questo risultato deve essere collocato nel contesto produttivo in cui l'azienda opera. In primo luogo bisogna considerare che il vigneto si colloca nella fascia di rispetto della riserva naturale Abbazia di Fiastra, una selva molto estesa, di circa 100 ettari, residuo di una molto più grande che fino al 1700 copriva l'intera fascia collinare della provincia di Macerata. L'habitat, che grazie ai monaci si è conservato integro nei secoli, e la grande quantità di ossigeno che circola su tutta l'area rendono di fatto il vigneto molto resistente alle malattie. La sostanza organica del vigneto è stata incrementata in fase di preimpianto riversando circa 1000-1200 quintali per ettaro di letame bovino. Il sito risulta naturalmente asciutto grazie ad una brezza che si forma a causa della conformazione collinare del luogo.



Abbiamo sul campo una stazione meteorologica che ci consente un approccio orientato ad una agricoltura di precisione (solo trattamenti di concime fogliario ed in quantità parametrata alle precipitazioni ed alla umidità che viene rilevata sul sito) ed un uso molto basso di fertilizzanti di sintesi.



La fase della cantina ha una impronta di carbonio quasi nulla perché tutta l'energia elettrica consumata in cantina proviene da fonte rinnovabile (idroelettrico). Inoltre l'azienda non usa alcun tipo di gas refrigerante e non ha bisogno di raffrescamento essendo ubicata a ridosso dell'acqua.



Come scelta di progetto abbiamo deciso di produrre vino usando solo le nostre uve. Tutto ciò rende il ciclo produttivo estremamente virtuoso in termini di impronta di carbonio.

## INFORMAZIONI DI CONTATTO

Per informazioni riguardanti l'impronta di carbonio del vino **PODERE SABBIONI Rosso Piceno 2017** contattare Maria Grazia Sagretti al numero 0733-203885 oppure Massimo Carletti al numero 349-8083134. mail : [poderesabbioni@gmail.com](mailto:poderesabbioni@gmail.com) Referente Aziendale per la certificazione VIVA : **maria grazia sagretti**, email : [mariagrazia.sagretti@gmail.com](mailto:mariagrazia.sagretti@gmail.com); sito web [www.PODERESABBIONI.it](http://www.PODERESABBIONI.it)