



CARNE BOVINA IN GELATINA

MONTANA

Dichiarazione Ambientale di Prodotto



CPC CODE

2118 Preserves and preparations of meat

DATA PUBBLICAZIONE

04.06.2015

N. DI REGISTRAZIONE

S-P-01293

REVISIONE E DATA

3.1 - 11.07.2023

VALIDITÀ

31.05.2026

AMBITO GEOGRAFICO DI APPLICAZIONE

Italia

PROGRAMMA

The International EPD® System www.environdec.com

PROGRAMME OPERATOR

EPD International AB

Questa EPD è stata sviluppata in conformità con la ISO 14025.

Una EPD deve fornire informazioni aggiornate e potrebbe richiedere di essere revisionata, qualora le condizioni cambiassero.

La validità dichiarata è quindi soggetta a registrazione e pubblicazione continuative su www.environdec.com.



Dichiarazione Ambientale di Prodotto

CONOSCERE PER MIGLIORARE

Che cos'è una Dichiarazione Ambientale di Prodotto per l'industria della carne bovina? E' la quantificazione delle prestazioni ambientali di un prodotto mediante opportune categorie di parametri, calcolati con la metodologia delle "Analisi del Ciclo di Vita" e quindi seguendo gli standard della serie ISO 14040.

Consente di analizzare e quantificare quanta energia e quante risorse naturali vengono utilizzate nel corso dei processi produttivi e distributivi, quante emissioni di CO₂ sono emesse in atmosfera, quali materiali sono utilizzati per le confezioni, quanti rifiuti sono generati.

Le risposte a queste e a molte altre domande costituiscono uno strumento di conoscenza fondamentale per raggiungere il nostro obiettivo prioritario: rendere ogni giorno più sostenibile la filiera di produzione della carne.

Per questo abbiamo avviato un percorso che ci ha portato ad analizzare per migliorare ulteriormente la sostenibilità dei nostri prodotti più importanti. Un impegno che nasce dalla consapevolezza del nostro ruolo di azienda globale, chiamata a essere punto di riferimento nella creazione di una nuova cultura di settore.

Una responsabilità che è parte integrante della nostra missione: mettere a disposizione di un numero sempre maggiore di consumatori un alimento fondamentale per la vita e la salute dell'uomo, promuovendo un corretto stile di consumo e contribuendo alla protezione del pianeta. Nel rispetto delle persone che lavorano con noi e delle comunità che ospitano le nostre attività in ogni parte del mondo.

LA SOSTENIBILITÀ PER INALCA

IL NOSTRO IMPEGNO

Inalca, parte del Gruppo Cremonini, è protagonista di un nuovo modello di produzione sostenibile della carne basato su una gestione integrata della filiera produttiva, realizzata interpretando le realtà economiche, sociali e culturali dei diversi paesi in cui opera.

- **collaboriamo con il mondo dell'allevamento** per condividere, promuovere e sviluppare le più innovative tecniche di agricoltura sostenibile e di protezione del benessere degli animali

- **riduciamo l'impatto sull'ambiente** di tutti i nostri processi industriali, logistici e distributivi
- **sviluppiamo relazioni di valore con i consumatori** promuoviamo un consumo consapevole e un corretto stile di alimentazione al servizio della sicurezza, della salute delle persone e della tutela dell'ambiente
- **garantiamo ai nostri collaboratori un ambiente di lavoro sicuro e salubre** e contribuiamo allo sviluppo economico e sociale dei paesi in cui siamo presenti.

IL MODELLO DI SOSTENIBILITÀ INALCA

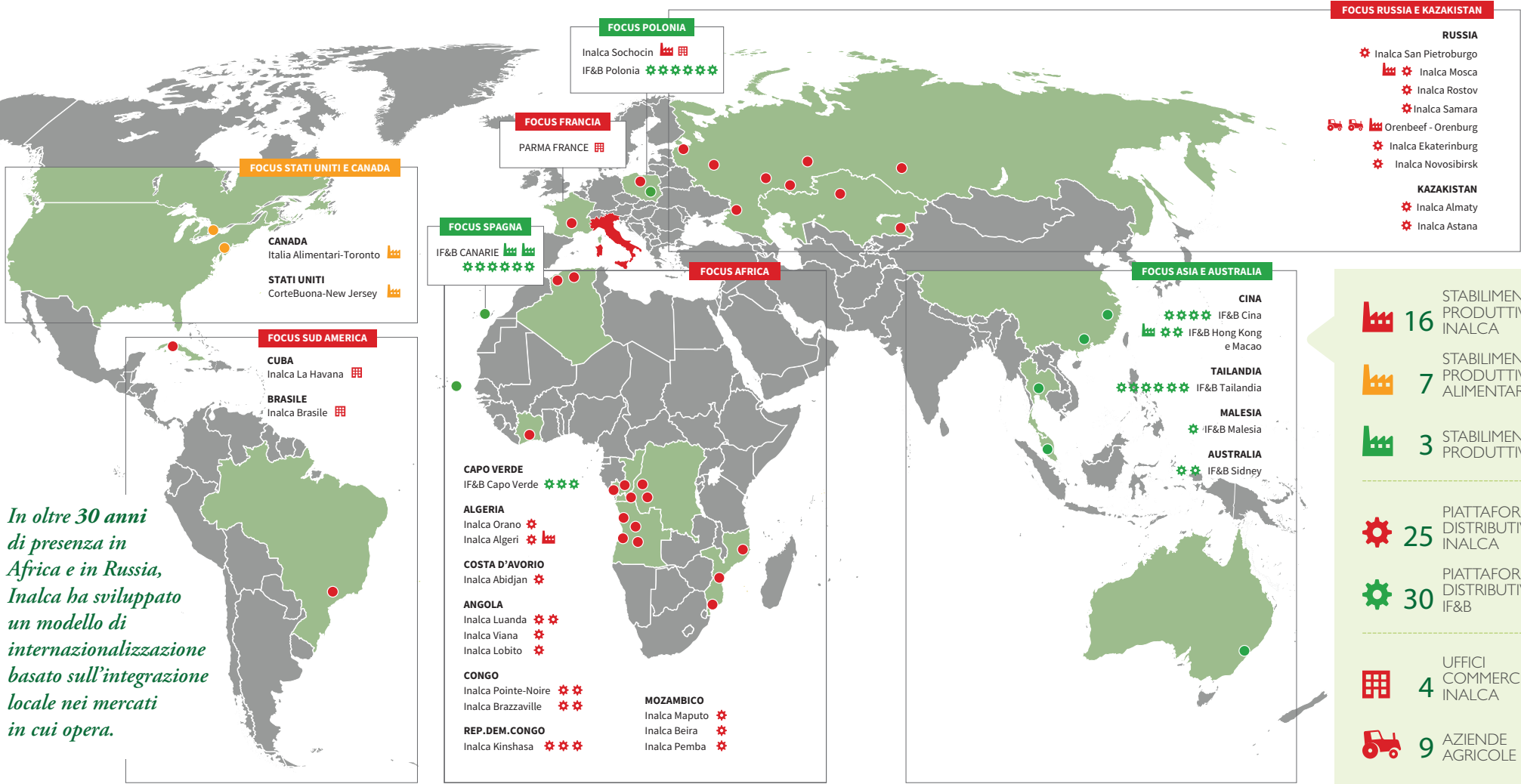


Inalca viene fondata nel 1963 da Luigi Cremonini. Oggi è leader assoluto in Italia e uno dei maggiori player europei nel settore delle carni bovine. In Italia opera con 16 stabilimenti, di cui 11 dedicati alla lavorazione e trasformazione delle carni bovine e 5 alla produzione di salumi e snack. All'estero è presente con 27 centri di distribuzione e 9 impianti produttivi nel Mondo. Inoltre, l'azienda opera in posizione di leadership nelle attività di distribuzione di prodotti alimentari al food service con proprie piattaforme logistiche in diversi paesi.



