



Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Europa



O.P.O.E. significa *Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Europa* ed è un consorzio che raccoglie e associa imprese agricole del territorio emiliano e non solo, specializzate nella raccolta, lavorazione, trasformazione e commercializzazione di frutta fresca e pomodoro.

Ha ricevuto il riconoscimento di O.P. dall'Emilia Romagna il 31/12/1997.

E' composta da circa 100 soci di cui l'80% in Emilia Romagna e il restante 20% fuori regione (Veneto e Lombardia), che coltivano per l'80% pomodoro da industria e il restante 20% frutta (pere e mele).

Cenni storici

- **1983:** Nasce il gruppo alimentare Cavicchi
- **1997:** il gruppo si trasforma in O.P.O.E. e si identifica come organismo cooperativo di secondo grado
- **31/12/1997:** sulla base di questa formazione comune del mercato, viene rilasciato il riconoscimento ad O.P.O.E. come O.P.

Cosa facciamo

All'interno del lavoro di O.P.O.E. è di rilievo la produzione di **derivati industriali del pomodoro** e della **frutta**.

In virtù del riconoscimento giuridico, O.P.O.E. partecipa a diversi regimi di aiuto istituiti dalla normativa comunitaria in favore delle Organizzazioni Produttori Ortofrutticoli e:

- Realizza programmi operativi pluriennali finalizzati alla programmazione e all'adeguamento della produzione, concentrazione dell'offerta e immissione della produzione sul mercato, riduzione dei costi e regolarizzazione dei prezzi, implementazione di pratiche colturali eco-compatibili.
- Promuove la trasformazione industriale di pomodori, la coltivazione, conservazione e commercializzazione di pere e mele in particolare.
- Sostiene gli interventi di mercato.

Come

- O.P.O.E. stringe delle impegnative di conferimento con i nostri produttori durante i mesi invernali garantendo loro la **collocazione del prodotto** e la giusta remunerazione in base agli accordi sottoscritti nel contratto quadro Area Nord
- Gli agricoltori nel loro percorso vengono seguiti dall' **ufficio agronomico** di O.P.O.E. nelle scelte varietali, nei piani di concimazione e nelle strategie di difesa fitosanitaria.
- Tutti i produttori soci aderiscono al disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia-Romagna
- All'avvicinarsi del periodo di raccolta si decide insieme quando intervenire con la raccolta stessa e dove destinare il prodotto.
- Lavoriamo dal fresco e abbiamo due stabilimenti, uno a Ferrara e uno a Piacenza.


O.P.O.E. è un consorzio e come tale associa tre cooperative socie principali

POMODORO
ROSSO
nata nel 2013
conferisce il
pomodoro necessario
per essere lavorato e
trasformato.
A sua volta ha soci
conferenti

EUROCAV
è in Emilia Romagna e
conferisce frutta fresca
pronta per essere
venduta a terzi.
A sua volta ha soci
conferenti

SOLE VERDE
ha sede a Roma e
conferisce frutta fresca
pronta per essere
venduta a terzi.
A sua volta ha soci
conferenti

 **1 Sede Legale e Stabilimento:**
Via Troilo Cabeai, 6 – Via Valentino Govoni, 30
44045 XII Morelli di Cento (FE)
Tel. +39 051.6841002 - Fax +39 051.6840126
info@opoe.it

 **2 Stabilimento:**
Via Torrazzo, località Case Nuove
San Giorgio Piacentino (PC)
piacenza@opoe.it

 **3 Piattaforma Distributiva e Vendita:**
Via R. B. Bandinelli, 130 - ROMA
Tel. +39 06.7922468 - Fax +39 06.7911021
magazzino.roma@opoe.it

 **4 Magazzini Frigoriferi:**
Via Rossini, 30 - San Carlo di Terre del Reno (FE)
Tel. +39 0532.846363


















Mission

O.P.O.E. lavora prodotti di alta qualità. Freschezza, filiera corta, genuinità e territorialità sono i **valori** che ci contraddistinguono. **L'obiettivo** è quello di promuovere la **qualità italiana** e far sì che i consumatori scelgano ogni giorno il vero **Made in Italy**.

Promise

La **nostra promessa** è quella di immettere sul mercato un prodotto sempre migliore e sempre più riconoscibile per implementare l'importanza di un **prodotto tutto italiano, certificato** e dalla **filiera controllata**.

