



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



## COMUNICATO STAMPA

### CONSERVE ITALIA E MINISTERO DELL'AMBIENTE “ALLEATI” IN NOME DELLA SOSTENIBILITÀ

*Firmato un importante accordo per la riduzione  
delle emissioni di anidride carbonica nel settore conserviero*

(Roma, 13 Giugno 2013). Conserve Italia è sempre più “green”. Il gruppo cooperativo leader nel settore dell'ortofrutta trasformata, con un fatturato di oltre 1.000 milioni di euro, è da sempre molto attento all'ambiente: una “vocazione” confermata anche dall'importante accordo siglato in questi giorni con il Ministero dell'Ambiente.

Obiettivo dell'intesa, firmata dal presidente di Conserve Italia **Maurizio Gardini** e dal direttore del Ministero **Corrado Clini**, è la riduzione e l'eventuale neutralizzazione delle emissioni di CO<sub>2</sub> (carbon footprint) del settore conserviero per produzioni di largo consumo, in un'ottica di Life Cycle Assessment (LCA) dalla coltivazione alla distribuzione. “Quella della sostenibilità ambientale – dichiara il presidente Gardini – è una strada seguita con decisione dal nostro Gruppo, che per l'intera produzione **Valfrutta** utilizza già da tempo soltanto **energia eolica** in grado di coprire l'intero fabbisogno di energia elettrica e di evitare così, ogni anno, l'immissione in atmosfera di oltre 13.000 tonnellate di anidride carbonica”. Inoltre, l'origine italiana delle materie prime, il controllo diretto dalla semina al confezionamento ed i tempi di lavorazione decisamente ridotti consentono di preservare la naturale freschezza dei frutti e degli ortaggi appena raccolti e quindi di offrire al consumatore tutto il gusto e la naturalità di un prodotto sicuro e genuino.

“Per questi motivi – prosegue Gardini – Conserve Italia ha deciso di sottoporre all'analisi del ciclo di vita tre prodotti Valfrutta a larghissimo consumo, ovvero Polpa di pomodoro gran cubetti di giornata, Fagioli borlotti di giornata, Nettare di pera”.

“Un impegno volontario – dichiara il direttore del Ministero dell'Ambiente, Corrado Clini – attraverso il quale Conserve Italia sceglie di investire nel costante miglioramento della filiera di produzione”.

“Sono più di 100 – prosegue Clini – le aziende che collaborano con noi nel programma del Ministero per la valutazione dell'impronta ambientale (carbon footprint e water footprint) al fine di intraprendere pratiche virtuose in grado di diminuire le emissioni di gas serra nella produzione di beni e servizi, a favore della qualità ambientale e della competitività”.

Nello specifico, il settore “food and beverage” è indicato dalla Commissione europea come una delle aree su cui concentrare i maggiori sforzi per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità; a tale proposito, nel settembre 2011 la Commissione ha pubblicato una roadmap fissando per il 2050 una nuova linea d'azione in materia di efficienza delle risorse.

Il calcolo della carbon footprint è stato realizzato con il supporto tecnico-scientifico del Centro interuniversitario per lo Sviluppo della Sostenibilità dei Prodotti (CE.Si.S.P.) dell'Università di Genova e con il supporto istituzionale del Ministero dell'Ambiente.



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



“Questo progetto – afferma Gardini – rientra perfettamente nella filosofia di Conserve Italia, un’azienda che ha sempre puntato allo sviluppo sostenibile quale fattore positivo e caratterizzante della propria mission e che, con la firma dell’accordo, rende ancora più concreto il suo impegno in questa direzione. Ogni giorno Valfrutta propone sulla tavola dei consumatori un’ampia offerta di prodotti provenienti dai campi coltivati dai suoi 17.000 soci e garanzia di qualità e genuinità”. “Gli sforzi congiunti di agricoltori ed operatori dell’industria alimentare relativi all’impiego di tecniche di produzione che fanno un uso efficiente delle risorse – conclude Gardini – devono essere affiancati da scelte alimentari sostenibili da parte dei consumatori, che possono contribuire a ridurre gli sprechi e parallelamente ad aumentare la sicurezza alimentare a livello globale”.

[www.valfrutta.it](http://www.valfrutta.it)

[www.conserveitalia.it](http://www.conserveitalia.it)

[www.cesisp.unige.it](http://www.cesisp.unige.it)

#### **PER INFORMAZIONI**

##### **Conserve Italia**

Pietro Crudele (Divisione Ambiente) - +39 051 6228319 – [pcrudele@ccci.it](mailto:pcrudele@ccci.it)

Paolo Gerevini (Divisione Marketing) - +39 051 6228312 – [pgerevini@ccci.it](mailto:pgerevini@ccci.it)

##### **CE.Si.S.P. – Università di Genova**

Adriana Del Borghi - +39 010 353.2918 – [adriana.delborghi@unige.it](mailto:adriana.delborghi@unige.it)

Michela Gallo - +39 010 353.2906 – [michela.gallo@unige.it](mailto:michela.gallo@unige.it)

##### **Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare**

Daniele Roscino – [roscino.daniele@minambiente.it](mailto:roscino.daniele@minambiente.it)

##### **Ufficio Stampa CONSERVE ITALIA**

Centro Stampa Bologna (Lamberto Mazzotti)

Tel. +39 051 373330 – 335/7616557 - [info@centrostamp.net](mailto:info@centrostamp.net)