



Dichiarazione Ambientale

Secondo i requisiti del Regolamento CE 1221/2009 EMAS

2024

Documento emesso il 31 marzo 2025

(dati aggiornati al 31 dicembre 2024)



Candifrucht S.p.A.

Via Medici, 367-397 – 98051 – Barcellona P. G. (ME)

Sito web: www.candifrucht.com



Contatto: **Maria Antonietta Calabrò** (mac@candifrucht.com)

Campo di applicazione del documento: **Trasformazione di agrumi per la produzione di succhi e derivati**





Da diversi anni consideriamo strategica, ai fini dell'affermazione della nostra immagine sul mercato e nel rapporto con i nostri consumatori e clienti, l'attenzione da dedicare alla conoscenza degli impatti provocati dalle nostre attività nei confronti dell'ambiente.

A questo proposito, noi di Candiffrucht S.p.A. sin dall'anno 2004 abbiamo deciso di intraprendere un percorso di approfondimento e divulgazione dei risultati ambientali grazie alla certificazione di conformità alla norma internazionale ISO 14001 del Sistema di Gestione ambientale implementato nel nostro stabilimento, da parte di un Ente terzo, oltre alla validazione delle informazioni ambientali riportati nella Dichiarazione Ambientale redatta secondo i requisiti del Regolamento UE 1221/2009.





POLITICA AMBIENTALE

CANDIFRUCHT S.P.A., nell'ambito della sua attività di trasformazione agrumaria con produzione di succhi, frutta candita e oli essenziali sia convenzionali sia biologici e Demeter, ha associato alla tradizionale attività anche la produzione di puree di frutta in un imballo flessibile ed dinamico ed una linea di produzione Orange Moon (canditi ricoperti di cioccolato e prodotti dolciari da forno) convenzionali e biologici. Al fine di ottenere un ragionevole e costante miglioramento, definisce una Politica per la Qualità e per l'Ambiente i cui contenuti, appropriati agli scopi dell'organizzazione, sono stabiliti come segue:

- Viene perseguito l'impegno al soddisfacimento dei requisiti ed al miglioramento continuo del Sistema di Gestione integrato attraverso la condivisione degli aspetti correlati con la Qualità e la sicurezza alimentare oltre che il rispetto verso l'Ambiente con tutto il personale aziendale per aumentare in loro la consapevolezza sull'importanza di svolgere in modo responsabile le mansioni assegnate;
- L'impegno massimo per la sicurezza al consumo dei propri prodotti e la tutela dei consumatori, mediante la gestione ed il monitoraggio dei propri processi in accordo a quanto stabilito dai protocolli internazionali di sicurezza e tutela alimentare **BRC Food ed IFS Food**.
- Ai fini del miglioramento continuo della sicurezza del lavoro e dei prodotti l'azienda è costantemente impegnata alla ricerca di soluzioni sempre più efficaci ed efficienti attraverso investimenti in strutture tecnologiche e nuovi macchinari, considerando di primaria importanza ogni implicazione riguardante gli aspetti ambientali (energia, rifiuti, emissioni) e per ogni nuova attività come per ogni nuovo prodotto o processo, vengono valutati in via preventiva i potenziali impatti sull'ambiente. In coerenza a ciò, si provvede a disporre misure idonee a contenere le ricadute sull'ambiente, con la gestione ed il monitoraggio dei consumi energetici, ottimizzando l'utilizzo delle risorse idriche, riducendo la produzione di scarti e rifiuti da smaltire favorendone, ove possibile, il recupero.

Proprio sulle tematiche ambientali l'impegno per il rispetto di norme, leggi e regolamenti vigenti è continuo e verificabile, così come la conformità ad ogni requisito cogente e/o volontario inerente all'attività aziendale.

La Politica integrata su Ambientale e Sicurezza alimentare viene divulgata tra i dipendenti perché siano dovutamente sensibilizzati e responsabilizzati; inoltre, i dati delle prestazioni ambientali sono resi consultabili e verificabili da chiunque ne sia interessato.

Al fine di mantenere operativo ed efficace il sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI-EN-ISO 14001:2015 ed il Reg UE 1221/2009, vengono annualmente verificati gli obiettivi e gli indicatori e predisposti, quando necessari, gli opportuni investimenti.

La CANDIFRUCHT S.p.A. si impegna a fornire le risorse umane, le competenze specialistiche, le tecnologie e le risorse finanziarie indispensabili per attuare e controllare il sistema di gestione ambientale e di qualità. Inoltre l'azienda si impegna a divulgare al pubblico la propria politica.

gennaio 2023

La Direzione
Amministratore Delegato

Nunzio Calabrò





Tabella 1: informazioni generali stabilimento

Dati anagrafici dello Stabilimento di Candifrucht	
Ragione sociale	Candifrucht S.p.a.
Amministratore delegato	Sig. Nunzio Calabrò
Attività svolta	Trasformazione agrumaria per la produzione di succhi, essenze e frutta candita biologica e convenzionale, puree di frutta; Prodotti da forno e dolciari, produzione/trasformazione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetteria; Produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili
Sede legale e sito produttivo	Via Medici, 367-397 – 98051 – Barcellona P. G. (ME)
Superficie occupata	Superficie del sito oggetto di certificazione, circa m ² 20.150
Distribuzione superficie (m²)	- 7.369,00 capannoni - 740,00 copertura in tettoia - 860,30 pergolato per impianto fotovoltaico
Anno di costruzione	1969
Ultimo intervento di ristrutturazione	2024
Numero di dipendenti	42, di cui 36 in produzione
Recapiti	Telefono: 090.9702532
Codice attività	NACE: 10.32-10.89
Codice fiscale e Partita I.V.A.	00080920838
Responsabile del Sistema di Gestione Qualità ed Ambiente	Dott. Maria Antonietta Calabrò
Responsabile per la comunicazione esterna	Dott. Maria Antonietta Calabrò (mac@candifrucht.com)
Certificazioni	ISO 14001:2015, EMAS, ECOGRUPPO ITALIA S.r.l, USDA ORGANIC, ECOCERT NOP, KOSHER, SGF (IRMAV), BRC, IFS, HALAL, SMETA 4





Premessa

La presente Dichiarazione Ambientale è stata redatta secondo i requisiti del **Regolamento UE 1221/2009** così come modificato dai Regg. UE 1505/2017, 2026/2018 e 2023/1199, esamina il periodo che intercorre dall'ultima registrazione del 31/03/2023 e riporta le informazioni ambientali aggiornate al 31.12.2024.

Essa riporta anche la sintesi dei dati disponibili collegati con gli aspetti ambientali significativi e la descrizione delle azioni programmate ed attuate per migliorarne le prestazioni ambientali, oltre che un riferimento alle principali disposizioni giuridiche cogenti applicabili.

L'azienda, alla data di presentazione della Dichiarazione ambientale adempie alla conformità legislativa per la parte di prescrizioni applicabili e non ha procedimenti legali in corso.

In data 4.01.2024 Candiffrucht S.p.A. a seguito di atto di fusione del 12.12.2023, ha incorporato nella propria ragione sociale l'azienda controllata, denominata "La Mora Siciliana S.p.A.". A tal proposito in data 4.01.2024 ha formulato istanza (Prot. SUAP N.40 del 4.01.2024) finalizzata alla voltura del provvedimento AUA n. 1/2022 dell'Autorizzazione Unica Ambientale AUA n. 27/2021 rilasciata alla ditta La Mora Siciliana S.p.A. per l'attività di produzione succhi e puree di frutta e verdure svolta nello stabilimento sito in Via degli Artigiani n. 6 Comune di Barcellona Pozzo di Gotto (ME).

Il presente provvedimento AUA n. 1/2022 ha durata di anni 15 decorrenti dalla data di rilascio del 14.03.2024, ovvero 14.03.2037.

In data 14/02/2025 è stata comunicata ai competenti uffici una modifica non sostanziale dell'A.U.A. in essere, post S.C.I.A. prot.26944 del 15/05/2024 per lavori di diversa distribuzione degli spazi interni e successive varianti ed integrazioni con CILA (prot. 51430 del 29/09/2024) al solo edificio "ex canditura", per cambio utilizzo del vano magazzino. Queste modifiche sono state finalizzate per la produzione di prodotti dolciari da forno e produzione/trasformazione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetteria di cui al codice ATECO 10.82.00.

Le informazioni relative agli aggiornamenti dei dati ambientali descritti in precedenza, si riferiscono esclusivamente al sito Candiffrucht S.p.A. oggetto di Registrazione EMAS, ubicato alla via Medici, 367, 397 nel comune di. Barcellona P.G. (ME).

1 Presentazione

Presente sul mercato dal 1959, la Candiffrucht S.p.A è oggi una delle più moderne industrie di trasformazione agrumaria, che da sempre concretizza i propri sforzi e le proprie risorse sia umane che finanziarie, nella continua ricerca della qualità e della soddisfazione dei propri clienti.

La Candiffrucht S.p.A. negli ultimi anni ha associato all'attività agrumaria tradizionale, il confezionamento di puree di frutta in imballi flessibili ed una produzione dolciaria di canditi ricoperti



di cioccolato e dolci di ricorrenza (colombe pasquali e panettoni) identificati con il marchio commerciale "Orange Moon". Questa attività fino a settembre 2024, era esercita in altro sito.

Inoltre dall'anno 2022, la produzione di canditi è stata ridotta come volumi ad attività esclusivamente funzionale alla produzione pasticceria e quindi per esclusivo utilizzo interno.

A fronte di ciò, si è comunque mantenuta alta la sensibilità alle tematiche ambientali e qualità espresse all'interno della Politica.