Certificazioni

PRODOTTO	PROCESSO	AMBIENTALI	ETICHE
 			
 			
 			
			



Nel 2000 OPOE è stata la prima azienda dell'Emilia Romagna, nel settore agroalimentare, ad ottenere la certificazione di qualità: UNI EN ISO 9001:2008
(ente certificatore: DNV)



Sempre nel 2000 OPOE ottiene la prestigiosa certificazione BRC-Global Standard-Food sui processi produttivi.
(ente certificatore: BRC)



Nel 2001 OPOE ottiene la certificazione CCPB ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007
(ente certificatore: CCPB)



Nel 2005 Certification UNI EN ISO 22005:2008 “Traceability of Agro-Food”
(ente certificatore: Certiquality)



OPOE è accreditata presso “Q.C. Qualità Controllata”



Kosher

certificazione Kosher



certificazione Halal

Nel 2016 OPOE dopo aver incrementato i propri standard aziendali ha ottenuto le seguenti certificazioni:
(Ente Certificatore DNV-GL)



IFS FOOD STANDARD, version 6 aprile 2014 Higher Level - Certificazione di Sistema dei Processi Produttivi



SA 8000:2014 - Certificazione di Sistema per la Responsabilità Sociale



ISO 14001:2004 - Certificazione di Sistema per la Gestione Ambientale



ISO TS 14067:2014 - Certificazione di Prodotto della Carbon Footprint



Raccomandazione Commissione Europea 2013/179/UE - Certificazione di Prodotto dell'Impronta Ambientale



OHSAS 18001:2007 - Certificazione di Sistema per la Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro



ISO 22000:2005 - Certificazione di Sistema per la Sicurezza Alimentare



ISO 50001:2011 - Certificazione di Sistema per la Gestione dell'Energia

Filiera corta e genuinità

Il nostro prodotto è tracciato lungo tutta la filiera di produzione, dal campo alla tavola, per garantire la massima sicurezza alimentare.

- I **pomodori** di O.P.O.E. sono trasformati entro le 8 ore dalla raccolta.
- La **frutta** viene raccolta al momento giusto e trasferita nel più breve tempo possibile all'interno dei magazzini refrigerati, pronta per essere consegnata.

Grazie ad una filiera corta e controllata possiamo garantire ai nostri consumatori un prodotto genuino e freschissimo.



Sostenibilità ambientale

I nostri prodotti vengono coltivati e lavorati con metodi rispettosi della nostra Terra e delle sue risorse.

Abbiamo investito molto nella misurazione e nel controllo degli impatti ambientali dei nostri prodotti, ottenendo un bassissimo consumo di acqua nelle fasi agronomiche e industriali e dandoci l'obiettivo di fare sempre meglio nei prossimi anni.

La coltivazione convenzionale del pomodoro da industria viene effettuata utilizzando il disciplinare della **lotta integrata** ossia il marchio Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna che implica un metodo di produzione in cui:

- si agisce colturalmente solo su un bisogno effettivo e non a calendario tramite l'utilizzo di trappole e bollettini fitosanitari: l'ufficio agronomico di OPOE coordina gli agricoltori nella gestione fitosanitaria utilizzando prodotti a minor impatto ambientale tra quelli disponibili.
- l'irrigazione viene gestita in base alle indicazioni di sensori che stabiliscono tempi e volumi di fornitura d'acqua alla coltura: il 90 % dei campi è irrigato tramite manichette, non obbligatorie per il QC, ma che garantiscono un elevato risparmio idrico.
- la concimazione viene effettuata in base al disciplinare della Regione Emilia Romagna in quanto ci troviamo in zona vulnerabile ai nitrati.

Tecnologie

Lo stabilimento di Dodici Morelli è in continua evoluzione.

A partire dal 2002 è stato oggetto di continue innovazioni che gli hanno permesso di raggiungere livelli tecnologici all'avanguardia tali da renderlo una struttura molto moderna nel panorama italiano delle industrie conserviere.

