

IL GAZZOLO di Alberto Galloni e figli S.r.l.



DIAP

## Dichiarazione di impronta ambientale di prodotto

Inizio validità

Fine validità

## Sommario

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

## 1. Introduzione

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

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

Gli obiettivi dello schema includono:

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

## 2. Il Gazzolo

Sono Alberto Galloni.

La nostra storia inizia settant'anni fa, quando mio padre, Gemore Galloni, iniziò a produrre il Prosciutto di Parma come capo salatore, alle dipendenze di un noto prosciuttificio. Poi, nel 1960, ha fondato il suo primo stabilimento qui in Langhirano. Da lui abbiamo imparato tutti i segreti della lavorazione tradizionale. Quella che si basa sul saper scegliere le cosce fresche migliori, sulla cura e sull'abilità manuale nella lavorazione e sull'uso dell'aria naturale nel corso delle stagioni. Oggi, io e i miei figli Marco e Francesca, abbiamo fondato la nostra nuova impresa con lo scopo di valorizzare il patrimonio artigianale legato alla migliore tradizione del Prosciutto di Parma e offrire sul mercato una produzione di eccellenza che si distingua nettamente dai prodotti più marcatamente industriali.

Nel nostro stabilimento utilizziamo i metodi e gli strumenti legati alla tradizione come le scalere di legno, ben spaziate tra loro per garantire ad ogni prosciutto la giusta quantità di aria, e affiniamo la stagionatura nelle nostre cantine interrate. Proprio come si faceva una volta.

### Il Gazzolo

Il termine Gazzolo deriva dalla antica lingua germanica parlata dai Longobardi. Il popolo che si è stabilito in questa valle nel tardo 500 dopo Cristo. Gazzolo significa querceto che era allora l'habitat naturale per l'allevamento dei maiali allo stato brado. I monasteri più importanti della zona da loro fondata, misuravano i boschi non per estensione ma a seconda delle migliaia di suini che potevano popolarli traendone nutrimento. Proprio sul terreno dove sorge il nostro stabilimento anticamente c'era un vasto bosco di querce. Un Gazzolo appunto. Da qui la scelta di un nome che associa ad un'impresa di oggi la millenaria tradizione di questo territorio nell'allevamento e nella lavorazione delle carni suine.

---

### **3. Descrizione del prodotto**

Il prodotto oggetto della DIAP è il prosciutto con osso.

#### **selezione**

Le cosce fresche, come indicato nel disciplinare della DOP del Prosciutto di Parma, provengono esclusivamente da maiali nati e allevati in Italia. Noi selezioniamo e usiamo solo carni di suini “maturi” che sono quelle più adatte alla lavorazione e alla lunga stagionatura. Le cosce che scegliamo una ad una per garantirci l’assenza di difetti, sono sempre di peso superiore ai 14 kg.

#### **riposo e salagione**

Le cosce fresche, dopo aver riposato una notte per stabilizzarne la temperatura, vengono trattate dalle mani di un esperto che dosa il sale in base al peso e alla percentuale di grasso del prosciutto. Una settimana più tardi si effettua una seconda salatura al termine della quale, dopo una fase di ripulitura, si massaggia la coscia a mano da favorire una omogenea penetrazione del sale nelle carni. Passate altre due settimane, i prosciutti vengono per la prima volta appesi in verticale e posti in celle di riposo per circa 100 giorni. Alla fine di questo periodo si procede alla toelettatura per rimuovere le parti sporgenti della carne, dell’osso dell’anchetta. Segue un accurato lavaggio.

#### **pre-stagionatura**

I prosciutti vengono spostati in nuovi locali detti stanzoni di prima stagionatura. Si tratta di ambienti climatizzati studiati per mantenere un equilibrio termo-igrometrico ottimale. Finalmente, i prosciutti sono appesi alle tradizionali scalere in legno e le ampie finestre contrapposte favoriscono la ventilazione naturale che contribuirà in modo determinante alla maturazione del sapore e del profumo delle carni.

---

**sugnatura e prima stagionatura**

Arrivati al settimo mese di maturazione, la parte scoperta delle carni attorno all'osso viene ricoperta a mano con un sottile strato di sugna: un composto di grasso di maiale, farina di riso, sale e pepe. Questa delicata operazione serve per proteggere e rendere morbida la parte magra della coscia. A questo punto, il prosciutto prosegue la sua stagionatura fino ai dodici mesi quando, dopo uno scrupoloso controllo, vengono marchiati a fuoco con la corona del Consorzio del Prosciutto di Parma.