Fig.1 vista d'insieme del sito



2 Inquadramento territoriale

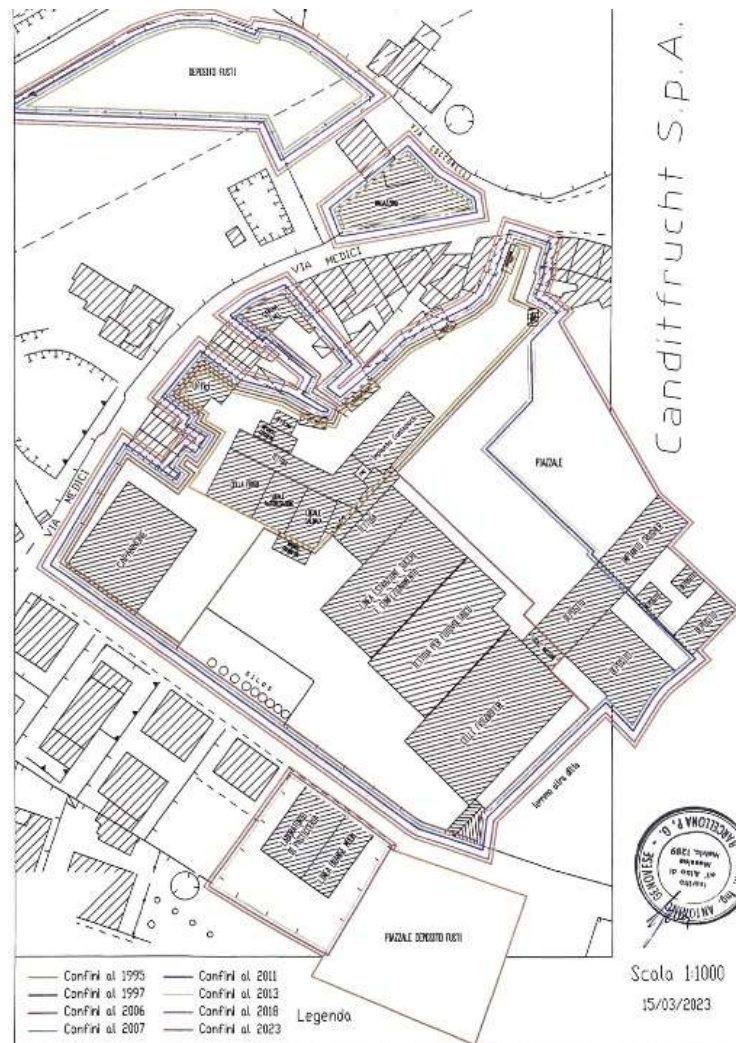
Il sito aziendale si trova ad ovest del centro abitato di Barcellona Pozzo di Gotto, nel quartiere di S. Antonino, ad una distanza verso nord- ovest dalla costa tirrenica di circa 1,8 Km.

Le modifiche del perimetro aziendale avvenute negli ultimi anni sono conseguenti:

- alla necessità di facilitare e razionalizzare (la movimentazione e lo stoccaggio) della materia prima in entrata (agrumi) e del prodotto finito;
- alla creazione di un'area per il confezionamento delle puree di frutta e dei succhi in imballaggi flessibili (Gualapack);
- alla creazione di un pergolato di m² 860,30 per l'installazione di pannelli fotovoltaici al fine di produrre un ulteriore quota di energia;
- alla creazione di un'area per la produzione ed il confezionamento di canditi ricoperti di cioccolato (Orange Moon) e per prodotti da forno (per ricorrenza) a marchio Orange Moon;

- alla necessità di realizzare un'area per il posizionamento del crusher di lavorazione per il succo congelato.

Fig.4: ampliamento dei confini dell'azienda nel corso degli anni fino allo stato attuale



3 Modifiche autorizzative

Si riepilogano di seguito alcuni adempimenti ai principali aspetti di conformità legislativa in materia ambientale.

CPI	L'azienda è in possesso del CPI emesso dal comando provinciale dei vigili del fuoco di Messina scadenza 11.11.2026; presentato attestato di rinnovo periodico presso il locale comando dei VV.F. in data 11.11.2021 – Prot. 17009.
POZZO ARTESIANO	Denuncia pozzo Prot. n 3780 del 20/10/ 2006 Domanda in data 13/04/1996 di concessione in sanatoria per derivazione e utilizzazione di acque pubbliche a mezzo pozzo trivellato (data 15/06/2012)



AUA	<p>L'azienda in data 4.01.2024 ha formulato istanza (Prot. SUAP N.40 del 4.01.2024) finalizzata alla voltura del provvedimento AUA n. 1/2022 dell'Autorizzazione Unica Ambientale AUA n. 27/2021 rilasciata alla ditta La Mora Siciliana S.p.A.</p> <p>In data 14/02/2025 è stata comunicata ai competenti uffici una modifica non sostanziale dell'A.U.A. in essere, post S.C.I.A. prot.26944 del 15/05/2024 per lavori di diversa distribuzione degli spazi interni</p> <p>Il presente provvedimento AUA n. 1/2022 ha durata di anni 15 decorrenti dalla data di rilascio del 14.03.2024, ovvero 14.03.2037.</p>
------------	--

4 Il processo di trasformazione degli agrumi

Con una superficie fondiaria di circa 20.145,70 mq, lo stabilimento della **CANDIFRUCHT S.p.A.** è in grado di trasformare annualmente circa 50.000 ton di agrumi, fra arance, limoni e cedri per la produzione di succhi, essenze, canditi, puree di frutta, canditi ricoperti di cioccolato. Tutta la superficie esterna ai fabbricati produttivi risulta pavimentata e dotata di adeguata rete di raccolta ed allontanamento delle acque piovane.

Ai fini della produzione entrano nel processo Materie prime (agrumi/ glucosio/ imballaggi) distinti per processi produttivi e per prodotto sono schematizzati di seguito. Da questi si originano rifiuti e sottoprodotti.

5 I dati relativi al processo di trasformazione

Le arance utilizzate vengono acquistate direttamente presso gli agricoltori ovvero, provengono dai magazzini che si occupano della prima lavorazione; presso queste strutture infatti, esse subiscono un processo di selezione che in base al calibro (dimensioni e peso) ed alla qualità vengono in parte destinate al mercato del consumo da fresco (circa il 60%) ed in parte destinate alla trasformazione industriale. Dopo l'arrivo in azienda ed un primo controllo visivo, le casse con gli agrumi sono vuotate all'interno di una vasca per un primo lavaggio e successivamente le arance sono sottoposte ad ulteriore selezione e calibrazione; durante questa fase vengono anche separate dalle parti vegetali (rami e foglie).

Le arance idonee sono avviate alla linea di estrazione del succo previo passaggio su rulli abrasivi per l'estrazione dell'olio essenziale, dove il frutto è tagliato in due coppe e spremuto. Il succo dopo un processo di depolpazione è sottoposto al trattamento termico di pastorizzazione ed alla eventuale concentrazione ovvero, destinato allo stoccaggio in serbatoi refrigerati.

I dati si riferiscono ai quantitativi di agrumi lavorati e materie prime che entrano in gioco nella lavorazione, oltre al quantitativo di prodotti ottenuti.



5.2 Le produzioni

Dato A Indicatore di prestazione ambientale: produzione (T) annua (2024)	9.816
Dato B Indicatore di prestazione ambientale di riferimento: produzione media (T) triennio (2022-2024)	10.315
Prestazione ambientale A/B	0,95

Anche la produzione conferma un andamento decrescente nel triennio. Nel corso del 2023 ha subito un calo di quasi il 20% rispetto all'ultimo anno, passando da oltre 11.000 tonnellate a poco più di 9.000 tonnellate, dopo quasi il

dimezzamento che si era avuto nel 2022.

Hanno contribuito a questo calo in maniera congiunto sia la diminuzione di quasi il 50% della trasformazione agrumicola che l'abbandono della produzione di canditi destinati al mercato; resta una piccola quota per utilizzo diretto nella produzione pasticceria.

L'azienda oggi produce principalmente **succhi naturali di agrumi** che vengono per la maggior parte destinati al mercato industriale estero del settore delle bevande che li utilizza per il successivo confezionamento.

Infine tra le lavorazioni è compreso anche il confezionamento di **puree di frutta** in imballaggi flessibili (Gualapack), preventivamente sottoposte ad un processo di miscelazione e pastorizzazione.

Di seguito si riporta la tabella riassuntiva delle varie tipologie di prodotto e la loro distribuzione percentuale sul totale della produzione.

Tabella 3: produzione annuale

	PRODUZIONE ANNUALE (valori in T)			PRODUZIONE ANNUALE (composizione in %)		
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024
SUCCHI NATURALI	11.526	9.194	9.669	98,00%	98,14%	98,50%
ESSENZE	33	57	81,00	0,28%	0,61%	0,83%
CANDITI	65	1	2,70	0,55%	0,01%	0,03%
PUREE	111	85	34,00	0,94%	0,91%	0,35%
ORANGE MOON	26,00	31,00	29,30	0,221%	0,331%	0,298%
TOTALE	11.761	9.368	9.816	100%	100%	100%
Variazione con anno precedente	-41,9%	-20,3%	4,8%			

La composizione delle tipologie di prodotto è chiaramente orientata verso i succhi che sono la produzione caratterizzante (oltre il 95%) e destinata al settore industriale ma nei vari anni, si conferma un andamento crescente delle produzioni a maggior valore aggiunto e destinate al consumatore finale come le fette candite ricoperte di cioccolato (Orange Moon).

Il processo di trasformazione degli agrumi porta ad ottenere come prodotto derivato, il *pastazzo*, composto da polpa e scorza.

Tabella 4: produzione di pastazzo

	SOTTOPRODOTTI (valori in T)		
	campagna 2022	campagna 2023	campagna 2024
PASTAZZO	10.684	10.342	15.927

Questo, ai sensi dell'art.184 bis del DLgs.152/2006 così come modificato dal DLgs. 205/2010 e del D.L. 264/2016, viene in parte impiegato nel processo di digestione anaerobica per il recupero





energetico mediante produzione di biogas (quota parte pari a circa 83%) ed in parte venduto come materia prima per l'industria di produzione della pectina (circa 17%).

6 I principali aspetti ambientali correlati al processo di lavorazione

Viene riportato nei paragrafi seguenti quanto è emerso dal monitoraggio dei dati collegati con i consumi e gli utilizzi di energia dello stabilimento per la trasformazione degli agrumi.

6.1 Consumo energetico

Dato A Indicatore di prestazione ambientale: consumo energia totale (GJ) per tonnellata di agrumi trasformati anno 2024	0,81
Dato B Indicatore di prestazione ambientale di riferimento: consumo medio (GJ) di energia totale ultimo triennio (2022-2024)	0,93
Prestazione ambientale A/B	0,87

L'indicatore qui riportato è relativo al consumo energetico medio per tonnellata di agrumi trasformata e comprende i consumi specifici di energia elettrica, gas metano e gasolio per autotrazione utilizzato dai carrelli elevatori per la movimentazione interna.

Tale indicatore espresso in GigaJoule (GJ) e rappresentato di seguito nel grafico N. 3, permette un confronto del suo andamento tra i vari anni.

Da una prima lettura, per l'anno 2024 si nota come il valore di prestazione ambientale si attesti ad un valore di 0,81 GJ/T rispetto al valore di circa 1,2 dell'anno precedente, grazie all'aumento del quantitativo di agrumi trasformati.

Anche quest'anno, valgono le considerazioni fatte nelle precedenti edizioni della D.A. in quanto nel corso degli ultimi tre anni il contatore del metano è fuori uso e non è stato sostituito dalla società fornitrice. A seguito di ciò, la stessa sta procedendo all'addebito in fattura mediante consumi presunti che potrebbero non riferirsi al consumo effettivo e di conseguenza il confronto con lo storico dei risultati non è realistico.

Per avere un dato più realistico si è deciso di rapportare il consumo di gas metano alla media degli ultimi tre anni.