INALCA NEL MONDO

PRESENZA GLOBALE, SVILUPPO LOCALE



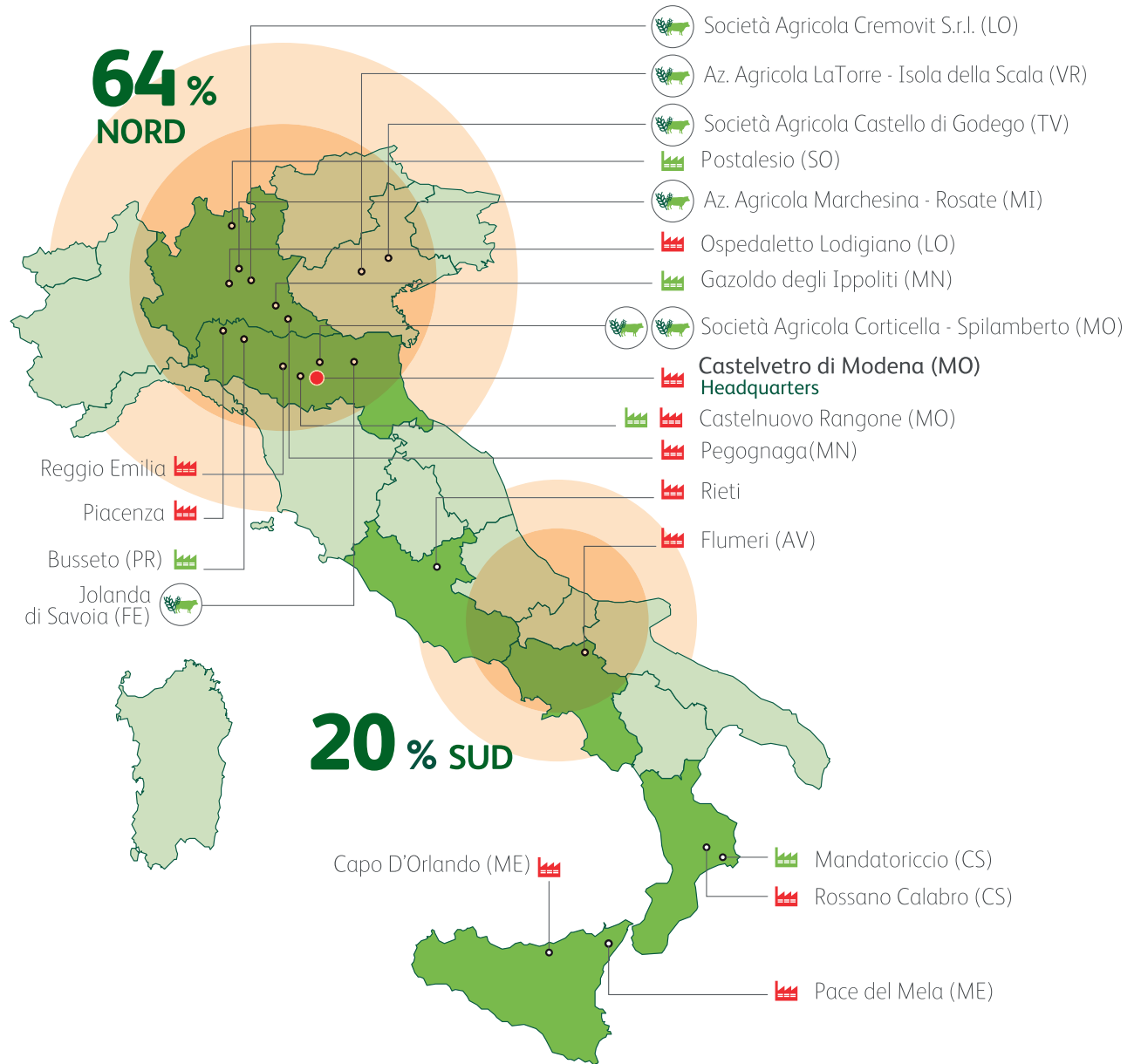
In oltre 30 anni di presenza in Africa e in Russia, Inalca ha sviluppato un modello di internazionalizzazione basato sull'integrazione locale nei mercati in cui opera.

INALCA IN ITALIA UNA FILIERA INTEGRATA

Inalca, con circa 5.500 dipendenti è leader assoluto in Italia e uno dei maggiori player europei nel settore delle carni bovine, e si colloca tra i primi operatori italiani nel settore delle carni suine, salumi & snack. Inoltre, l'azienda opera in posizione di leadership nelle attività di distribuzione di prodotti alimentari all'estero con proprie piattaforme distributive in diversi paesi emergenti.

In Italia la struttura industriale dell'azienda è costituita da 16 stabilimenti specializzati per tipologie di lavorazione di cui 11 dedicati alla lavorazione delle carni bovine (macellazione, disosso, trasformazione, confezionamento e distribuzione) e 5 dedicati alla produzioni di carni suine, salumi e snack.

Nel corso del 2019 il Gruppo ha ampliato la propria presenza nel settore dell'allevamento con l'ingresso in Cremovit S.r.l., azienda agricola specializzata nell'allevamento di vitelli situata in provincia di Lodi. L'azienda, che conta oltre 35 mila posti in stalla all'anno, rappresenta un ulteriore passo avanti nella strategia di controllo diretto dell'intera filiera produttiva. In totale l'azienda controlla direttamente 7 aziende agricole dislocate in Lombardia, Emilia e Veneto, che gestiscono 180.000 capi bovini ogni anno.



ALLEVAMENTI BOVINI



11 STABILIMENTI DI CARNE BOVINA



5 STABILIMENTI DI SALUMI E SNACKS



7 AZIENDE AGRICOLE

LA SOSTENIBILITÀ PERSONE, AMBIENTE, QUALITÀ E SICUREZZA

Adottiamo standard di certificazione volontaria per la gestione della salute e sicurezza dei dipendenti e collaboratori, della tutela del consumatore e della salvaguardia ambientale

SICUREZZA E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO

IFS
INTERNATIONAL FOOD STANDARD

REQUISITI GENERALI PER LA COMPETENZA
DEI LABORATORI DI PROVA

STANDARD PRIVATI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
ELABORATI DA AZIENDE LEADER DI MERCATO

ISO 9001
SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

REG. CE 1760/2000 E REG. CE 1169/2011
ETICHETTATURA DEI PRODOTTI
E COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE CLAIMS DI PRODOTTO
(CARNE DA ALLEGAMENTI ITALIANI, DOP, IGP)

ISO 22005
SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ
NELLA FILIERA ALIMENTARE MANGIMISTICA

CERTIFICAZIONE PRODUZIONE BIOLOGICA

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

ISO 14001
TUTELA DELL'AMBIENTE NEI PROCESSI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