**puntatura e affinamento**

Nella fase successiva di affinamento in cantina, i nostri prosciutti vengono testati periodicamente, uno ad uno, attraverso un ago appuntito ricavato da un osso di cavallo. La sua porosità trattiene gli aromi e i profumi delle carni e nostri esperti, annusandolo, sono in grado di percepire il grado di maturazione e la qualità di ogni singolo pezzo. Questo fino al temine della stagionatura.

**Ingredienti utilizzati**

Cosce di suino nazionale pesante e sale marino.

## 4. Unità funzionale

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

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

**Portata della funzione:** 100 g di prodotto

**Livello di qualità previsto:** garantire il consumo umano

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

## 5. Informazioni sulla dichiarazione

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

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

Dichiarazioni ambientali relative a schemi differenti non sono confrontabili.

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

- UNI EN ISO 14040:2006 Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Principi e quadro di riferimento;
- UNI EN ISO 14044:06 Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Definizione dell'obiettivo e del campo di applicazione e analisi dell'inventario, valutazione dell'impatto del ciclo di vita, interpretazione del ciclo di vita.
- Commissione Europea, raccomandazione 9332, 16/12/2021;
- Regole di Categoria di Prodotto (RCP) – schema nazionale volontario “Made Green in Italy”, Formaggio Asiago DOP, versione aggiornata-pec prot. 0184546 del 10.10.2024 - valida fino al 12 settembre 2027

## 6. Fasi del Ciclo di Vita

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

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



## 7. Tracciabilità

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

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

## 8. Risultati di impronta ambientale

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

### 8.1. Caratterizzazione

Risultati di Caratterizzazione 100g	U.M.	Produzione della coscia di suino	Produzione del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita	Totale
Acidification	mol H+ eq	1.38E-02	4.77E-04	3.91E-04	6.07E-05	5.01E-06	1.47E-02
Climate change	kg CO2 eq	2.24E+00	1.54E-01	8.32E-02	1.81E-02	6.58E-03	2.51E+00
Ecotoxicity, freshwater	CTUe	1.95E+01	2.42E+00	6.06E-01	4.12E-02	3.47E-02	2.26E+01
Particulate matter	disease inc.	1.02E-07	2.72E-09	4.68E-09	2.84E-10	3.97E-11	1.10E-07
Eutrophication, marine	kg N eq	1.64E-02	1.58E-04	1.63E-04	1.08E-05	2.16E-06	1.67E-02
Eutrophication, freshwater	kg P eq	3.01E-04	4.09E-05	3.93E-05	3.31E-06	2.11E-08	3.85E-04
Eutrophication, terrestrial	mol N eq	6.08E-02	1.09E-03	1.34E-03	1.17E-04	2.56E-05	6.33E-02
Human toxicity, cancer	CTUh	6.25E-08	4.12E-11	4.60E-11	5.24E-12	1.55E-12	6.26E-08

## DIAP

---

Human toxicity, non-cancer	CTUh	2.74E-06	1.23E-09	8.14E-10	1.85E-10	5.74E-11	2.74E-06
Ionising radiation	kBq U-235 eq	1.04E-02	1.17E-02	5.32E-03	1.66E-03	-1.45E-05	2.91E-02
Land use	Pt	3.34E+02	5.07E-01	3.46E+00	4.62E-02	-3.78E-03	3.38E+02
Ozone depletion	kg CFC11 eq	2.03E-08	1.31E-08	3.87E-09	4.34E-10	1.60E-11	3.77E-08
Photochemical ozone formation	kg NMVOC eq	3.09E-03	3.62E-04	4.33E-04	5.09E-05	5.39E-06	3.94E-03
Resource use, fossils	MJ	6.13E+00	1.94E+00	1.22E+00	2.71E-01	7.90E-05	9.56E+00
Resource use, minerals and metals	kg Sb eq	2.81E-07	9.53E-07	3.71E-07	1.27E-07	-1.01E-09	1.73E-06
Water use	m3 depriv.	4.36E+00	1.26E-01	4.29E-02	5.08E-03	-9.05E-05	4.53E+00
Climate change - Biogenic	kg CO2 eq	7.72E-01	1.14E-03	1.12E-03	4.03E-05	2.69E-04	7.74E-01
Climate change - Fossil	kg CO2 eq	8.59E-01	1.52E-01	8.15E-02	1.81E-02	6.31E-03	1.12E+00
Climate change - Land use and LU change	kg CO2 eq	6.10E-01	3.63E-04	5.77E-04	2.69E-06	9.23E-08	6.11E-01