Tabella 5: Utilizzo specifico di risorsa

	CONSUMO ENERGETICO ANNUALE (in GJ)			CONSUMO ENERGETICO TOTALE (GJ) PER T DI AGRUMI TRASFORMATI		
	Anno 2022*	Anno 2023**	Anno 2024***	Anno 2022*	Anno 2023**	Anno 2024***
METANO	12.200	13.040	15.405	0,55	0,64	0,50
ENERGIA ELETTRICA	9.111	7.504	9.233	0,41	0,37	0,30
GASOLIO	89,2	65,7	131,4	0,004	0,003	0,004
TOTALE	21.400	20.610	24.770	0,97	1,02	0,81

* CH4 - media anni 2019/2021 ** CH4 - media anni 2020/2022 *** CH4 - media anni 2021/2023



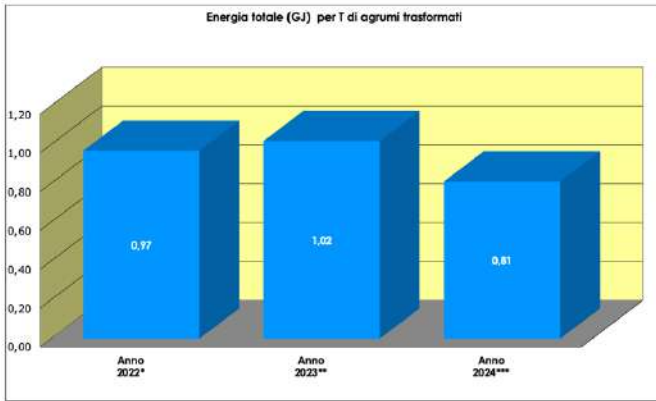


Grafico 2: **INDICATORE N.2** Energia totale impiegata per tonnellata di agrumi trasformati

A questo proposito si evidenzia come il consumo specifico di risorsa energetica per il 2024, grazie all'aumento del quantitativo di agrumi trasformati, è migliorato rispetto all'anno precedente. È da considerare

comunque, come questo indicatore dimostri una sua certa "rigidità", almeno per la componente di energia elettrica.

Infatti in questo mix energetico l'energia elettrica è quella con il maggior peso relativo ed ha una risposta poco lineare riferita alla trasformazione, poichè essa è principalmente impiegata nel funzionamento degli impianti di produzione del freddo. Questo funzionamento è un dato difficilmente modulabile in funzione delle quantità di agrumi lavorati poiché le celle di stoccaggio vanno mantenute alla temperatura negativa utile per lo stoccaggio dei succhi, sia che si lavorino pochi agrumi oppure molti, al netto di interventi mirati alla maggior efficienza degli impianti.

Quanto detto trova riscontro nel consumo di metano che pur con le limitazioni per quanto spiegato prima, essendo invece direttamente coinvolto nelle attività di produzione dei succhi per la fase di pastorizzazione e concentrazione, riporta un valore per tonnellata di agrumi trasformati, in calo rispetto al biennio precedente con circa 14 metri cubi/tonnellata di agrumi trasformati (v. Paragrafo 9.1.2).

6.1.1 Utilizzo di energia elettrica

Dato A Indicatore di prestazione ambientale: consumo energia elettrica (MWh) per tonnellata di agrumi trasformati anno 2024	0,08
Dato B Indicatore di prestazione ambientale di riferimento: consumo medio (MWh) di energia elettrica triennio (2022-2024)	0,10
Prestazione ambientale A/B	0,84

L'energia elettrica è utilizzata normalmente per tutte le attività produttive e di servizio

dello stabilimento; la richiesta di maggior consumo chiaramente deriva dagli impianti di refrigerazione. Per quanto possibile, essa è impiegata efficacemente, evitando gli sprechi ed utilizzando attrezzature efficienti e nuove.

Il consumo specifico di energia si mantiene in linea con il valore medio del triennio 2022-2024 e nel 2024 è risultato leggermente inferiore al dato del 2023, pari a 0,09 MWh/T e l'indicatore di prestazione è inferiore all'unità.





Tabella 6: consumo di energia elettrica

	CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA (in MWh)						CONSUMO SPECIFICO DI ENERGIA ELETTRICA (MWh) per T di agrumi trasformati					
	Anno 2022		Anno 2023		Anno 2024		Anno 2022		Anno 2023		Anno 2024	
	MWh	quota %	MWh	quota %	MWh	quota %	MWh/T	quota %	MWh/T	quota %	MWh/T	quota %
DA FONTI RINNOVABILI	275,4	10,88	212,5	10,20	261,2	10,19	0,012	10,884	0,010	10,197	0,009	10,185
DA FONTI NON RINNOVABILI	2.255,4	89,12	1.871,8	89,80	2.303,6	89,81	0,102	89,116	0,092	89,803	0,075	89,815
TOTALE ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA	2.530,8		2.084,4		2.564,8		0,114		0,103		0,084	

Anno 2022

Anno 2023

Anno 2024

Il consumo viene monitorato attraverso la registrazione delle informazioni presenti nelle fatture emesse dalla società che eroga il servizio.

Nel corso del biennio scorso è stata completata l'installazione dei misuratori di energia elettrica in ogni reparto e per ogni linea di lavorazione, collegandoli anche con la rete dati aziendale, al fine di rilevare in maniera puntuale il monitoraggio dei consumi grazie alla parzializzazione delle letture.

Inoltre per ottimizzare i consumi, continua il progetto di sostituzione dei motori a servizio delle varie attrezzature con altri corredati di inverter per modulare al meglio l'assorbimento di energia in relazione ai carichi di lavoro.

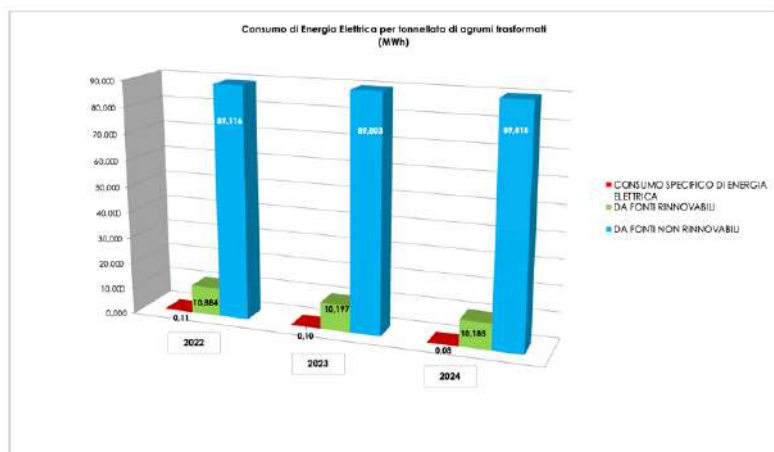


Grafico 3: **INDICATORE N.3** - Consumo di energia elettrica per tonnellata di agrumi trasformati

L'energia elettrica utilizzata nello stabilimento deriva in parte da fonti esterne ed in parte autoprodotta da fonti rinnovabili (pannelli fotovoltaici).

Nel corso del 2024 la quota percentuale di energia autoprodotta si conferma ad una quota di circa il 10% sul totale dell'energia utilizzata per tonnellata di agrumi trasformati; il mantenimento in efficienza dei moduli fotovoltaici viene garantito da regolari interventi di pulizia.

L'installazione dei pannelli fotovoltaici è stata completata nel 2011 con 1815 moduli funzionanti, per un totale di circa 490 kW installati ed in genere essi sono soggetti ad un costante calo dell'efficienza di rendimento; la variabilità di quest'ultimo ha diversi componenti, tra cui quello fisiologico che cala con l'aumentare dell'età del pannello, quello climatico e quello di una superficie che potrebbe non sempre risultare perfettamente pulita nell'arco dell'anno.





6.1.2 Consumo di gas metano

Dato A	
Indicatore di prestazione ambientale: consumo gas metano (m ³) per tonnellata di agrumi trasformati anno 2024	13,72
Dato B	
Indicatore di prestazione ambientale di riferimento: consumo medio (m ³) di gas metano triennio (2022-2024)	15,43
Prestazione ambientale A/B	0,89

media anni 2021/2023

Il gas metano è sfruttato dalla caldaia per la produzione di vapore che entra in gioco principalmente nelle attività di pastorizzazione e di concentrazione dei succhi oltre che nella produzione di acqua calda e di lavorazione dei canditi.

L'indicatore di prestazione ambientale nel corso del 2024, considerando un consumo di metano calcolato come media del triennio precedente pari a circa 420.000 metri cubi (dato più vicino alla realtà), risulta inferiore di circa il 10% passando da 1,15 metri cubi per tonnellata di agrumi trasformati a circa 0,9 m³/T; questo valore si può ritenere coerente visto l'aumento della quantità di agrumi trasformati.

Come detto prima, è stato adottato questo criterio di calcolo (media del triennio) in quanto dal 2022 il contatore del metano è andato fuori uso e non è stato sostituito dalla società fornitrice della risorsa energetica pertanto, la stessa sta procedendo all'addebito in fattura mediante consumi presunti che potrebbero non riferirsi al consumo effettivo; di conseguenza il confronto con lo storico dei risultati degli anni precedenti, si considera più realistico se rapportato ad un consumo medio.

La tabella riepiloga i consumi per il triennio di riferimento: a fronte di un volume di agrumi trasformati nel 2024 in aumento di circa il 5% rispetto al 2023 ma comunque inferiore rispetto al 2022, che passa da circa 12.000 tonnellate a poco più di 9.300 tonnellate del 2023 e di circa 9.900 tonnellate nel 2024, l'indicatore si mantiene pressoché in linea con il passato in quanto questa componente energetica, come detto prima è in genere direttamente correlata alla quantità di agrumi trasformati e non soggetta alla rigidità di cui si è parlato nel paragrafo 4.1 relativo al consumo della componente elettrica.

Tabella 7: consumo di gas metano

	CONSUMO DI METANO (m ³)			CONSUMO SPECIFICO DI METANO (m ³) per T di agrumi trasformati		
	Anno 2022*	Anno 2023**	Anno 2024***	Anno 2022*	Anno 2023**	Anno 2024***
METANO	332.422	355.325	419.766	15,02	17,54	13,72

* media anni 2019/2021

** media anni 2020/2022

*** media anni 2021/2023



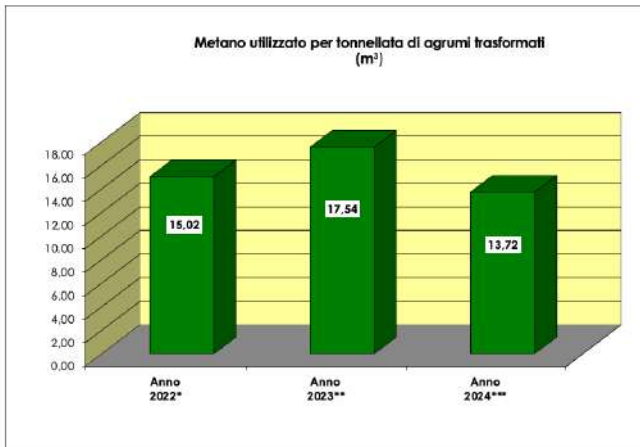


Grafico 4: **INDICATORE N.4** Consumo di gas metano per tonnellata di agrumi trasformati

6.1.3 Consumo di gasolio

Il gasolio viene impiegato nella movimentazione dei carrelli elevatori; questi sono in progressiva sostituzione con mezzi elettrici più efficienti e che non creano problemi di emissione.