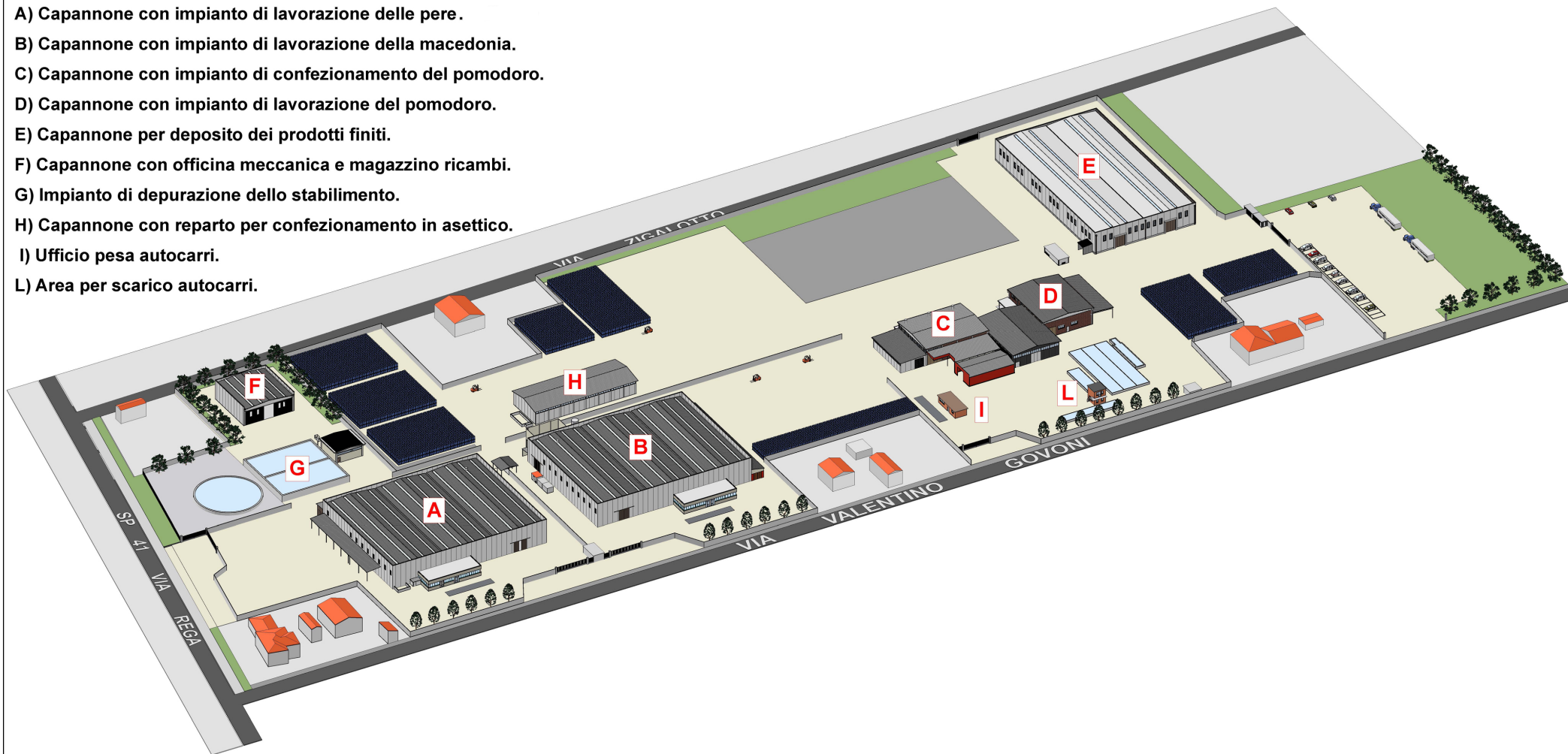
- **12 Mln** di Euro è l'investimento effettuato a seguito del terremoto del 2012 che aveva compromesso la sua efficienza.
- Questa nuova iniezione di fondi ha permesso di **raddoppiare la capacità produttiva**, che attualmente si attesta a 70.000 ton/a. con proiezione futura a 100.000 ton/a, **automatizzare numerosi processi ed ampliare la gamma di prodotti.**

Investimenti post terremoto

- Ristrutturazione tramite Ordinanza 57 – Sisma 2012
- Impianto Fotovoltaico da 990 kWp
- Magazzino automatizzato
- Linea sughi e passate
- Linea pomodoro biologico
- Imballi Big-Bag in acciaio
- Carrelli elevatori
- Automazione linee
- Linea Web riempimento 5/10 kg
- Robot pallettizzazioni
- Campionatura automatica
- Cabina elettrica e linea di distribuzione interna
- Polpatrici mix food
- Impianto confezionamento automatico
- Hot Break
- Riempitrice aseptico
- Torri di raffreddamento
- Passatrici
- Pipe Rack
- Evaporatore RMV