## 8.2. Normalizzazione

Risultati di Normalizzazione 100g	U.M.	Produzione della coscia di suino	Produzione del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita	Totale
Acidification	-	2.48E-04	8.59E-06	7.04E-06	1.09E-06	9.01E-08	2.65E-04
Climate change	-	2.89E-04	2.04E-05	1.10E-05	2.40E-06	8.71E-07	3.23E-04
Ecotoxicity, freshwater	-	1.65E-03	4.27E-05	1.07E-05	7.27E-07	6.11E-07	1.71E-03
Particulate matter	-	1.60E-04	4.57E-06	7.87E-06	4.78E-07	6.67E-08	1.73E-04
Eutrophication, marine	-	5.00E-04	8.11E-06	8.36E-06	5.53E-07	1.10E-07	5.18E-04
Eutrophication, freshwater	-	1.18E-04	2.55E-05	2.45E-05	2.06E-06	1.31E-08	1.70E-04
Eutrophication, terrestrial	-	3.44E-04	6.18E-06	7.58E-06	6.61E-07	1.45E-07	3.58E-04
Human toxicity, cancer	-	1.62E-03	2.39E-06	2.66E-06	3.04E-07	9.01E-08	1.63E-03
Human toxicity, non-cancer	-	5.75E-03	9.55E-06	6.32E-06	1.43E-06	4.46E-07	5.77E-03
Ionising radiation	-	2.48E-06	2.77E-06	1.26E-06	3.93E-07	-3.44E-09	6.90E-06
Land use	-	2.49E-04	6.19E-07	4.22E-06	5.64E-08	-4.62E-09	2.54E-04
Ozone depletion	-	8.69E-07	2.50E-07	7.39E-08	8.28E-09	3.06E-10	1.20E-06
Photochemical ozone formation	-	7.62E-05	8.86E-06	1.06E-05	1.24E-06	1.32E-07	9.70E-05
Resource use, fossils	-	9.36E-05	2.98E-05	1.88E-05	4.16E-06	1.21E-09	1.46E-04
Resource use, minerals and metals	-	4.86E-06	1.50E-05	5.82E-06	2.00E-06	-1.59E-08	2.77E-05
Water use	-	3.78E-04	1.10E-05	3.74E-06	4.43E-07	-7.89E-09	3.94E-04

## 8.3. Pesatura

Risultati di Pesatura 100g	U.M.	Produzione della coscia di suino	Produzione del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita	Totale
Acidification	micropunti	1.65E+01	5.70E-01	4.67E-01	7.25E-02	5.98E-03	1.76E+01
Climate change	micropunti	6.41E+01	4.52E+00	2.44E+00	5.33E-01	1.93E-01	7.18E+01
Particulate matter	micropunti	1.53E+01	4.36E-01	7.50E-01	4.56E-02	6.37E-03	1.65E+01
Eutrophication, marine	micropunti	1.56E+01	2.53E-01	2.61E-01	1.72E-02	3.45E-03	1.61E+01
Eutrophication, freshwater	micropunti	3.49E+00	7.51E-01	7.22E-01	6.07E-02	3.87E-04	5.02E+00
Eutrophication, terrestrial	micropunti	1.34E+01	2.42E-01	2.96E-01	2.59E-02	5.67E-03	1.40E+01
Ionising radiation	micropunti	1.33E-01	1.49E-01	6.77E-02	2.11E-02	-1.85E-04	3.71E-01
Land use	micropunti	2.10E+01	5.21E-02	3.56E-01	4.75E-03	-3.89E-04	2.14E+01
Ozone depletion	micropunti	5.87E-02	1.69E-02	4.99E-03	5.59E-04	2.06E-05	8.11E-02
Photochemical ozone formation	micropunti	3.89E+00	4.52E-01	5.40E-01	6.35E-02	6.73E-03	4.95E+00
Resource use, fossils	micropunti	7.56E+00	2.41E+00	1.52E+00	3.36E-01	9.81E-05	1.18E+01
Resource use, minerals and metals	micropunti	4.33E-01	1.34E+00	5.20E-01	1.79E-01	-1.42E-03	2.47E+00
Water use	micropunti	3.42E+01	9.92E-01	3.38E-01	4.00E-02	-7.13E-04	3.55E+01

## 9. Confronto con il Benchmark

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

Prodotto	Single score	Soglia classe A-B	Soglia classe B-C	Classe del prodotto
100g Prosciutto Parma DOP	128.71	131.27	149.29	A

## Società Proponente



Il Gazzolo di Alberto Galloni e Figli s.r.l.  
Via Banzola, 2 - 43013 Langhirano (PR)  
P.I. – C.F. : 02689890347  
Tel.: 0521-853652  
Mail: [info@ilgazzolo.it](mailto:info@ilgazzolo.it)  
PEC: [ilgazzolo@pec.it](mailto:ilgazzolo@pec.it)  
SDI : SUBM70N (è uno zero)

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