Tabella 8: consumo di gasolio

	CONSUMO DI GASOLIO (litri)			CONSUMO SPECIFICO DI GASOLIO (litri) per T di agrumi trasformati		
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024
GASOLIO	2.507	1.845	3.692	0,11	0,09	0,12

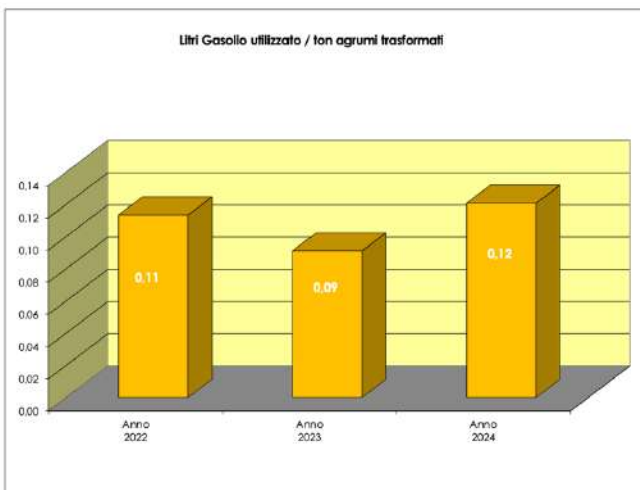


Grafico 4: **INDICATORE N.5** Consumo di gasolio per tonnellata di agrumi trasformati





6.2 Consumo idrico

Dato A Indicatore di prestazione ambientale: consumo acqua (m ³) per tonnellata di agrumi trasformati anno 2024	0,54
Dato B Indicatore di prestazione ambientale di riferimento: consumo medio (m ³) di acqua triennio (2022-2024)	0,63
Prestazione ambientale A/B	0,85

In stabilimento viene impiegata sia acqua proveniente dalla rete dell'acquedotto comunale che acqua prelevata dal pozzo aziendale. In particolare, quest'ultima è quella impiegata in maggior quantità perché utilizzata nel lavaggio degli agrumi e quindi il volume consumato è direttamente influenzato dalla campagna di lavorazione.

Tabella 9: consumo di acqua

	ACQUA CONSUMATA (m ³)			CONSUMO DI ACQUA (m ³) per tonnellata di agrumi trasformata		
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024
Acqua acquedotto	92	113	110	0,004	0,006	0,004
Acqua pozzo	12.292	13.235	16.355	0,56	0,65	0,53
TOTALE	12.384	13.348	16.465	0,56	0,66	0,54

L'acqua che viene immessa direttamente all'interno della rete dello stabilimento, ha caratteristiche di potabilità e su di essa non viene eseguito alcun trattamento prima del suo utilizzo; la quota parte utilizzata nel circuito di raffreddamento degli impianti e per l'alimentazione della caldaia per la produzione di vapore, viene addolcita mediante un trattamento con sistema ad osmosi inversa.

Una quota consistente del volume di acqua è consumata nelle fasi di lavaggio dei locali e delle attrezzature.

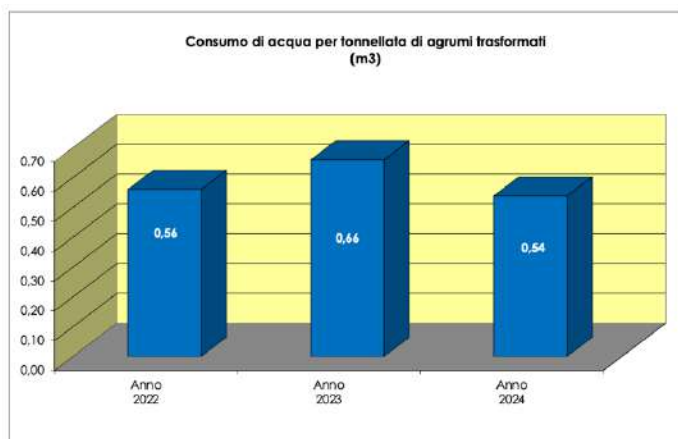


Grafico 5: **INDICATORE N.6** Consumo di acqua per tonnellata di agrumi trasformati

Al fine del contenimento dei consumi durante per l'esecuzione delle operazioni di pulizia è utilizzata una idropulitrice; essa abbina il vantaggio di effettuare gli interventi con acqua calda che risulta più efficace allo scopo e di impiegare un sistema a pressione con bassa portata. Inoltre, per ottimizzare i consumi si interviene nel modo seguente:





- viene effettuata una prima pulizia a secco delle attrezzature e dei locali, rimuovendo anche eventuali rifiuti solidi dalle canalette e dai pozzetti sifonati;
- si interviene più volte durante la giornata lavorativa per meglio rispondere ai requisiti igienici ed impedire la formazione di solidificazione dello sporco;
- vengono recuperate le acque di raffreddamento dei compressori a servizio delle celle frigorifero con immissione delle stesse nella rete per servire le utenze, garantendo un circuito chiuso;
- viene recuperata l'acqua di condensa prodotta dai pacchi-frigo delle celle ed inviata al serbatoio di reintegro delle torri di raffreddamento;
- viene recuperata l'acqua di condensa del vapore, che viene immessa in un serbatoio di reintegro delle acque di caldaia.

6.3 Imballaggi

Nelle varie attività di produzione vengono utilizzati anche materiali vari tra cui legno, cartone, plastica, che servono da imballo primario e/o secondario per i vari prodotti. Chiaramente il consumo di questi materiali è correlato con il volume di prodotti finiti venduti ed in particolare con la produzione di puree di frutta, e canditi ricoperti di cioccolato; i fusti di metallo sono utilizzati nella vendita del succo concentrato (che utilizza come imballo primario sacchi di polietilene); le pedane di legno vengono impiegate nella pallettizzazione dei prodotti.

Tabella 10: consumo di imballaggi

CONSUMO MATERIALI DI IMBALLAGGIO (T)			
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024
LEGNO	34	31	32
PLASTICA	16	12	14
FUSTI METALLICI	0	0	10
CARTONI	15	0,6	1,7

Nel grafico successivo è riportata la composizione percentuale media dei diversi materiali utilizzati negli anni presi a riferimento. Nel corso del 2024 sono stati utilizzati nuovi fusti metallici che hanno sostituito alcuni che ormai avevano raggiunto il limite di impiego ripetuto (la durata media di un fusto è di tre impieghi prima che venga smaltito); il quantitativo di cartone è leggermente aumentato ma comunque generalmente stabile da quando la produzione di canditi è destinata al solo impiego interno.



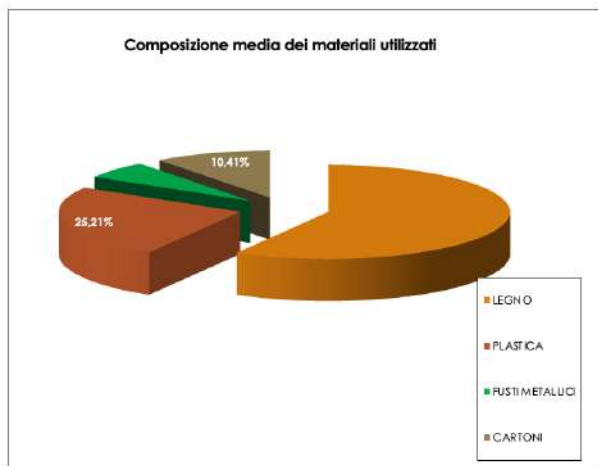


Grafico 6: Composizione media dei materiali utilizzati come imballaggi

6.4 Scarico acque reflue

Nello stabilimento tutte le acque sono coltate e trasferite tramite condotta privata, all'impianto comunale di depurazione.

Ingresso	Utilizzo	Uscita
Pozzo artesiano Prof. m 30-60	<ul style="list-style-type: none"> - lavaggio agrumi; - pulizia pavimenti e locali; - raffreddamento impianti; - alimentazione della centrale termica 	<ul style="list-style-type: none"> - Acque reflue provenienti dai servizi igienici e dal laboratorio inviate alla pubblica fognatura; - Acque reflue provenienti dal ciclo produttivo, da pulizie locali, impianti e piazzali inviate al depuratore comunale mediante condotta di proprietà;
Rete idrica comunale	<ul style="list-style-type: none"> - servizi igienici; - lavaggio impianti; - produzione salamoie; - bollitura delle bucce 	<ul style="list-style-type: none"> - Acque meteoriche: acque di prima pioggia vengono accumulate nella vasca di raccolta e mediante pompa, convogliate al flottatore e successivamente inviate tramite condotta privata, al depuratore comunale - Acque della caldaia e di raffreddamento riciclate.

Per il conferimento degli scarichi alla rete comunale, sussiste l'Accordo di conferimento reflui all'impianto di Barcellona Pozzo di Gotto tra la Barcellonaambiente S.p.a. e la Candifrucht datato 08/01/2006; con nota di aggiornamento del 3/06/2009 si conviene la prescrizione di invio reflui all'impianto di depurazione in linea con la L.R. 27/86 e con limitazione del carico organico complessivo non superiori i Kg 600 /giorno per un totale massimo di 600 metri cubi scaricati e con valore di COD non superiore a ppm 900 (elevato a ppm 1.500 in caso di evento eccezionale con portata max ridotta del 30% e progressivamente fino al 60%, per valore massimo fino a ppm 3.000.

Alla data di redazione della presente è disponibile il referto analitico allo scarico del 27/05/2025, N. 680/2025 con un valore di 450 ppm per il COD; 210 ppm per il BOD5; 91 ppm per i soliti totali. Limiti definiti come sopra per un campionamento medio sulle 24h e nel rispetto dei parametri prescritti riportati in tabella 3 All. 5 al D.Lgs. 152/2006 e s.m.i..





6.5 Produzione di rifiuti

Dato A Indicatore di prestazione ambientale: rifiuti avviati a recupero anno 2024 (Kg)	99,86%
Dato B Indicatore di prestazione ambientale di riferimento: percentuale media rifiuti avviata a recupero triennio (2022-2024)	99,66%
Prestazione ambientale A/B	1,00

La maggior parte dei rifiuti prodotti riguarda i materiali di imballaggio in carta, cartone e plastica. Questi rifiuti classificati come "assimilabili agli urbani", vengono raccolti in maniera differenziata all'interno dello stabilimento ed affidati ad una ditta autorizzata al recupero; a tal fine per agevolare una raccolta efficace, sono stati predisposti diversi punti di raccolta dedicata. Nella tabella seguente vengono riportati i principali CER per i rifiuti prodotti in stabilimento.