EPD
DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

RESPONSABILITÀ SOCIALE

OHSAS 18001
SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORATORE

DLGS 231/2001
RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE

CODICI DI CONDOTTA PRIVATI
ADOTTATI NELLA SUPPLY CHAIN

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE

LINEE GUIDA GRI STANDARD



LA SOSTENIBILITÀ CONDIVIDERE L'IMPEGNO

Collaboriamo con le più importanti piattaforme italiane e internazionali per la ricerca e lo sviluppo dei nuovi modelli di allevamento, produzione e consumo sostenibile della carne bovina



GLOBAL ROUNDTABLE FOR SUSTAINABLE BEEF



SAI - Sustainable Agriculture Initiative Platform è la principale iniziativa dell'industria di food & beverage, che promuove lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile in tutto il mondo. Nel corso del 2016 INALCA ha messo in atto un progetto pilota per l'analisi della sostenibilità negli allevamenti bovini italiani basato sullo standard di SAI Platform denominato "Farmer Self Assessment" (FSA). Il Farmer Self Assessment, è stato concepito per il contesto europeo e se ne prevede un adeguamento per adattarlo al contesto italiano.

Il progetto pilota, denominato "Allevamenti Sostenibili", in Italia è gestito insieme a Coldiretti e DQA - Dipartimento Qualità Agroalimentari - nel contesto della nuova piattaforma europea ERBS.

GRSB - The Global Roundtable for Sustainable Beef è una piattaforma globale multi-stakeholder sviluppata per avanzare continui miglioramenti della sostenibilità di tutta la catena del valore del bovino, attraverso la leadership, la scienza, il coinvolgimento e la collaborazione degli stakeholder. GRSB oltre a definire principi e pratiche di sostenibilità nel settore bovino svolge un ruolo di promozione e coordinamento delle principali piattaforme regionali, ossia quella europea, canadese, statunitense, brasiliana e australiana.

In questo contesto INALCA partecipa e promuove il miglioramento della sostenibilità nel settore bovino su scala globale, oltretutto europea.

CLAN - Cluster Agrifood Nazionale è una comunità multi-stakeholder che opera a livello nazionale per la difesa e l'incremento della competitività della filiera agroalimentare nazionale in tutte le sue componenti, attraverso lo stimolo dell'innovazione, la valorizzazione delle attività di ricerca scientifica e tecnologica, la collaborazione tra enti di ricerca, imprese, istituzioni ed amministrazione pubblica. In tale contesto INALCA ha contribuito a definire l'agenda nazionale della ricerca, per la parte di sostenibilità nel settore agrifood.

Foodnexus è una piattaforma tecnologica dedicata all'innovazione nel settore alimentare.

L'obiettivo del progetto è quello di costruire il miglior Consorzio europeo nel settore alimentare, in grado di preparare una forte proposta di sostegno all'aumento della richiesta di cibo da parte di una popolazione in continua crescita.

La piattaforma sta sviluppando un partenariato industriale e scientifico europeo nel settore alimentare in grado di competere in Europa nei finanziamenti per la ricerca e l'innovazione.

EIT FOOD INALCA, insieme all'Università di Bologna ed altre imprese del territorio regionale, ha avviato il progetto partecipativo alla piattaforma EIT Food dell'Unione Europea.

Una comunità di ricerca e innovazione avente lo scopo di accelerare la trasformazione del settore alimentare verso una produzione più sostenibile tramite l'aggregazione di imprese ed enti di ricerca.

The Global Roundtable for Sustainable Beef (GRSB) è un'iniziativa globale multi-stakeholder sviluppata per il miglioramento continuo della sostenibilità su tutta la filiera bovina attraverso la leadership, la scienza, il coinvolgimento e la collaborazione degli stakeholder.

GRSB oltre a definire principi e pratiche di sostenibilità nel settore bovino svolge un ruolo di promozione e coordinamento delle principali piattaforme regionali, ossia quella europea, canadese, statunitense, brasiliana e australiana.

In questo contesto INALCA partecipa e promuove il miglioramento della sostenibilità nel settore bovino su scala globale, oltretutto europea.

PERCORSO SOSTENIBILITÀ INALCA LA FILIERA AGRICOLA

Sulla base dell'esperienza maturata nel Gruppo di Lavoro Beef della piattaforma ERBS e alle conoscenze tecniche acquisite, INALCA ha definito con Coldiretti ed AIA (Associazione Italiana Allevatori) un progetto nazionale di analisi della sostenibilità della filiera bovina volto a coinvolgere sistematicamente gli allevatori e definire azioni di miglioramento



GLI OBIETTIVI PRINCIPALI DEL PROGETTO

CONDIVIDERE

i valori della sostenibilità con il mondo agro-zootecnico e costruire una filiera integrata

MIGLIORARE

il livello di controllo degli impatti ambientali a livello aziendale

FAVORIRE

il processo di trasferimento tecnologico competitivo agli agricoltori in riferimento a Protezione dell'ambiente e delle risorse naturali, Efficienza energetica e fonti rinnovabili, sviluppo delle Comunità rurali, Salute e benessere degli animali e Responsabilità sociale sul posto di lavoro

PERCORSO SOSTENIBILITÀ INALCA I PROCESSI PRODUTTIVI

In relazione ai processi produttivi, INALCA ha concentrato i propri sforzi su diverse tematiche ambientali con particolare riferimento all'efficienza energetica, risparmio idrico, riduzione impatto e riciclo packaging, riduzione rifiuti.

1997

2021



RISORSE ENERGETICHE



- **7 motori cogenerativi** (14,1 MW) alimentati a gas naturale stabilimenti italiani – Castelvetro di Modena (MO), Ospedaletto Lodigiano (LO), Rieti e Busseto (PR)
- **1 Impianto Cogenerazione** (5,0 MW) a Pegognaga alimentato con Grasso animale
- **6 impianti alimentati a biogas**, per ulteriori 4,8 MW



RISORSE IDRICHE



- **Sfruttamento impianti di depurazione** per stabilimenti di Castelvetro di Modena ed Ospedaletto Lodigiano ed avvio a recupero delle acque di processo depurate
- Dal 2014 recuperate mediamente **circa 95.000 m³/anno di acque depurate**



PACKAGING



- **Riduzione degli spessori** degli imballi in plastica e in cellulosa
- **Utilizzo di plastica riciclata** ove consentito
- **Utilizzo di imballi plastici mono-materiale** idonei a favorire i processi di recupero e riciclo
- **Utilizzo**, come imballi secondari, **di casse abbattibili in PP riutilizzabili**



RIFIUTI



- **Il recupero e la valorizzazione** energetica di circa 146.000 tonnellate anno di biomasse grazie all'**attivazione di due impianti di digestione anaerobica** del Gruppo
- **Gestione di un impianto di compostaggio** (tramite la propria controllata SARA) per il recupero di alcune tipologie di rifiuti, ottenendo prodotti utilizzabili in agricoltura
- **99% dei rifiuti** prodotti sono avviati a recupero