Stabilimento OPOE - Stato di fatto alla data del maggio 2012

- A) Capannone con impianto di lavorazione delle pere.
- B) Capannone con impianto di lavorazione della macedonia.
- C) Capannone con impianto di confezionamento del pomodoro.
- D) Capannone con impianto di lavorazione del pomodoro.
- E) Capannone per deposito dei prodotti finiti.
- F) Capannone con officina meccanica e magazzino ricambi.
- G) Impianto di depurazione dello stabilimento.
- H) Capannone con reparto per confezionamento in asettico.
- I) Ufficio pesa autocarri.
- L) Area per scarico autocarri.



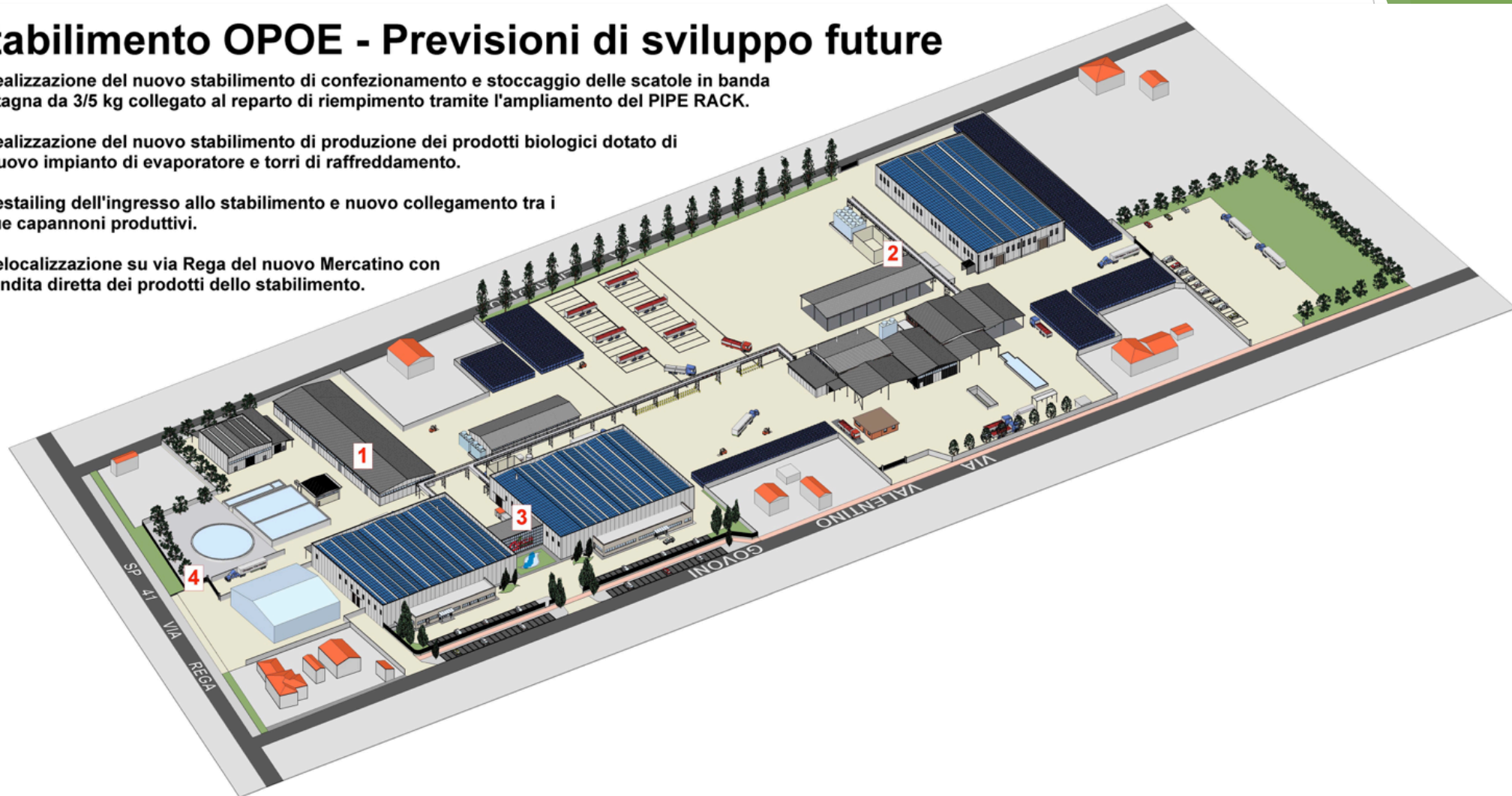
Stabilimento OPOE - Interventi realizzati