Tabella 11: EER dei rifiuti prodotti

EER	ATTIVITA' DI ORIGINE	TIPOLOGIA	DESTINAZIONE
150102	Confezionamento	Imballi in plastica	Recupero
150101	Confezionamento	Imballi e carta	Recupero
160306	Produzione	rifiuti organici, diversi da quelli di cui alla voce 160305	Recupero
080317* classe di pericolosità HP14-HP7-HP4	Uffici	Toner per stampanti	Smaltimento
130208* classe di pericolosità HP14-HP4-HP5	Manutenzione	Oli per motori, ingranaggi e lubrificazioni	Smaltimento
130307* classe di pericolosità HP14-HP4-HP5	Manutenzione	Recupero oli minerali e termo conduttori isolanti non clorurati	Recupero
150202* classe di pericolosità HP5-HP7-HP14	Manutenzione	Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati) stracci e indumenti protettivi, contaminanti da sostanze pericolose	Smaltimento
150110* classe di pericolosità HP5-HP7-HP14	Controllo qualità in laboratorio	Imballi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	Smaltimento
18.02.02* classe di pericolosità HP5-HP7-HP14	Controllo qualità in laboratorio	rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	Smaltimento
170405	Produzione	Rottami di ferro ed acciaio	Recupero
150106	Produzione	Imballaggi materiali misti	Recupero

Il codice EER 020304 – scarti inutilizzabili per il consumo umano, non è più presente in quanto questa tipologia di rifiuto ad oggi è inviata al recupero energetico (biogas) assieme al pastazzo.

Il codice EER 150110* - imballi contenenti residui di sostanze pericolose è stato eliminato perché non c'è stata produzione.





I toner esausti provenienti dalle stampanti e fotocopiatrici degli uffici vengono stoccati in un contenitore all'esterno vicino all'area uffici e smaltiti dalla Ditta autorizzata.

L'olio minerale esausto è raccolto in un apposito contenitore dotato di sistemi di prevenzione e contenzione dello sversamento accidentale e smaltito dalla ditta autorizzata.

L'azienda si avvale di un laboratorio interno per il controllo di parametri di processo su semilavorati e prodotti finiti. Per l'esecuzione delle prove analitiche si utilizzano kit predisposti e metodiche che prevedono l'utilizzo limitato di alcol etilico come solvente, nei pochi casi in cui non viene impiegata acqua distillata. I contenitori plastici delle sostanze impiegate e gli imballaggi dei kit sono anch'essi affidati a terzi per lo smaltimento.

Gli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione (es. polpa, prodotti rottamati a fine linea) vengono raccolti dagli operatori in apposite casse durante la fase di selezione ed al raggiungimento di una quantità adeguata (20 metri cubi) affidati ad una ditta incaricata per il loro recupero.

Di seguito si riportano in dettaglio i quantitativi prodotti per le principali tipologie di rifiuto.

Tabella 12: Quantitativo rifiuti prodotti

TOTALE DEI RIFIUTI PRODOTTI E RELATIVE QUANTITA' AVVIATE A RECUPERO (Kg)				TOTALE DEI RIFIUTI PRODOTTI PER T DI AGRUMI TRASFORMATI (Kg)			
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024		Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024
QUANTITA' TOTALE DI RIFIUTI	24.560	13.252	110.220	QUANTITA' TOTALE DI RIFIUTI	0,0011	0,0007	0,0036
RIFIUTI SMALTITI	159,20	30	154	RIFIUTI SMALTITI	7,2E-06	1,5E-06	5,0E-06
AVVIATI A RECUPERO	24.401	13.222	110.066	AVVIATI A RECUPERO	0,0011	6,53E-04	3,60E-03
A RECUPERO SUL TOTALE	99,35%	99,77%	99,86%				

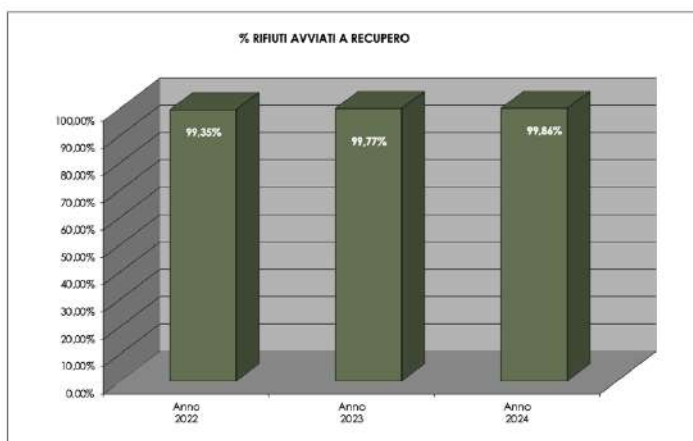


Grafico 7: **INDICATORE N.7** Percentuale rifiuti avviati a recupero

La parte di rifiuti pericolosi, come richiamati nella tabella 11, per l'anno 2024 conta i seguenti quantitativi:

- CER 080317* - Toner per stampanti - Kg 19;
- CER 150202* - Materiali filtranti – Kg 15;
- CER 180202* - rifiuti laboratorio – Kg 0,2;
- CER 130208* - oli per motori, ingranaggi – Kg 120.





Nel corso degli ultimi tre anni il quantitativo di rifiuti è andato diminuendo in conseguenza dei minori volumi di prodotto fabbricato e confezionato oltre al fatto che molte attività manutentive sono state esternalizzate e quindi, solitamente il rifiuto prodotto viene preso in carico dalle stesse.

Si riportano di seguito i quantitativi di scarti vegetali che residuano dalla lavorazione degli agrumi negli anni di riferimento. Gli scarti vegetali sono principalmente rappresentati dalle ramaglie che vengono riportati in campagna presso gli agricoltori che hanno consegnato gli agrumi e qui, vengono solitamente trinciati ed interrati. Inoltre, si sta valutando la possibilità di avviare questo scarto alla valorizzazione energetica conferendolo assieme al pastazzo.

Questa tipologia di rifiuto è condizionata da vari fattori che possono incidere in modo significativo sulle quantità prodotte tra cui, le condizioni climatiche, la raccolta poco accurata dei fornitori di agrumi che causa la presenza di questo componente.

Tabella 13: Quantitativo di scarti vegetali

	PRODUZIONE SCARTI VEGETALI (T)			PRODUZIONE SCARTI VEGETALI PER T DI AGRUMI TRASFORMATI (T)		
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024
SCARTI VEGETALI	190,20	0,00	0,00	0,009	0,000	0,000

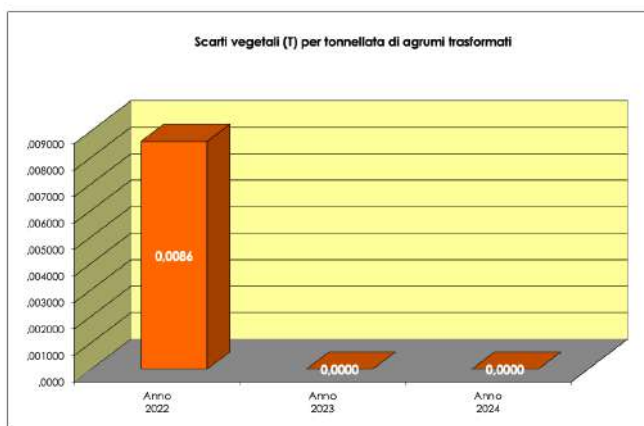


Grafico 8: **INDICATORE N.8** scarti vegetali per tonnellata di agrumi trasformati

6.6 Emissioni in atmosfera

Le emissioni provenienti dalle attività condotte nel sito sono state comunicate al competente settore Ambiente della Provincia di Messina. Le emissioni convogliate sono quelle indicate al punto denominato E1, come riportato nel relativo atto autorizzativo (AUA N.1/2022 – voltura del 4.01.2024) e sono originate dalla combustione di gas naturale per la produzione di vapore. La potenzialità termica del generatore, come targa di fabbrica è di MW 10,7 ma per effetto del limitatore di portata di gas naturale, applicato con sigilli al bruciatore, può raggiungere la potenzialità termica massima





di MW 2,7. La manutenzione periodica ed il controllo annuale delle emissioni provenienti dalla centrale termica sono affidati ad una ditta esterna. Non essendo dettagliate in AUA particolari prescrizioni in merito al controllo delle emissioni, annualmente vengono condotte le rilevazioni ai fini del monitoraggio delle sostanze derivanti dal normale processo di combustione come previsto dalla normativa che fa riferimento agli impianti alimentati a gas metano di cui al punto 1.3 dell'allegato 1 alla parte V del D.Lgs. 152/2006. Data la natura del combustibile impiegato (gas naturale), non è prevista la determinazione per i valori emissivi relativi a SO₂, NO_x, PM ma soltanto per quelli relativi ai parametri di combustione e più specificamente per: rendimento di combustione, CO, CO₂, temperatura fumi e tenore di O₂.

Dall'ultimo rapporto di prova N. 004-1/P del 7/01/2025 sui gas di combustione della caldaia al punto E1 eseguiti in data 11/12/2024 dal laboratorio C.S.A., il valore di NO₂ misurato è di di mg/Nm³ 150 (valore limite di 350 mg/Nm³). Rendimento di combustione 94,7%.

6.7 Impiego di Gas refrigeranti

I gas presenti nel circuito di raffreddamento delle celle di stoccaggio dei succhi sono rappresentati per la maggior parte da gas fluorati di nuova generazione grazie al piano di sostituzione progressiva con gas idrocarburici che ha visto la dismissione in dicembre 2017 dell'ultimo impianto a servizio della produzione equipaggiato con Kg 50 di R22; ad oggi questo gas è presente soltanto in due impianti di condizionamento e per un quantitativo modesto di Kg 1,92.

Di seguito si riporta un riepilogo delle quantità e tipologia di gas presenti in azienda.

Tabella 14: Tipologia di gas refrigerante impiegato

Impianto di riferimento	Gas refrigerante	kg	GWP /Ton	Ubicazione
E	R507C	6,6	1.774	SALA MACCHINE IMP CELLE
F	R404A	24	3.922	CELLA FRIGO LOC INFUSTAMENTO
G-H	R410A	7,4	15,44	DISMESSO
P-Q	R410A	1,86	2.088	UFF I PIANO
R-S-T-U	R410A	4,38	2.088	UFF II PIANO
AB	R22	1	1.500	LOCALE ACC /INGRESSO
AH - AI	R410A	2	2.088	UFFICIO AMMINISTRATIVO I PIANO
AL -AM	R410A	8	2.088	DEPOSITO VIA LUBASKY
AQ	R410A	4	2.088	LAB ORANGE MOON
AS	R404A	2,3	3.922	LAB ORANGE MOON
AT	R410A	4	2.088	DEPOSITO VIA LUBASKY
AZ	R407C	32,6	1.774	CONCENTRATORE A FREDDO ZONA LAB ORANGE MOON





Impianto di riferimento	Gas refrigerante	kg	GWP /Ton	Ubicazione
AN	R507C	2,3	1.774	LAB ORANGE MOON
BE-BL	R452A	3	2.141	LAB ORANGE MOON
BV-BZ-CA	R134A	1,35	1.430	LAB ORANGE MOON

Ad esclusione del R22 essi hanno un basso potenziale di riduzione dello strato di ozono atmosferico e nel tempo hanno sostituito totalmente il freon contenuto negli impianti tecnologici.