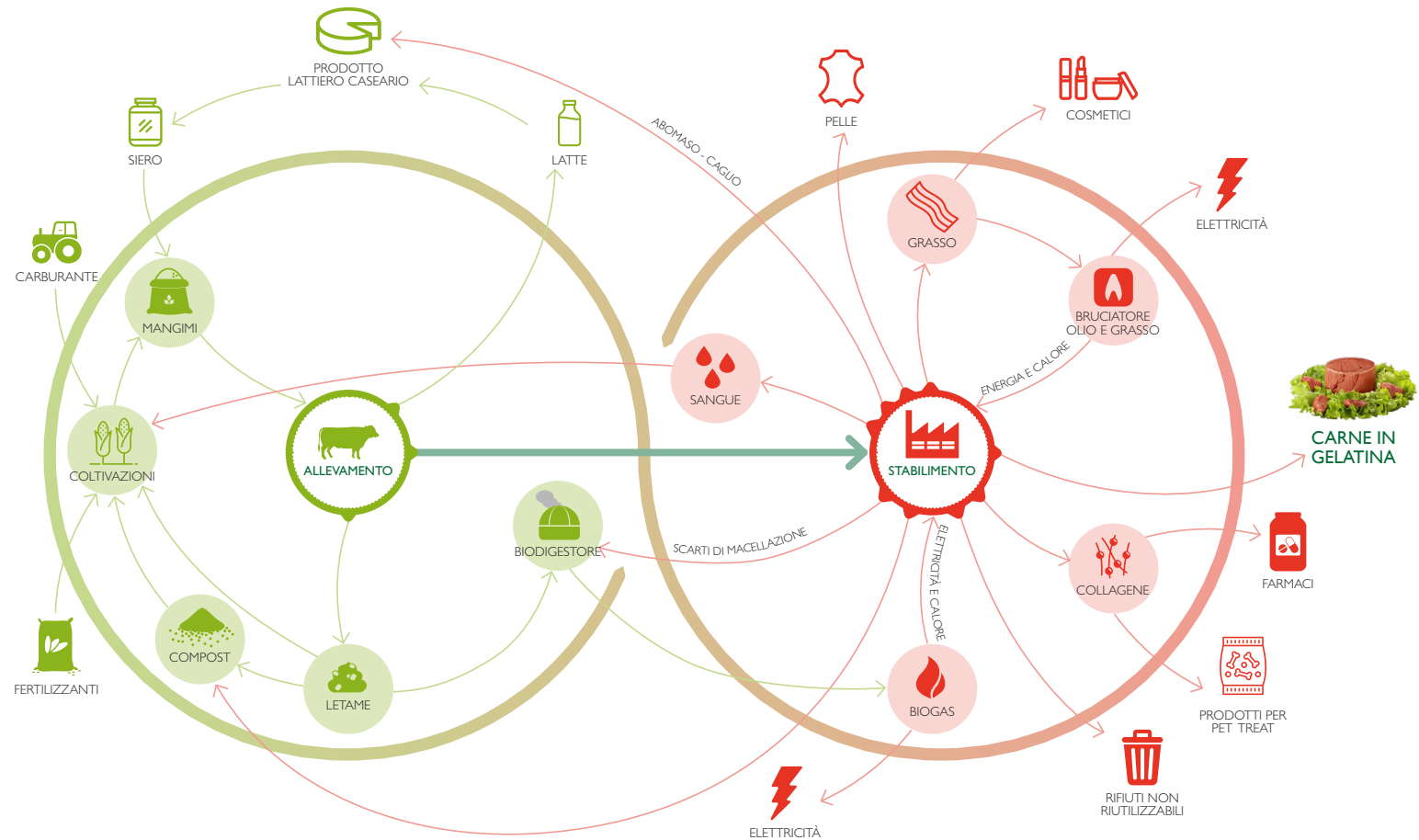
Da Bilancio di Sostenibilità Inalca 2019

LA SOSTENIBILITÀ LA CIRCOLARITÀ NELLA FILIERA DELLE CARNI INALCA

Si parla tanto di **economia circolare**, un concetto che gli allevatori conoscono da molto tempo, probabilmente da quando, qualche migliaio di anni fa, l'uomo ha iniziato ad allevare gli animali innescando la circolarità tra la produzione agricola, l'utilizzo delle deiezioni, la produzione della carne e del latte.

La filiera vacca vitello è **uno dei sistemi più circolari e integrati** che esista e, il continuo sviluppo della ricerca e della tecnologia, permette di renderlo sempre più **chiuso**: sono sempre meno gli scarti e sempre più le parti dell'animale che vengono utilizzate.

L'approccio circolare applicato alla filiera agrolimentare ha come obiettivo quello di **ridurre gli input in ingresso** al sistema e valorizzare e rendere disponibili il maggior numero di sottoprodotti (letame, residui colturali, sottoprodotti della macellazione, ecc). La valorizzazione dei sottoprodotti deve essere tecnologicamente applicabile ed economicamente vantaggiosa.



DICHIARAZIONI AMBIENTALI DI PRODOTTO DAP ANALIZZARE, CONOSCERE, MIGLIORARE

CHE COS'È UN EPD



L'EPD, **Environmental Product Declaration**, è un documento che quantifica le prestazioni ambientali di un singolo prodotto secondo specifici parametri calcolati con la metodologia del ciclo di vita LCA, Life Cycle Assessment, definiti dagli standard della certificazione ambientale internazionale ISO 14025.

IL PROCESSO



I PARAMETRI ANALIZZATI DALL'EPD



L'International EPD® System (www.environdec.com) è un programma globale per le dichiarazioni ambientali basate su ISO 14025 e EN 15804. Il database consultabile online contiene oltre 1000 EPD per una vasta gamma di categorie di prodotti da aziende in oltre 40 Paesi.



DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

STABILIMENTI DI MACELLAZIONE



OSPEDALETTO (LO)
CASTELVETRO (MO)
FLUMERI (AV)



700.000
BOVINI

la capacità di macellazione

STABILIMENTO DI PRODUZIONE



RIETI

PRODUZIONE ANNUA



13.892
TONNELLATE

carne in scatola nel 2020

MERCATO DI DISTRIBUZIONE



ITALIA



PRODOTTO OGGETTO DELL'EPD CARNE BOVINA IN GELATINA A MARCHIO MONTANA



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

100 g

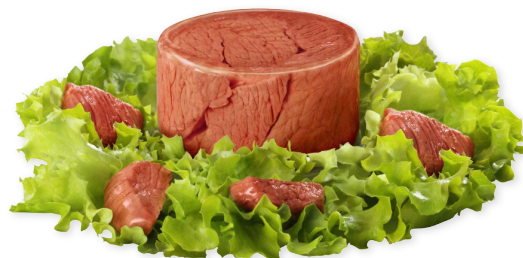
ENERGIA	kJ/kcal 244,8/58,7	
Grassi	g	1,2
di cui acidi grassi saturi	g	0,4
Carboidrati	g	0,6
di cui zuccheri	g	0,3
Fibre	g	0,4
Proteine	g	11
Sale	g	2,2

DESCRIZIONE GENERALE

Il prodotto oggetto della Dichiarazione EPD è la **carne in gelatina Linea Classica a marchio MONTANA**, prodotta con il muscolo magro di bovini da latte allevati nel territorio nazionale (provenienti in maggior parte nella pianura padana) e commercializzato in Italia da INALCA. La carne Montana contiene solo l'1,2% di grassi ed è un prodotto adatto anche per i celiaci (Prontuario 2014 AIC).

