Co.Pad.Or., leader europeo nella trasformazione del pomodoro

cop25-792869a0

Protagonista nel mercato nazionale ed internazionale della trasformazione del pomodoro, Co.Pad.Or. (Consorzio Padano Ortofrutticolo) si colloca tra le maggiori aziende del settore, con una capacità produttiva di circa 6.000 tonnellate di pomodoro fresco al giorno. Situato nella provincia di Parma, nel cuore della Food Valley, Co.Pad.Or. è un'organizzazione di produttori, i cui soci (localizzati in un'area tra i 5 ed i 150 km di distanza dallo stabilimento) coltivano ogni anno più di 4.000 ettari di pomodoro impiegando le più moderne tecniche agronomiche.

La Cooperativa conta oggi circa 100 soci agricoltori, che hanno adottato la produzione integrata e una rintracciabilità di filiera che assicura controlli rigorosi dal seme al prodotto finito. Equipaggiato con i migliori impianti disponibili sul mercato, oggi Co.Pad.Or. dispone di 14 linee produttive che ogni anno trasformano circa 300.000 tonnellate di pomodoro fresco ottenendo concentrati, polpe, cubettati, passate e sughi ricettati. Tutte le linee sono dotate di avanzati sistemi di automazione e consentono di confezionare il prodotto ottenuto nei diversi formati richiesti dal mercato (dai fusti e cassoni per gli Scambi Industriali alle buste riempite in hot-filling ed ai barattoli in banda stagnata per il Food Service, ed ancora alle bottiglie, ai vasi di vetro ed ai TetraRecart destinati al settore Retail).



La politica di qualità e sicurezza ambientale dell'azienda, è stata estesa alle aziende socie. La filiera assicura il controllo dal seme al prodotto finito, da parte di uno staff di tecnici specializzati che segue tutto il ciclo di produzione, dalla preparazione del terreno, semine e trapianti fino alla raccolta. Concimazioni,irrigazioni,trattamenti antiparassitari vengono effettuati del rispetto del Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Emilia Romagna che consente l'utilizzo del marchio QC (Qualità Controllata) per la tutela dell'ambiente e la salute del consumatore. Al fine di garantire prodotti di alta qualità Co.Pad.Or, già certificato UNI EN ISO 9001, ISO 14.001, BRC, IFS,

Kosher certificate,ha aderito anche allo standard europeo EMAS ed ha esteso ai soci il proprio sistema di rintracciabilità di filiera ISO 22005 e il protocollo Global-Gap per la materia prima. Le certificazioni Co.Pad.Or. mirano a proteggere la salute del consumatore, la salute dei lavoratori e l’ambiente.

www.copador.it