- 1) Installazione di un impianto fotovoltaico da 990 kWp sulla copertura di tre capannoni produttivi per la produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile a servizio dei consumi dello stabilimento.
- 2) Ristrutturazione ed ampliamento del blocco uffici della direzione.
- 3) Ristrutturazione del capannone con realizzazione del nuovo impianto produttivo per la lavorazione di pomodoro, frutta e verdura.
- 4) Ampliamento dell'impianto di depurazione dello stabilimento.
- 5) Ristrutturazione dell'impianto di lavorazione del pomodoro.
- 6) Realizzazione della struttura metallica tecnologica PIPE RACK.



Stabilimento OPOE - Previsioni di sviluppo future

- 1) Realizzazione del nuovo stabilimento di confezionamento e stoccaggio delle scatole in banda stagna da 3/5 kg collegato al reparto di riempimento tramite l'ampliamento del PIPE RACK.
- 2) Realizzazione del nuovo stabilimento di produzione dei prodotti biologici dotato di nuovo impianto di evaporatore e torri di raffreddamento.
- 3) Restyling dell'ingresso allo stabilimento e nuovo collegamento tra i due capannoni produttivi.
- 4) Delocalizzazione su via Rega del nuovo Mercatino con vendita diretta dei prodotti dello stabilimento.

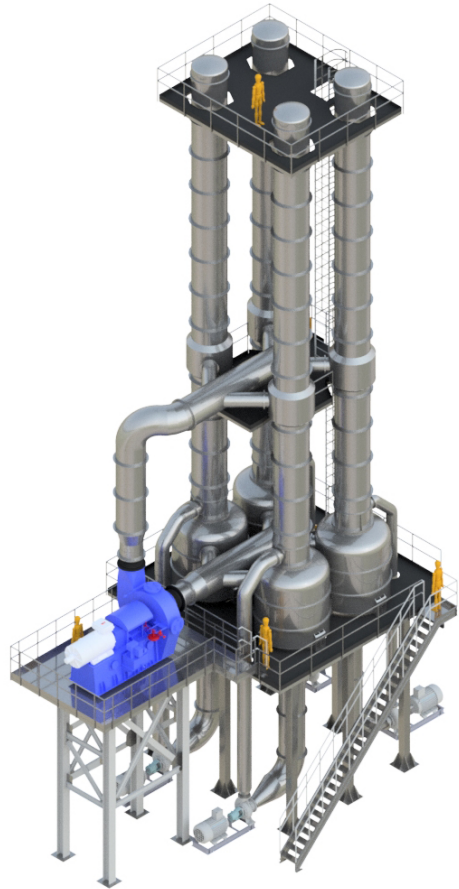


Gestione energetica

- L'energia elettrica rinnovabile prodotta da un impianto fotovoltaico da 990 kWp, installato nel 2013 sulla copertura di tre capannoni con la contestuale bonifica del manto di copertura in lastre di cemento-amianto, riduce le emissioni di CO₂ e consente un autoconsumo del 60% dei circa 1.000 MWh prodotti annualmente.
- La power-quality della rete interna di distribuzione elettrica in media e bassa tensione viene gestita tramite l'utilizzo di sistemi di rifasamento che minimizzano le perdite energetiche.
- Gli scarti di lavorazione del pomodoro vengono valorizzati in un impianto a biogas esterno in cui il digestato viene distribuito sui terreni come ammendante realizzando un sistema di economia circolare-simbiosi industriale.



Innovazione tecnologica



Evaporatore a Ricompressione Meccanica del Vapore

- Risparmio Energetico del 30/40 % circa rispetto ad un evaporatore tradizionale a multiplo effetto.
- Funzionamento totalmente elettrico senza l'utilizzo di combustibili fossili per la generazione di vapore.
- Flessibilità di produzione di più prodotti contemporaneamente.
- Monitoraggio e gestione in continuo dell'impianto in standard Industria 4.0.