INGREDIENTI

Brodo di carne 62%, carne bovina cotta 35%, altri ingredienti 3% (sale, miele, aromi; gelificante: agar agar; fruttosio; addensante: farina di semi di carrube; conservante: nitrito di sodio).



METODOLOGIA DI ANALISI DEL CICLO DI VITA

Gli impatti ambientali sono stati calcolati sulla base di uno studio del ciclo di vita "cradle to grave" sviluppato secondo quanto previsto dalle regole generali dell'International EPD Programme oltre che dalle specifiche del gruppo di prodotti *Product Category Rules 2016:05*. I dati primari di Inalca sono integrati con informazioni provenienti da banche dati quali Ecoinvent 3.6, Agri-Footprint 4, Agribalyse 3, World Food LCA Database 3.5 ed Industry data 2.0.

Lo studio rispetta il criterio di cut-off richiesto dai PCR di riferimento e i dati relativi ai flussi elementari che contribuiscono almeno al 99% degli impatti ambientali sono stati inclusi. Gli elementi non considerati in quanto ritenuti trascurabili si riferiscono ai trasporti degli alimenti costituenti le razioni delle vacche da latte.

COPERTURA TEMPORALE

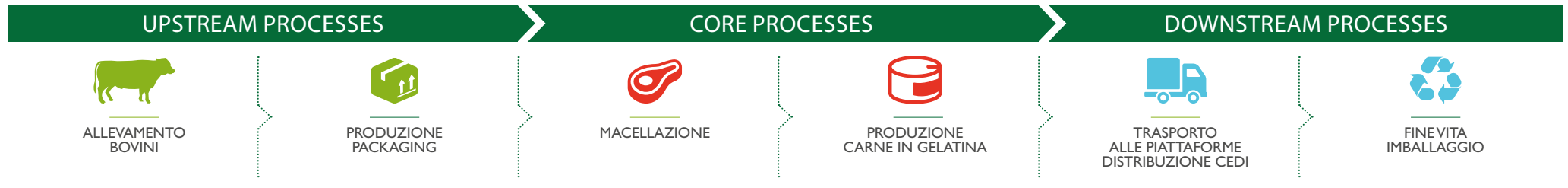
I dati di processo fanno riferimento alla produzione scatoletta Montana Linea Classica nel 2020, mentre i dati correlati al campione di allevamenti bovini si riferiscono al biennio 2018-2019.

UNITÀ DI RIFERIMENTO

L'unità di riferimento è rappresentata da **1 chilogrammo di carne in scatola a marchio Montana**.

Le referenze di carne in gelatina analizzate sono confezionate in scatolette di alluminio singole o in confezioni multi-pack avvolte da un cluster in cartoncino; i dati sono rappresentativi del prodotto venduto nei seguenti formati (singoli e multi-pack) 70 g, 90 g, 140 g e 215g.

IL PROCESSO PRODUTTIVO CONFINI DEL SISTEMA ANALIZZATO



La carne in scatola MONTANA Linea Classica è prodotta utilizzando il **100% di carne di bovini da latte** (Circolare 12 marzo 2001, n. 166).

INALCA non ha il controllo diretto sulla filiera di allevamento dei bovini di cui si rifornisce; per analizzare la fase di allevamento, sono pertanto stati presi in considerazione dati riguardanti allevamenti italiani bovini da latte di una delle principali filiere di produzione.

Dal momento che le zone di provenienza e le modalità di allevamento sono le stesse, i dati presi in considerazione possono considerarsi rappresentativi.

I dati relativi alla fase di macellazione derivano da **3 impianti INALCA** che forniscono la carne bovina impiegata per la produzione delle scatolette MONTANA:

- INALCA ad Ospedaletto Lodigiano (LO)
- INALCA a Castelvetro di Modena (MO)
- REAL BEEF a Flumeri (AV)

evidenziati in rosso nella cartina alle pag 5

La carne, dopo le attività di macellazione, spolpo e porzionatura viene inviata fresca al reparto di produzione e confezionamento Carne in scatola Montana presso lo stabilimento INALCA di Rieti.

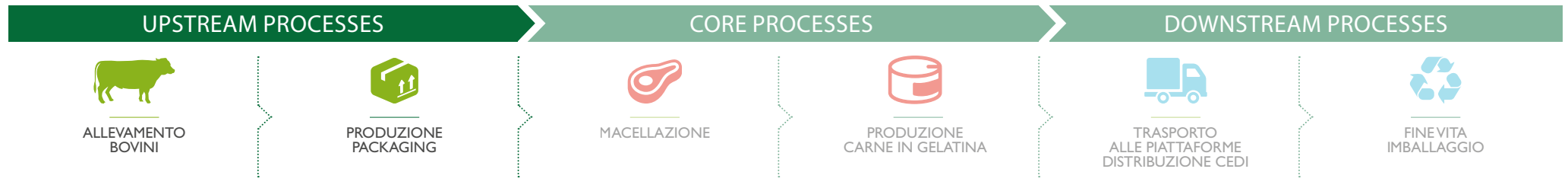
Per le fasi a valle del confezionamento sono state prese in considerazione **le attività di trasporto del prodotto finito ai centri di distribuzione del cliente e il fine vita dell'imballaggio primario.**

Il prodotto è già pronto all'uso, non prevede la cottura e si conserva fino a 4 anni a temperatura ambiente; pertanto le fasi di conservazione domestica e consumo sono escluse dai confini del sistema.

FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO



UPSTREAM PROCESSES GESTIONE ALLEVAMENTO E PRODUZIONE PACKAGING



ALLEVAMENTO BOVINI

Gli **impatti** relativi alla fase di allevamento (sistema di allevamento intensivo) tengono conto dei seguenti aspetti:



GESTIONE ALLEVAMENTO BOVINI DA LATTE

Per analizzare la fase di allevamento sono stati presi in considerazione dati riguardanti allevamenti di bovini da latte. Per stimarne gli impatti sono stati utilizzati dati (2018-2019) relativi ad aziende agricole afferenti a Granarolo coinvolte nello sviluppo delle EPD dei suoi prodotti lattiero-caseari.

PRODUZIONE PACKAGING



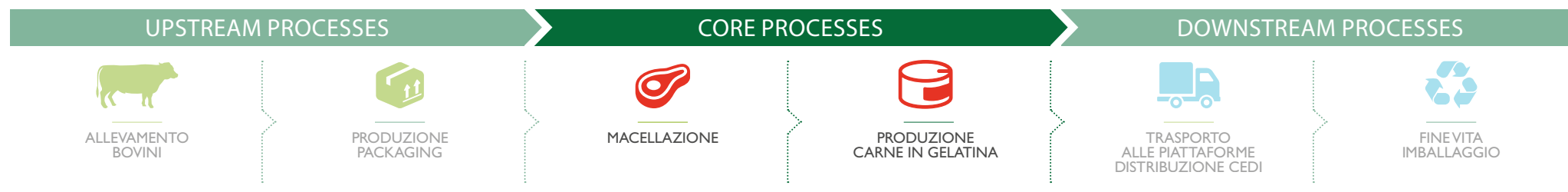
L'**imballaggio** primario è costituito da una scatoletta in alluminio chiusa ermeticamente; nelle confezioni multi-pack le scatolette sono avvolte da un cluster in cartoncino 100% riciclato (contenuto riciclato è 30% pre-consumer e 70% post-consumer).