Per contro, è da sottolineare che questi gas fluorurati, hanno comunque un impatto significativo nei confronti dell'effetto serra e pertanto sono gas che posseggono potenziali di riscaldamento globale differenti in funzione della miscela di costituzione. A questo proposito, in vista della prescrizione con l'entrata in vigore da gennaio 2025 che vieta la vendita e l'impiego di gas con GWP pari o maggiore di 750, l'azienda sta procedendo con una valutazione tecnica e la progressiva sostituzione del gas identificato come R410 presente in alcuni impianti di condizionamento.

Da una valutazione attuale in azienda è presente un **potenziale di emissioni di CO2 pari a circa T 257,23**. A seguito della dismissione dei due impianti G ed H con un contenuto totale di 7,4 kg di F-gas R410A, il tecnico che ha condotto tale operazione ha dichiarato nel rapporto di intervento F-gas un recupero di 4 kg di gas e pertanto sarebbe da ipotizzare una dispersione nell'ambiente del quantitativo mancante di 3,4 kg di gas R410A.

In ogni caso negli anni, grazie ad un servizio di manutenzione e controllo efficace, si garantisce generalmente l'ermeticità della tenuta degli impianti, come si può notare dal prospetto che segue.

Tabella 15: Valore di GWP per i gas presenti e kg rabboccati/dispersi

Gas Refrigeranti	Kg	GWP	Potenziale di CO2 (Ton)	Kg rabboccati/dispersi			Ton CO ₂ emessa
				Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	
R407c	32,6	1.774	57,8324	0	0	0	0
R134A	5,4	1.430	7,722	0	0	0	0
R507	8,9	3.985	35,4665	0	0	0	0
R404A	26,3	3.922	103,1486	0	0	0	0
R410A	24,24	2.088	50,61312	0	0	3,4	7,10
R452A	3	2.141	6,423	0	0	0	0
R22	1	1.500	1,5	0	0	0	0

6.7.1 Emissioni di gas ad effetto serra

Dato A Indicatore di prestazione ambientale: emissioni di CO ₂ (T) per tonnellata di agrumi trasformata anno 2024	0,07
Dato B Indicatore di prestazione ambientale di riferimento: emissioni medie di CO ₂ (T) per tonnellata di agrumi trasformata, triennio (2022-2024)	0,08
Prestazione ambientale A/B	0,86

Le emissioni dirette di gas ad effetto serra che hanno origine nel sito sono rappresentate esclusivamente da quelle derivanti dall'utilizzo di gas

metano e da quelle per l'impiego del gasolio per autotrazione.





Altre emissioni di anidride carbonica sono potenzialmente rappresentate dalla immissione in atmosfera di gas fluorurati conseguenti una perdita dal circuito di raffreddamento degli impianti frigorifero.

A questo proposito, per calcolare la loro quantificazione potenziale, si è fatto riferimento alla definizione del Potenziale di Riscaldamento globale (GWP) che caratterizza questo tipo di gas. Questo indice è basato su una scala relativa che confronta il gas considerato con una eguale massa di CO₂ il cui GWP è per definizione pari ad 1 (fonte: Reg. UE 573/2024). Ai fini del calcolo delle tonnellate di CO₂ emesse, la contribuzione dei gas refrigeranti viene considerata soltanto per i quantitativi effettivamente rabboccati pertanto, pari a zero per il periodo 2021-2023.

In generale, per quanto riguarda le emissioni come richiamate al punto vi) cap.2 (indicatori chiave di prestazione ambientale) della parte C dell'allegato IV del Reg. UE 1221/2009, si riporta come in azienda non siano presenti altre sorgenti emissive di gas ad "effetto serra", comprendenti CH₄, N₂O, PFC, NF₃ e SF₆. Non sono neanche presenti emissioni relative a SO₂ e PM in quanto il generatore di vapore è alimentato a gas metano; le emissioni che si originano dalla combustione del metano vengono analizzate durante il campionamento dei fumi del generatore di vapore e risultano in linea con i parametri previsti alla parte III dell'allegato I alla parte V del D.lgs 152/2006 (ppm <350).

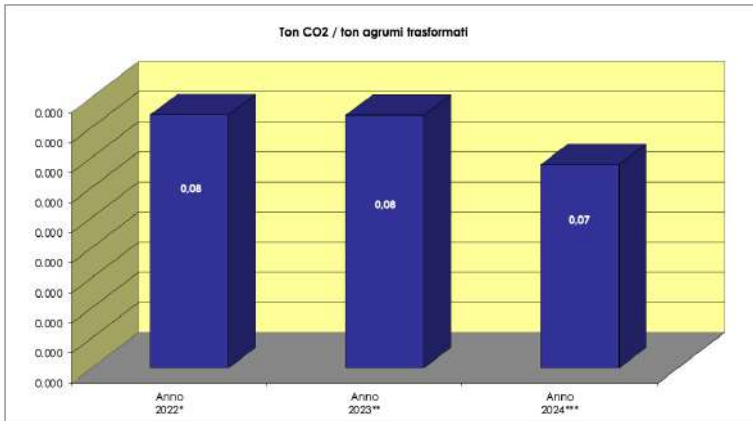
Tabella 16: Emissioni CO₂ con riferimento alla risorsa energetica

	EMISSIONI DI CO ₂ (T)			CONTRIBUTO % DELLE EMISSIONI DI CO ₂		
	Anno 2022*	Anno 2023**	Anno 2024***	Anno 2022*	Anno 2023**	Anno 2024***
METANO	658,20	703,54	831,14	35,38%	41,37%	40,17%
ENERGIA ELETTRICA	1.195,36	992,08	1.220,90	64,26%	58,34%	59,01%
GASOLIO	6,69	4,93	9,86	0,36%	0,29%	0,48%
Rabb. Gas refr.	0,00	0,00	7,10	0,00%	0,00%	0,34%
TOTALE	1.860,25	1.700,55	2.069,00	100%	100%	100%

* CH₄ - media anni 2020/2022 ** CH₄ - media anni 2021/2023 *** CH₄ - media anni 2022/2024

Alla formazione delle emissioni indirette di CO₂ contribuiscono i consumi di energia elettrica. Infatti, l'ente erogatore per la produzione di energia può ricorrere a varie fonti e materie prime che incidono in maniera diversa sulla CO₂ emessa; si valuta che per produrre un kWh vengono mediamente bruciati l'equivalente di 2,56 chilowattora sotto forma di combustibili fossili e quindi, si considerano emessi in atmosfera mediamente Kg 0,53 di anidride carbonica (fonte: sito del Ministero dell'Ambiente – sezione vantaggi dei sistemi fotovoltaici).





Per l'anno 2024 sulla base di quanto riportato possiamo considerare un ammontare totale di emissioni di anidride carbonica di circa 2.000 tonnellate ed un dato medio su base triennale di circa 1.600 tonnellate.

Il quantitativo specifico di CO₂ emessa per tonnellata di agrumi trasformata resta pressoché invariato, nonostante un incremento del quantitativo lavorato.

6.8 Rumore

Per poter valutare l'impatto acustico delle proprie attività, nel mese di Gennaio 2018 è stata condotta un'indagine fonometrica rilevando le emissioni sonore provenienti da una serie di punti indicati nel documento di relazione tecnica.

Il Comune di Barcellona P.G. non ha ancora provveduto alla classificazione acustica del proprio territorio, come previsto dall'attuazione della Legge 26 Ottobre 1995 n. 447.

Lo stabilimento è inserito in una zona a carattere prevalentemente residenziale e l'emissione sonora generata da tali impianti potrebbe in effetti rappresentare un aspetto particolarmente significativo: dovendo infatti gli impianti funzionare a ciclo continuo, il rumore prodotto da tali sorgenti, anche se di non rilevante entità, potrebbe disturbare gli insediamenti abitativi più vicini in particolare nelle ore notturne.

Oggetto dei rilievi sono stati i punti indicati nel documento "INDAGINE FONOMETRICA RELAZIONE TECNICA E RAPPORTO DI VALUTAZIONE" rilasciato da Studio Merlinò srl.

Alla data attuale non sono intervenute modifiche ai processi produttivi, ampliamenti delle attività od inserimento di nuove sorgenti sonore che potrebbero far supporre una variazione dei livelli sonori precedentemente misurati. In ogni caso nel corso del 2023 verrà pianificata una nuova valutazione fonometrica per aggiornare le misurazioni che risalgono al 2018.

6.9 Contaminazione del suolo

L'area circostante lo stabilimento è interamente pavimentata e gli scarichi delle acque piovane sono collegati alla rete di scolo raccordata con la fognatura. Per questa ragione i rischi di contaminazione del suolo sono molto bassi e dovuti essenzialmente ad incidenti.





6.10 Migliori pratiche disponibili

Di seguito di riporta un dettaglio di come Candifrucht S.p.A. sono state considerate le BEMP settoriali di cui alla Decisione CEE 1508/2017.