Il marchio



Uno dei marchi di OPOE è Cavicchi, specializzato nell'ambito del pomodoro conservato.

Cavicchi è presente nella grande distribuzione, nell'area professionale e in quella industriale, lavorando in co-packing, in private label e a marchio proprio.



Canali di distribuzione

Industriale



Horeca



GDO/DO



Industria Specialità Alimentari



Carrefour



* NESTLE': nel valutare la soddisfazione sulla performance del fornitore, la OPOE ha ottenuto il 100% di soddisfazione. QI_2015=100%



Eccellenza



La passata e la polpa di pomodoro **LA BONDENO**, fiore all'occhiello della linea produttiva OPOE, sono il risultato della cooperazione tra alcune aziende agricole esclusivamente del Comune di **Bondeno** e le istituzioni locali.

La mission di questo marchio è quella di creare un prodotto di altissima qualità e a Km 0.

E' il primo prodotto a marchio **DE.C.O.** per i derivati del pomodoro dell'Emilia Romagna, ovvero il primo prodotto di origine comunale certificato, secondo un disciplinare di produzione del Comune di Bondeno stesso.

Bondeno è un territorio storicamente vocato alle produzioni agricole di altissima qualità.

Grazie al peculiare microclima generato dalla vicinanza alle sponde del Po i territori di Bondeno ci regalano un pomodoro da un rosso intenso, dal sapore fresco, genuino e caratteristico.

19 Km è la breve distanza che separa i campi di raccolta di Bondeno dallo stabilimento OPOE a Dodici Morelli di Cento (FE).



E' uno strumento di marketing territoriale finalizzato alla valorizzazione di quei prodotti agroalimentari, locali e caratteristici, realizzati all'interno del confine comunale.

E' un sistema di difesa locale rispetto al fenomeno della globalizzazione per salvaguardare l'identità di un territorio legato ad una produzione specifica.



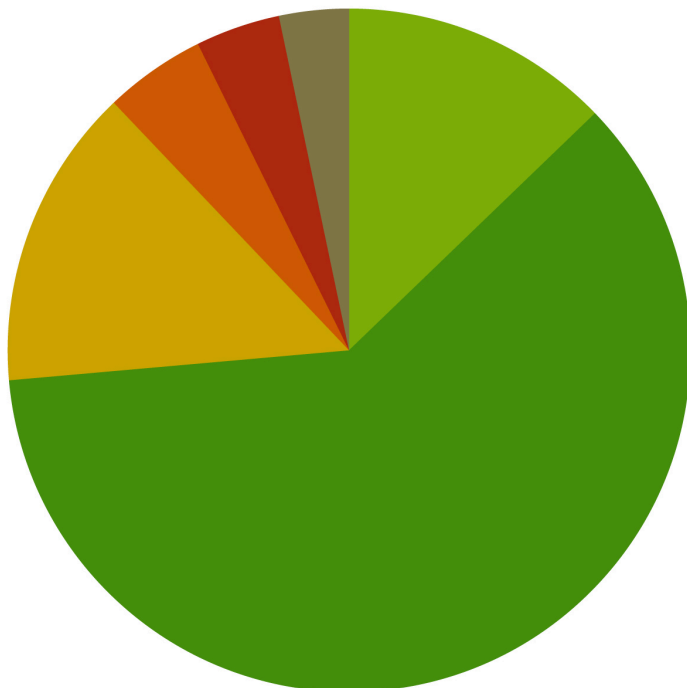
La Bondeno: Carbon Footprint – Water Footprint