La quantità di materiale utilizzato deriva dalla distinta base dei prodotti; i dati di riferimento sono stati raccolti presso i fornitori della scatoletta in alluminio e del cluster in cartoncino mentre per gli altri componenti sono state utilizzate banche dati quali *Ecoinvent* ed *Industry data*. Il dettaglio dei formati per referenza considerati a scopo EPD è riportato nella tabella seguente.

REFERENZA	CODICE	FORMATI COMPRESI IN EPD
CARNE MONTANA gr 70 	SC002	multi-pack 70gx2
	SC004	multi-pack 70gx3
	SC0029	multi-pack 70gx6
CARNE MONTANA gr 90 	SC008	scatoletta singola 90g
	SC009	multi-pack 90gx2
	SC012	multi-pack 90gx4
	SC016	multi-pack 90gx6
CARNE MONTANA gr 140 	SC018	scatoletta singola 140g
	SC022	multi-pack 140gx3
CARNE MONTANA gr 215 	SC024	scatoletta singola 215g

CORE PROCESSES

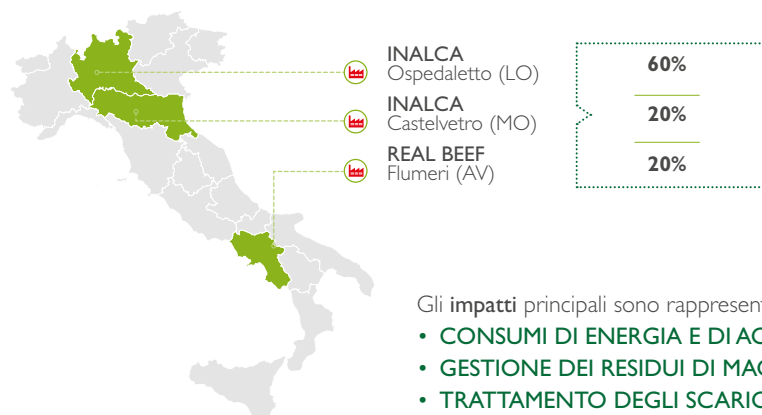
MACELLAZIONE E PREPARAZIONE CARNE IN SCATOLA



MACELLAZIONE

Al termine del periodo di allevamento, i bovini vengono trasportati presso gli impianti di macellazione (ipotesi distanza media percorsa per il trasporto: 500 km).

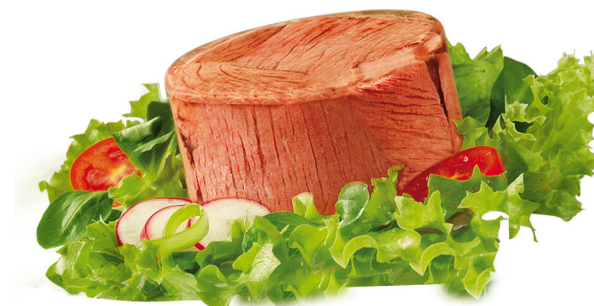
Gli **impatti** di questa fase sono calcolati sulla base dei dati relativi ai 3 impianti di macellazione coinvolti nella lavorazione della carne utilizzata per la produzione della carne in scatola Montana:



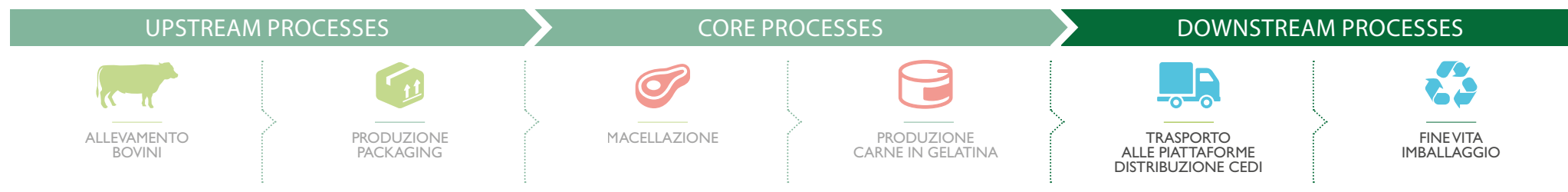
PREPARAZIONE CARNE IN SCATOLA

I tagli di carne spolpata o con osso vengono poi trasferiti all'impianto di Rieti per la lavorazione della carne in gelatina; presso lo stabilimento la carne viene cotta nel brodo, confezionata ermeticamente nelle scatolette di alluminio e successivamente sterilizzata per garantire la conservazione a temperatura ambiente.

In questa fase i principali aspetti ambientali sono costituiti dai consumi energetici per la cottura della carne e per la fase di sterilizzazione delle scatolette.

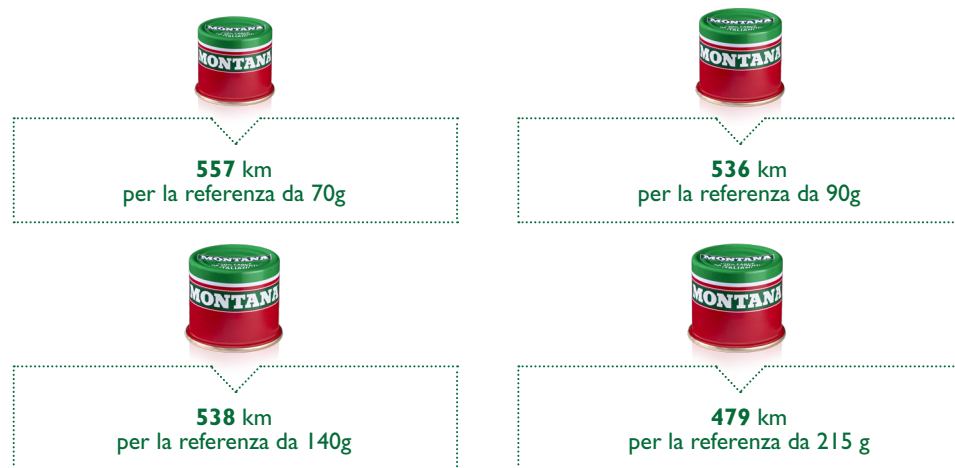


DOWNSTREAM PROCESSES DISTRIBUZIONE PRODOTTO E CONSUMO



TRASPORTO

Gli impatti relativi alla distribuzione del prodotto finito sono stati calcolati sulla base di una **distanza media percorsa** tra lo stabilimento di produzione (Rieti) e le piattaforme distributive dei clienti:



FINEVITA IMBALLAGGIO

In analogia con quanto previsto dalle PCR, è stato stimato l'impatto relativo al **fine vita dell'imballaggio primario**, ossia della scatoletta in alluminio e, ove presente nelle confezioni multi-pack, del cluster in cartoncino.

Tale impatto è stato valutato sulla base dello scenario medio italiano relativo alla gestione del fine vita degli imballaggi cellullosici e metallici.



RISULTATI AMBIENTALI CARNE IN SCATOLA MONTANA LINEA CLASSICA

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO

CONFRONTO RISULTATI AMBIENTALI DI DIVERSI FORMATI

La carne in scatola a marchio Montana Linea Classica viene confezionata in diversi formati nel medesimo stabilimento di produzione e seguendo la stessa ricetta, l'unico elemento variabile è il formato di vendita (da 70g a 215g).