punto BEMP	Attività	Indicatori di prestazione ambientale	Esempi di eccellenza	Evidenze applicative In CANDIT	Indicatore	Opportunità di miglioramento
3.1.1	Effettuare una valutazione della sostenibilità ambientale dei prodotti e/o delle operazioni	(1) Percentuale di siti o prodotti valutati utilizzando un protocollo di valutazione della sostenibilità ambientale riconosciuto (%).	(b1) È effettuata una valutazione della sostenibilità ambientale a livello dell'impresa che copre tutte le operazioni.	Tutte le operazioni sono state valutate nel corso degli anni in occasione dell'adesione ad EMAS; per tutte le principali operazioni sono state verificate le opportunità di adeguamento: impegno al progressivo aumento degli approvvigionamenti di agrumi ottenuti con pratiche di agricoltura biologica, riduzione del consumo di energia da fonti non rinnovabili; efficientamento nella produzione del freddo; destinazione dei sottoprodotti alla valorizzazione energetica oltre a quella di essere ceduto per l'estrazione di pectina.	100%	
		(2) Numero di siti o prodotti valutati utilizzando un protocollo di valutazione della sostenibilità ambientale riconosciuto (%).	(b2) È effettuata una valutazione della sostenibilità ambientale per tutti i nuovi prodotti in fase di sviluppo.	Non vengono al momento sviluppati nuovi prodotti. Per i prodotti esistenti è presente uno studio di CFP per il calcolo dell'impronta di CO2 in accordo alla norma ISO 14067:2018.	90%	
3.1.2	Gestione sostenibile della catena di approvvigionamento	(13) Percentuale di ingredienti o prodotti (ad esempio, l'imballaggio) che soddisfano i criteri di sostenibilità specifici dell'impresa o rispettano le norme esistenti in materia di sostenibilità (% in numero o valore in EUR)		Tutti gli imballaggi sono realizzati in materiali riciclabili. In genere il succo di arancia è venduto sfuso in cisterna o confezionato in sacco di PE ed in fusto di acciaio. Gli imballaggi relativi agli altri prodotti che comunque rappresentano una quota minima della produzione totale (circa 20%) sono realizzati in carta (canditi) e poliaccoppiato (puree di frutta).	100%	
		(14) Percentuale di ingredienti o prodotti (ad esempio, l'imballaggio) ottenuti tramite appalti verdi (% in numero o valore in EUR)		N.A.		
		(15) Percentuale di fornitori partecipanti a programmi di miglioramento della sostenibilità (% in numero di fornitori o valore in euro dei prodotti che forniscono)		impegno al progressivo aumento degli approvvigionamenti di agrumi ottenuti con pratiche di agricoltura biologica.	3,88%	sulla base delle disponibilità di mercato avere un approvvigionamento minimo del 7% di agrumi coltivati con metodo bio.
		(16) Percentuale di fornitori dotati di un sistema di gestione ambientale operativo (% in numero di fornitori o in valore in euro dei prodotti che forniscono)		Non valutato		
3.1.3	Migliorare l'imballaggio o scegliere un imballaggio in modo da ridurre l'impatto ambientale	(17) Emissioni di CO2 legate all'imballaggio per unità di peso/volume di prodotto fabbricato (CO2eq/g di imballaggio o ml di prodotto)	(b3) Nella progettazione dell'imballaggio è impiegato uno strumento di progettazione ecocompatibile per individuare le soluzioni a impatto ambientale ridotto.	Il succo viene venduto prevalentemente in cisterna; per la parte confezionata si utilizza il sacco di PE ed il fusto di acciaio. Tutti i materiali sono riciclabili ed in particolare il fusto viene riutilizzato almeno per ulteriori 3 impieghi. L'imballaggio (sacco PE + fusto in acciaio) pesa per Kg CO _{2eq} 98,1; si considera un contenuto di succo di Kg 210	g CO _{2eq} /g succo 4,6 x 10 ⁻⁴	valutazione delle condizioni in riferimento agli altri prodotti realizzati: canditi e puree di frutta
		(18) Peso dell'imballaggio per unità di peso/volume di prodotto fabbricato (g di imballaggio/g o ml di prodotto)		peso del sacco Kg 0,275 peso del fusto Kg 12	g di imb/g di succo 0,058	
		(19) Percentuale di imballaggio riciclabile (%)			100%	
		(10) Percentuale di materiali riciclati nell'imballaggio (%)				
		(11) Densità media della categoria di prodotto netto per volume di prodotto imballato (kg di prodotto/l di prodotto confezionato)				
3.1.4		(12) Consumo di energia legato alla pulizia per unità di produzione (kWh/peso, volume o numero di prodotti)				
		(13) Consumo di energia legato alla pulizia per unità di produzione (m3/peso, volume o numero di prodotti)				





punto BEMP	Attività	Indicatori di prestazione ambientale	Esempi di eccellenza	Evidenze applicative in CANDIT	Indicatore	Opportunità di miglioramento	
	Operazioni di pulizia ecocompatibili	(i14) Consumo di acqua legato alla pulizia (m3) al giorno		Il consumo totale di acqua, lavaggio agrumi ed attrezzature è di circa m ³ 0,56 per tonnellata di agrumi trasformati; non è al momento stimabile quanta acqua sia utilizzata esclusivamente nei lavaggi delle attrezzature; considerati 300 gg/anno	m ³ 0,6 / tonnellata di agrumi trasformati		
		(i15) Generazione di acque reflue legata alla pulizia per unità di produzione (m3/peso, volume o numero di prodotti)		Si considera che il totale di acqua scaricata sia il 90% di quella consumata; la produzione media annua di succhi e canditi è di circa T 17.000	m ³ /Kg 0,0016		
		(i16) Generazione di acque reflue legata alla pulizia (m3) per operazione di pulizia					
		(i17) Massa (kg) o volume (m3) del prodotto di pulizia utilizzato per unità di produzione (peso, volume o numero di prodotti)			Sono principalmente impiegati per le operazioni di pulizia idrossido di sodio ed acido; mediamente il quantitativo annuale totale è di circa Kg 25.000 annui	Kg prod.pulizia/tonnellata di agrumi trasformati 0,98	
		(i18) Percentuale di prodotti di pulizia (%) con un marchio di qualità ecologica ISO di tipo I (ad esempio, il marchio di qualità ecologica UE)					
3.1.5	Migliorare le operazioni di trasporto e di distribuzione	(i19) Emissioni di gas a effetto serra specifiche per il trasporto per quantità di prodotto. Kg di CO2eq emessi durante il trasporto per: tonnellata, m3, pallet o casse (a seconda del caso) o kg di CO2eq per importo netto (tonnellata, m3) di prodotto consegnato.	(b4) Per il 100 % delle operazioni di trasporto e logistiche (inclusi i fornitori terzi) sono riportati gli indicatori seguenti: percentuale dei diversi modi di trasporto kg CO2eq per m3/pallet ecc. consegnati.	Solitamente il trasporto del succo (90% dei trasporti) è di tipo misto con carro cisterna e nave.	Kg CO ₂ eq/Km per Kg di succo trasportato 0,377		
		(i20) Emissioni di gas a effetto serra specifiche per il trasporto (per quantità di prodotto e distanza) CO2eq emessa durante il trasporto per tonnellata di prodotto e km trasportato (Kg CO2eq/tonnellata/km)	(b5) Per le operazioni interne di trasporto e logistica, sono riportati gli indicatori seguenti: fattore di carico per il trasporto merci (% del peso o capacità volumetrica); kg CO2eq per tonnellata km.	Non stimabile, dipende dalla destinazione del prodotto			
		(i21) Consumo di carburante dei veicoli per il trasporto su strada (l/100 km)	(b6) L'isolamento nei magazzini a temperatura controllata è ottimizzato.				
		(i22) Consumo totale di energia dei magazzini (kWh/m2) in un determinato lasso di tempo (ad esempio un anno) normalizzato per l'unità pertinente di capacità di stoccaggio (ad esempio, kg di prodotto netto)	(b7) Il consumo medio di carburante dei veicoli pesanti è pari o inferiore a 30 l/100 km.				
		(i23) Percentuale dei trasporti effettuati in diversi modi (%)					
		(i24) Fattore di carico per il trasporto merci (ad esempio fattore di carico dei camion) (% della capacità in peso o volume)					
		(i25) Percentuale di tragitti a vuoto per i veicoli stradali (%)					
		(i26) Percentuale di consegne effettuate attraverso il back-hauling (trasporto nel viaggio di ritorno) (%)					
3.1.6		Miglioramento della congelazione della refrigerazione	(i27) Percentuale di utilizzo dei sistemi di refrigerazione che utilizzano refrigeranti naturali rispetto al numero totale dei sistemi di refrigerazione (%)	(b8) Utilizzo del 100 % di sistemi di refrigerazione che utilizzano refrigeranti naturali in tutti i siti.			
			(i28) Coefficiente di prestazione (COP) per singolo sistema di refrigerazione o per l'intero impianto				
	(i29) Coefficiente di prestazione del sistema (COSP) per singolo sistema di refrigerazione o l'intero impianto						
	(i30) Indice di efficienza energetica (EER) per singolo sistema di refrigerazione o per l'intero impianto						
		(i31) Energia impiegata per la refrigerazione per unità di prodotto per superficie raffreddata (kWh/m2/peso, volume o numero di prodotti)		Considerato Kg 1 di succo che viene stoccato in cella di congelamento per un periodo medio di 150 giorni	kWh/Kg di succo 0,194		





punto BEMP	Attività	Indicatori di prestazione ambientale	Esempi di eccellenza	Evidenze applicative in CANDIT	Indicatore	Opportunità di miglioramento
3.1.7	Attuazione di una strategia di gestione dell'energia e miglioramento dell'efficienza energetica in tutte le operazioni	(i32) Consumo di energia complessivo per unità di produzione (kWh/peso, volume, valore o numero di prodotti)	(b9) Un sistema di gestione energetica generale (EnMS) (ad esempio ISO 50001 (16)) è operativo.	Il consumo totale annuo di energia elettrica (0,1% autoprodotta), di gas metano e di gasolio è mediamente di circa 0,9 GJ per tonnellata di agrumi trasformati	GJ/T di agrumi trasformati 0,9	
		(i33) Consumo di energia complessivo per unità di superficie degli impianti (kWh/m2)	(b10) Si effettuano audit e controlli energetici periodici per individuare i principali fattori del consumo di energia.			
		(i34) Consumo di energia complessivo (kWh) per processi specifici	(b11) Per l'insieme dei processi in seno ad un impianto sono attuate adeguate soluzioni in materia di efficienza energetica.			
		(i35) Consumo di energia netto (ossia la quantità totale di energia consumata meno la quantità di energia recuperata e rinnovabile) per unità di prodotto (kWh/peso, volume, valore o numero di prodotti)	(b12) Le sinergie nella domanda di calore/refrigerazione/vapore sono sfruttate per l'insieme dei processi, all'interno dell'impianto e con impianti vicini.			
		(i36) Installazione di scambiatori di calore per il recupero dei flussi di calore/freddo (si/no) (i37) Isolamento di tutte le condutture di vapore (si/no)				
3.1.8	Integrazione delle energie rinnovabili nei processi di produzione	(i38) Percentuale del consumo di energia delle unità di produzione (considerando separatamente calore e elettricità) proveniente da fonti di energia rinnovabile (%)	(b13) Viene sfruttato un sistema di produzione di energia termica rinnovabile sul posto o nelle vicinanze per processi di produzione adeguati.	In azienda sono installati pannelli fotovoltaici che garantiscono, alla data odierna, un contributo medio di circa il 0,1% di autoproduzione di energia elettrica	MWh 320 circa da fonti rinnovabili /MWh 2.900 totali	
		(i39) Percentuale del consumo di energia delle unità di produzione (considerando separatamente calore e elettricità) proveniente da fonti di energia rinnovabile situate in loco o nelle vicinanze (%)	(b14) Le tecnologie dei processi sono adattate per un miglior adeguamento all'approvvigionamento di calore da fonti rinnovabili.			
3.1.9	Evitare gli sprechi alimentari nelle operazioni di produzione	(i40) Efficienza totale di un impianto (OEE) (17) (%) (i41) Rapporto tra la quantità di rifiuti alimentari generati (destinati al riciclaggio, al recupero e allo smaltimento, compresi i rifiuti alimentari utilizzati come fonte di energia o fertilizzanti) e la quantità di prodotti finiti (tonnellate di rifiuti alimentari/tonnellata di prodotti finiti)		Sono prodotti mediamente circa T 13.000 di pastazzo all'anno a fronte di circa T 28.300 di agrumi trasformati; in genere il pastazzo è pari circa al 50% della quantità di agrumi trasformati	T di sottoprodotto/T di prodotti circa 0,47	
3.1.10	Tenere conto del documento di riferimento sulle migliori tecniche disponibili nelle industrie degli alimenti, delle bevande e del latte (BREF del FDM)	(i42) Vengono attuate le migliori tecniche disponibili pertinenti di cui al BREF del FDM o altre tecniche che permettono di conseguire una prestazione ambientale di livello equivalente o superiore (si/no).	(b15) Il livello di prestazione ambientale raggiunto si situa nel decile superiore per ognuna delle gamme di cui al BREF del FDM per i BAT-AE(PL).			
		(i43) Si è tenuto conto delle tecniche emergenti pertinenti individuate nel BREF del FDM (si/no)			SI	
3.7.1	Utilizzo a valore aggiunto dei residui di frutta	(i60) Percentuale di valorizzazione dei residui di frutta (%): quantità totale di residui di frutta utilizzata per il recupero di prodotti valorizzabili (ad esempio, pectina, oli essenziali), come alimenti per animali o come co-substrato in un impianto di digestione anaerobica.	(b23) La totalità (100 %) dei residui di frutta è utilizzata per il recupero di prodotti valorizzabili (ad esempio, pectina, oli essenziali), come alimenti per animali o come co-substrato in un impianto di digestione anaerobica.	Il sottoprodotto ottenuto dalle lavorazioni viene avviato a recupero energetico in un impianto per la produzione di biogas ed estrazione di pectina.	100%	