- I cambiamenti climatici sono una delle maggiori sfide che le nazioni, i governi, i sistemi economici e i cittadini dovranno affrontare nei prossimi decenni; secondo la comunità scientifica oltre il 90% del fenomeno del riscaldamento globale è causato da attività di origine antropica. La quasi totalità degli scienziati e dei politici mondiali sono concordi nel sostenere che i gas aventi effetto serra (GHG: Greenhouse Gas) sono la principale causa dei cambiamenti climatici.
- Il principale gas è rappresentato dall'anidride carbonica (CO₂), la quale viene prodotta ogni volta che bruciamo fonti fossili come il carbone, il petrolio e il metano nelle fabbriche, negli uffici e nei veicoli. Perciò, più CO₂ va in atmosfera, più il pianeta si scalda. OPOE è un'azienda legata alla terra e per questo motivo intende prendersi cura di essa.
- OPOE ha studiato e certificato il Carbon Footprint di 30 referenze a base di pomodoro lavorato, secondo la metodologia ISO 14067. Il Carbon Footprint è un indicatore capace di misurare le emissioni di gas serra “dal campo alla forchetta”, ovvero in tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto: la coltivazione del pomodoro, la fabbricazione e il fine vita degli imballaggi, la lavorazione presso lo stabilimento e i trasporti di materie prime e prodotti finiti.
- La passata Bondeno a km zero è stato uno dei prodotti valutati; per produrre e consegnare 1 kg di prodotto vengono emessi 706 grammi di CO₂. Oltre il 60% di queste emissioni sono dovute alla produzione della bottiglia in vetro e degli altri imballi, mentre circa il 15% delle emissioni avvengono durante la coltivazione del pomodoro.

- Le emissioni dovute alla lavorazione del pomodoro presso OPOE ammontano oggi a circa il 15% del totale, grazie all'impegno dell'azienda per l'efficienza energetica e le fonti rinnovabili; dal 2013, infatti, lo stabilimento di XII Morelli (FE) ospita sui propri tetti un impianto fotovoltaico di 990 kWp, che genera oltre 1 GWh di energia pulita ogni anno, contribuendo a mitigare l'impatto delle lavorazioni sul clima e sull'ambiente.
- La creazione di una filiera corta e controllata del "Pomodoro di Bondeno" ha inoltre permesso di rendere le emissioni dovute ai trasporti scarsamente significative.
- La valutazione del Carbon Footprint dei propri prodotti è stata per OPOE un passaggio fondamentale, che nei prossimi anni potrà condurre l'organizzazione al miglioramento nell'utilizzo delle materie prime e dell'efficienza energetica, così come allo sviluppo di nuovi prodotti, formati e packaging sempre più rispettosi del clima, dell'ambiente e dei cittadini consapevoli e rispettosi di esso.
- Discorso analogo a quello della Carbon Footprint si può sviluppare per la Water Footprint che ha dato un valore di 480 lt. di acqua per produrre e consegnare 1 kg di Passata Bondeno.



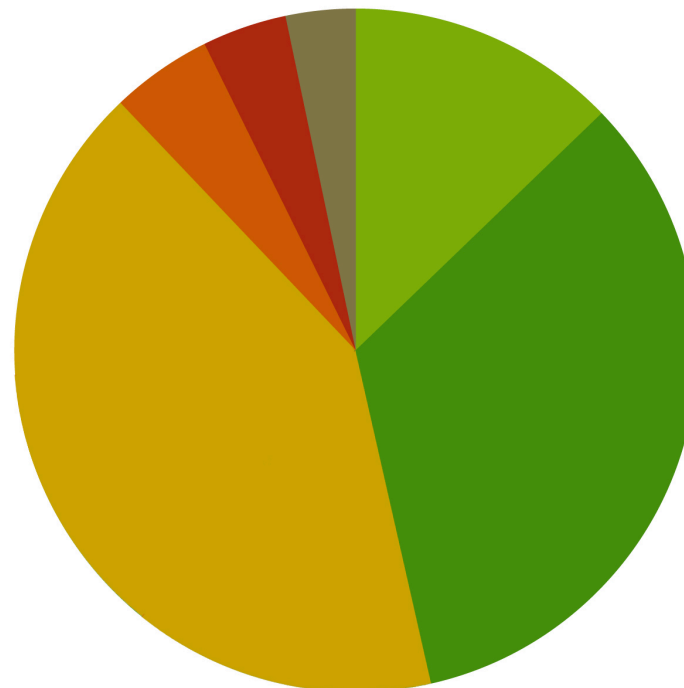
Carbon Footprint



CFP

- 15% ■ Coltivazione
- 60% ■ Imballaggi
- 15% ■ Lavorazione
- 5% ■ Trasporti
- 5% ■ Smaltimento degli imballi
- 5% ■ Altre attività

Water Footprint



WFP

- 15%
- 35%
- 40%
- 5%
- 3%
- 2%



O.P.O.E. Cons.Coop.Agr.P.A.

Sede Legale:

Via Troilo Cabei 6 – 44045- Dodici Morelli di Cento (FE)

Sede Operativa :

Via Valentino Govoni 30 – 44045- Dodici Morelli di Cento (FE)