Il bilancio ambientale per l'anno 2024

Emissioni in atmosfera
Vapore acqueo, CO₂ (T 2.069)
NO_x, CO



Prodotti finiti
T 9.816

- Agrumi trasformati: T 30.603
- Metano: m³ 419.776
- Energia elettrica: MWh 2.564
- Acqua: m³ 16.465



Scarti di lavorazione e Pastazzo
Rifiuti da imballaggi, Acque reflue





1 Il nostro piano di miglioramento in riferimento agli aspetti ambientali significativi

Il presente schema richiama il Piano di Miglioramento che riassume gli interventi da attuare al fine di migliorare le nostre prestazioni ambientali connesse con gli aspetti che sono risultati significativi. Il miglioramento della prestazione ambientale viene riferita al valore dell'ultimo triennio dell'indicatore specifico dell'aspetto considerato.

Nel corso del triennio precedente, l'obiettivo riferito al presente aspetto si considera raggiunto, a fronte di un valore atteso di 1,10 metri cubi di acqua per tonnellata di agrumi contro un valore medio calcolato di 0,75.

Questo valore sarà quindi adottato come valore di riferimento per il triennio in corso; si decide comunque di rivalutare tale valore nel lungo periodo, alla scadenza del prossimo triennio, anche a fronte di eventuali miglioramenti temporanei che si potrebbero registrare sull'anno in corso.

OBIETTIVI	INDICATORI/TRAGUARDI	FREQUENZA CONTROLLO	MONITORAGGIO			SCADENZA
			DATA Attuazione	VALORE ATTESO	VALORE RILEVATO.	
1 Ottimizzare il consumo di acqua	1.1. Monitoraggio mensile del prelievo di acqua dal pozzo e dalla rete comunale 1.2. Sensibilizzazione del personale sulle modalità di intervento nell'effettuare le pulizie, preferendo l'impiego dell'idropulitrice (bassa portata-alta pressione) in fase di lavaggio di impianti ed infrastrutture 1.3. Utilizzo di una pulitrice automatica nel lavaggio dei pavimenti; 1.4. Impiego nella pulizia dei pavimenti e dei locali e nel primo lavaggio degli agrumi, l'acqua recuperabile dal circuito di raffreddamento dei compressori.	Mensile	2023-2026	Indicatore: (m ³ /per tonnellata di agrumi lavorata = 0,75) Mantenimento del valore dell'indicatore prestazionale inferiore al consumo medio del triennio precedente pari a m ³ /T 0,75	Anno 2024: m ³ 16.465 pari a m ³ 0,54 per ton di agrumi trasformati (-39% rispetto al valore di riferimento)	30 giugno 2026
<u>Commento:</u>	Il consumo di acqua è correlato con la quantità di materia prima lavorato e dal suo livello di pulizia al momento del ricevimento; chiaramente all'aumentare delle quantità consegnate e dalla presenza di terra/fango sugli agrumi (specialmente quando raccolti in periodi di pioggia) viene impiegato un volume di acqua diverso. Grazie anche alla maggiore quantità di agrumi trasformati rispetto agli ultimi due anni, il valore è diminuito di oltre un quarto.					
<u>Conclusione:</u>	Nel corso del 2024 il consumo specifico di acqua conferma un suo andamento favorevole sul valore del triennio di riferimento; quest'ultimo era già migliorato attestandosi al valore attuale di 0,75 metri cubi per tonnellata di agrumi lavorati rispetto al valore di 1,10 metri cubi per tonnellata di agrumi del triennio 2020-2022. Si conferma la politica di razionalizzazione dei consumi.					





OBIETTIVI	INDICATORI/TRAGUARDI	FREQUENZA CONTROLLO	MONITORAGGIO			SCADENZA
			DATA Attuazione	VALORE ATTESO	VALORE RILEVATO.	
2 Rendere efficiente il consumo di risorsa energetica	2.1. Rispetto del programma annuale di manutenzione sui compressori 2.2. Mantenimento in efficienza dei pannelli fotovoltaici 2.3. Mantenimento in efficienza dei motori e degli inverter 2.4. Taratura annuale delle sonde di temperatura delle celle. 2.5. Sostituito l'impianto di sbrinamento delle celle che impiega energia elettrica con uno a gas caldo che impiega CO ₂ a bassa pressione 2.6. Sostituito il gruppo di raffreddamento dei serbatoi del succo con un nuovo chiller a vite 2.7. Centralizzare il controllo degli impianti di raffreddamento con conseguente abbattimento dei costi di manutenzione 2.8. Procedere con l'equipaggiamento di inverter dei motori a servizio delle varie attrezzature 2.9. Installazione dei misuratori di consumo elettrico (contatori) dedicati per ogni reparto e collegamento degli stessi in rete.	Annuale	2023-2026	Indicatore: (GJ/T 0,83) mantenere un consumo di energia totale per tonnellata di agrumi lavorati inferiore al consumo medio dell'ultimo triennio pari a GJ/T 0,83	Anno 2024: GJ/T 0,81 (-0,03% rispetto al valore di riferimento)	30 giugno 2026
<u>Commento:</u>	<p>Al fine del contenimento dei consumi di risorsa energetica, nel corso degli anni si sono installati pannelli fotovoltaici sul coperto dei vari capannoni e tettoie presenti in raggiungendo una capacità media di autoproduzione da fonte rinnovabile di circa 410 kW.</p> <p>Lo sfruttamento delle risorse energetiche è a servizio principalmente, per quanto riguarda l'energia elettrica, per il funzionamento dei compressori a servizio delle celle di stoccaggio del prodotto finito e per il funzionamento delle attrezzature di estrazione e raffreddamento del succo, mentre il metano è impiegato per produrre vapore utilizzato nella pastorizzazione e concentrazione dei succhi. Per quanto riguarda l'energia elettrica, nell'ultimo triennio si è proceduto con il progressivo equipaggiamento dei motori con inverter in grado di modularne l'assorbimento. Il completamento delle attività prevede anche la progressiva installazione di contatori per il rilevamento parziale del consumo di energia elettrica dai vari reparti al fine di poter monitorare con maggior dettaglio i consumi e decidere dove intervenire con eventuali miglioramenti a fronte di consumi anomali.</p>					
<u>Conclusione:</u>	<p>Ottimizzare il consumo per mantenerlo inferiore alla media dell'ultimo triennio (2021-2023), considerando che il maggior consumo di energia deriva dagli impianti di produzione del freddo.</p> <p>Nel corso del 2024 il valore risulta nettamente inferiore, di circa il 25% rispetto al valore del 2023 pari a 1,02 GJ/T. Anche in questo caso, nonostante la componente energetica riferita al consumo di gas metano sia presunta a causa della rottura del contatore, l'aumento del quantitativo di agrumi trasformati ha contribuito in maniera significativa al miglioramento dal dato, oltre alle attività di ottimizzazione e razionalizzazione del consumo energetico.</p>					





OBIETTIVI	INDICATORI/TRAGUARDI	FREQUENZA CONTROLLO	MONITORAGGIO			SCADENZA
			DATA Attuazione	VALORE ATTESO	VALORE RILEVATO.	
3 Ottimizzare la raccolta differenziata dei rifiuti e favorire il recupero	3.1. Contenere il volume dei materiali carta e plastica mediante pressatura 3.2. Valorizzazione della biomassa derivante dalla trasformazione degli agrumi	Annuale	2020-2023	Indicatore: (rifiuto avviato a recupero/totale rifiuti tot = 99,6%) Mantenere la capacità di avviare a recupero i rifiuti ad un valore > 99,6% riferito all'ultimo triennio	Anno 2024 Rifiuti avviati a Recupero/rifiuti totali: 99,86% (+0,26% rispetto al valore di riferimento)	30 giugno 2026
<u>Commento:</u>	la raccolta differenziata è una delle priorità nella gestione dei rifiuti; la maggior parte di essi (carta e cartone, materiali plastici) è già avviata al recupero. Il sottoprodotto che si origina dalla lavorazione (pastazzo) viene gestito come biomassa ed avviato sia al recupero energetico per la produzione di biogas che impiegato come materia prima secondaria per l'estrazione di pectina.					
<u>Conclusione:</u>	La tendenza del valore di recupero si mantiene negli ultimi tre anni superiore al 98%. Da considerare comunque che il pastazzo rappresenta la quota predominante del quantitativo dei rifiuti prodotti. Anche nel corso del 2024 l'andamento si mantiene positivo ed in linea con l'obiettivo di avvio a recupero almeno il 98,5% dei rifiuti prodotti.					





La prossima Dichiarazione Ambientale sarà predisposta e convalidata entro tre anni dalla presente e con i dati aggiornati al 31.12.2025.

Annualmente verranno predisposti e convalidati (da parte del verificatore ambientale accreditato) gli aggiornamenti della stessa che conterranno i dati ambientali riferiti al 31 dicembre dell'anno di riferimento e il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati.

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Il verificatore ambientale accreditato che ha verificato la validità e la conformità di questa Dichiarazione Ambientale ai requisiti dal regolamento CE 1221/2009 è:

BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING SAS ITALY BRANCH
Viale Monza, 347 – 20126 MILANO
n. accreditamento ACCREDIA: IT-V-0006

Per ogni richiesta di informazioni, approfondimenti o curiosità relativa ai contenuti della Dichiarazione Ambientale, si prega di far riferimento a:

Maria Antonietta Calabrò
[\(mac@candifrucht.com\)](mailto:mac@candifrucht.com)

Candifrucht S.p.A.

Via Medici, 367-397 – 98051 – Barcellona P. G. (ME)

Tel.: 090.9702531

Fax: 090.9704027