Pertanto per facilitare la leggibilità e la consultazione dell'EPD, in accordo con le regole del sistema internazionale EPD®, vengono riportati i risultati completi riferiti ad un chilogrammo di carne in scatola Montana da 70g caratterizzata dal maggiore impatto.

Nell'analisi sono state considerate le referenze più vendute per ogni formato (il dettaglio delle referenze considerate a scopo EPD è riportato a pag. 15).








Come riportato nella tabella di confronto, la differenza percentuale degli indicatori del formato da 70 g rispetto alle altre referenze è inferiore al 10%.

INDICATORI DI IMPATTO		70g	90g	140g	215g
POTENZIALE RISCALDAMENTO GLOBALE (GWP) - totale	kg CO ₂ eq	6,89E+00	-5,3%	-6,4%	-8,0%
POTENZIALE DI ACIDIFICAZIONE (AP)	kg SO ₂ eq	8,55E-02	-1,1%	-1,6%	-2,2%
POTENZIALE DI EUTROFIZZAZIONE (EP)	kg PO ₄ ⁻ eq	2,33E-02	-0,5%	-0,8%	-1,2%
POTENZIALE DI OSSIDAZIONE FOTOCHIMICA (POFP)	kg NMVOC eq	1,55E-02	-3,9%	-5,4%	-7,9%
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO elementi	kg Sb eq	6,77E-06	-3,8%	-5,8%	-8,1%
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO combustibili fossili	MJ	6,22E+01	-4,0%	-5,6%	-7,9%
POTENZIALE DI SCARSITÀ DI ACQUA	m ³ eq	1,23E+01	-0,5%	-0,8%	-1,1%

Confronto degli indicatori di impatto per i diversi formati. I risultati sono espressi come variazione percentuale rispetto al formato da 70g

RISULTATI AMBIENTALI CARNE IN SCATOLA MONTANA LINEA CLASSICA DA 70g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO


 USO DI RISORSE		UPSTREAM PROCESSES		CORE PROCESSES		DOWNSTREAM PROCESSES		TOTALE
		 ALLEVAMENTO BOVINI	 PRODUZIONE PACKAGING	 MACELLAZIONE	 PRODUZIONE CARNE IN GELATINA	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO FINITO	 FINEVITA IMBALLAGGIO PRIMARIO	
RISORSE ENERGETICHE RINNOVABILI dati in MJ	Utilizzate come valore energetico	0,00E+00	2,28E+00	2,44E-01	1,61E-01	1,79E-03	1,17E-03	2,69E+00
	Utilizzate come materie prime*	0,00E+00	8,68E-01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	8,68E-01
	TOTALE	0,00E+00	3,15E+00	2,44E-01	1,61E-01	1,79E-03	1,17E-03	3,56E+00
RISORSE ENERGETICHE NON RINNOVABILI dati in MJ	Utilizzate come valore energetico	2,04E+01	1,88E+01	1,37E+01	1,32E+01	1,25E+00	6,15E-03	6,74E+01
	Utilizzate come materie prime	0,00E+00	2,09E-01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	2,09E-01
	TOTALE	2,04E+01	1,90E+01	1,37E+01	1,32E+01	1,25E+00	6,15E-03	6,76E+01
MATERIE PRIME SECONDARIE dati in kg		0,00E+00	8,04E-02	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	8,04E-02
COMBUSTIBILI SECONDARI RINNOVABILI dati in MJ	Potere calorifico netto	0,00E+00	4,62E-04	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	4,62E-04
COMBUSTIBILI SECONDARI NON RINNOVABILI dati in MJ	Potere calorifico netto	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
USO DI RISORSE IDRICHE dati in m ³		2,72E-01	2,63E-02	6,16E-03	2,70E-05	4,83E-03	2,53E-05	3,10E-01

* La biomassa convertita nel prodotto non è contabilizzata.

Le risorse energetiche secondarie ed i flussi di energia recuperata non mostrano contributi rilevabili.

RISULTATI AMBIENTALI CARNE IN SCATOLA MONTANA LINEA CLASSICA DA 70g








DATI PER 1 KG DI PRODOTTO

 RIFIUTI	UPSTREAM PROCESSES		CORE PROCESSES		DOWNSTREAM PROCESSES		TOTALE	
	ALLEVAMENTO BOVINI	PRODUZIONE PACKAGING	MACELLAZIONE	PRODUZIONE CARNE IN GELATINA	DISTRIBUZIONE PRODOTTO FINITO	FINEVITA IMBALLAGGIO PRIMARIO		
RIFIUTI PERICOLOSI	dati in kg	8,25E-07	7,26E-04	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	7,27E-04
RIFIUTI NON PERICOLOSI	dati in kg	1,11E-02	7,80E-02	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	8,90E-02
RIFIUTI RADIOATTIVI*	dati in kg	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
SOTTOPRODOTTI								
SCARTI DI MACELLAZIONE CATEGORIE I - II - III TOTALI	dati in kg	0,00E+00	0,00E+00	4,41E-01	9,52E-02	0,00E+00	0,00E+00	5,36E-01
di cui a RIUTILIZZO CATEGORIE II E III	dati in kg	0,00E+00	0,00E+00	3,91E-01	9,52E-02	0,00E+00	0,00E+00	4,87E-01
di cui a INCENERIMENTO OBBLIGATORIO CATEGORIA I	dati in kg	0,00E+00	0,00E+00	4,93E-02	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	4,93E-02

*Sono stati considerati solo i flussi derivanti da processi sotto il diretto controllo di Inalca per i quali non fossero già contabilizzati gli impatti del trattamento di fine vita. I flussi generati nei processi dei dati secondari non sono inclusi (in quanto i relativi impatti di smaltimento sono già contabilizzati)








RISULTATI AMBIENTALI CARNE IN SCATOLA MONTANA LINEA CLASSICA DA 70g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO

 FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA	UPSTREAM PROCESSES		CORE PROCESSES		DOWNSTREAM PROCESSES		TOTALE
	 ALLEVAMENTO BOVINI	 PRODUZIONE PACKAGING	 MACELLAZIONE	 PRODUZIONE CARNE IN GELATINA	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO FINITO	 FINEVITA IMBALLAGGIO PRIMARIO	
COMPONENTI PER IL RIUSO dati in kg	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
MATERIALI PER IL RICICLO dati in kg	1,13E-03	1,76E-01	4,29E-01	1,17E-01	0,00E+00	1,14E-01	8,37E-01
MATERIALI PER IL RECUPERO ENERGETICO dati in kg	0,00E+00	0,00E+00	4,93E-02	0,00E+00	0,00E+00	1,03E-02	5,95E-02
ENERGIA ESPORTATA, ELETTRICA dati in MJ	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,85E-03	1,85E-03
ENERGIA ESPORTATA, TERMICA dati in MJ	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	3,87E-03	3,87E-03

RISULTATI AMBIENTALI CARNE IN SCATOLA MONTANA LINEA CLASSICA DA 70g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO

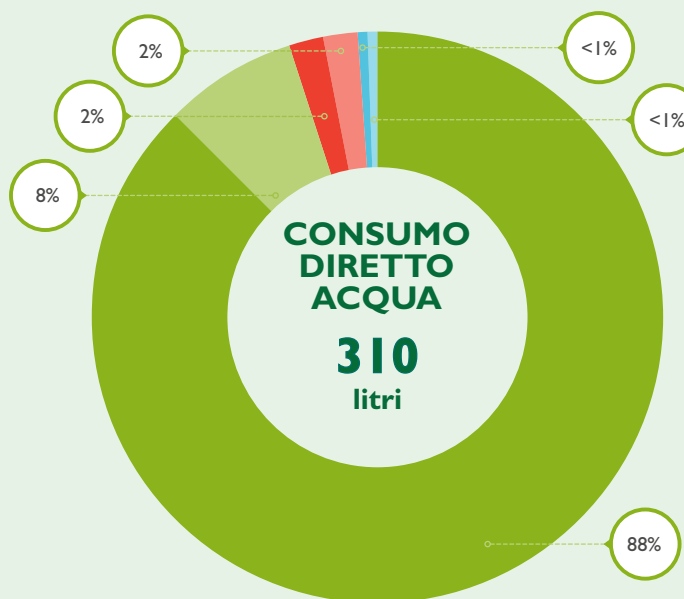
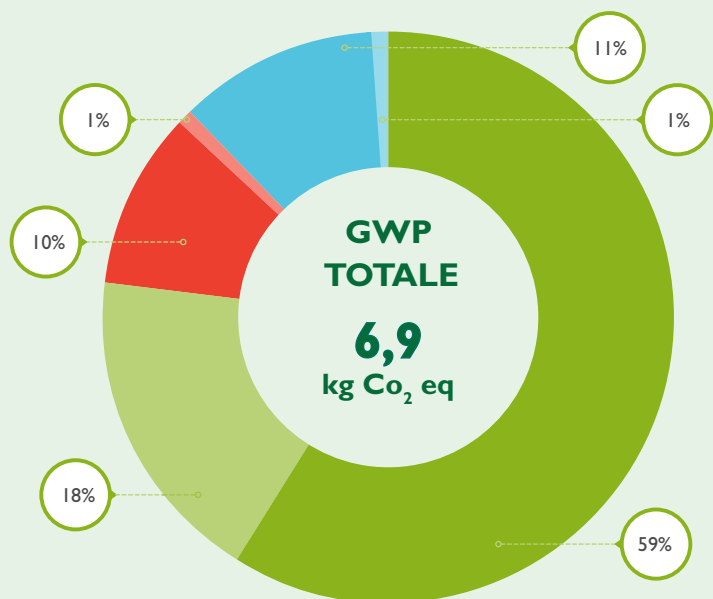
 INDICATORI DI IMPATTO	UPSTREAM PROCESSES		CORE PROCESSES		DOWNSTREAM PROCESSES		TOTALE	
	 ALLEVAMENTO BOVINI	 PRODUZIONE PACKAGING	 MACELLAZIONE	 PRODUZIONE CARNE IN GELATINA	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO FINITO	 FINEVITA IMBALLAGGIO PRIMARIO		
POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE (GWP) - fossile	kg CO ₂ eq	1,80E+00	1,21E+00	7,86E-01	7,28E-01	8,89E-02	3,90E-04	4,62E+00
POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE (GWP) - biogenico	kg CO ₂ eq	1,83E+00	5,67E-03	2,07E-04	2,03E-04	4,65E-06	7,94E-03	1,84E+00
POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE (GWP) - uso suolo e cambiamento uso suolo	kg CO ₂ eq	4,27E-01	3,47E-03	2,10E-03	3,87E-03	7,56E-07	2,58E-07	4,37E-01
POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE (GWP) - TOTALE	kg CO ₂ eq	4,06E+00	1,22E+00	7,88E-01	7,32E-01	8,89E-02	8,33E-03	6,89E+00
POTENZIALE DI ACIDIFICAZIONE (AP)	kg SO ₂ eq	7,61E-02	6,08E-03	2,14E-03	7,56E-04	4,70E-04	6,33E-06	8,55E-02
POTENZIALE DI EUTROFIZZAZIONE (EP)	kg PO ₄ ³⁻ eq	2,21E-02	6,32E-04	3,41E-04	1,39E-04	7,67E-05	5,13E-06	2,33E-02
POTENZIALE DI OSSIDAZIONE FOTOCHIMICA (POFP)	kg NMVOC eq	8,05E-03	3,89E-03	2,13E-03	8,13E-04	5,96E-04	8,71E-06	1,55E-02
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO - elementi	kg Sb eq	4,81E-06	1,64E-06	1,57E-07	1,56E-07	5,32E-09	2,70E-10	6,77E-06
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO - combustibile fossile	potere calorifico netto MJ	1,89E+01	1,69E+01	1,32E+01	1,19E+01	1,24E+00	4,84E-03	6,22E+01
POTENZIALE DI SCARSITÀ DI ACQUA	m ³ eq	1,16E+01	2,84E-01	2,49E-01	1,72E-01	-2,83E-04	5,31E-05	1,23E+01

Per gli indicatori di impatto da utilizzare in EPD e i relativi fattori di caratterizzazione si rimanda al sito dell'International EPD System: <https://www.environdec.com/resources0/indicators>

RISULTATI AMBIENTALI per la CARNE IN SCATOLA MONTANA

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO

Distribuzione percentuale dei contributi all'indicatore Global Warming Potential (GWP) totale e al consumo diretto di acqua per le diverse fasi incluse nei Confini del Sistema.



- ALLEVAMENTO BOVINI
- PRODUZIONE PACKAGING
- MACELLAZIONE
- PRODUZIONE CARNE IN GELATINA
- DISTRIBUZIONE PRODOTTO FINITO
- FINEVITA IMBALLAGGIO PRIMARIO

I dati si riferiscono alla referenza con il maggior impatto ambientale (Carne in scatola Montana Linea Classica da 70 g).

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE IPOTESI RELATIVE AL FINE VITA DELL'IMBALLAGGIO

Il packaging primario con cui viene distribuito il prodotto è costituito da una scatoletta in alluminio e, per i formati multi-pack, da un cluster in cartoncino che li avvolge e costituisce l'unità di vendita.

A scopo EPD è stato stimato l'impatto del fine vita dell'imballaggio primario, come richiesto dalle PCR di riferimento. A fianco si riportano i dati utilizzati relativi allo scenario medio italiano di smaltimento degli imballaggi cellulose e in alluminio, con la relativa fonte.

Per un corretto riciclo dei materiali di imballaggio, si consiglia al consumatore di riporre il cluster in cartoncino (presente per alcuni formati) nella raccolta differenziata degli imballaggi cellulose mentre la scatoletta e il coperchio sono da conferire tra gli imballaggi in alluminio, seguendo le istruzioni specifiche del proprio Comune di appartenenza.



CONTRIBUTO DEI DATI GENERICI

L'impiego dei dati generici in questo studio ha riguardato principalmente la produzione di alcuni ingredienti secondari della ricetta (es. il gelificante e gli aromi); l'influenza dei dati generici sugli indicatori di performance utilizzati è inferiore al 10%.

IMBALLAGGI IN ALLUMINIO



23,8%
DISCARICA



6,1%
RECUPERO
ENERGETICO



70%
RICICLO

Fonte: CiAI, Relazione 2019

IMBALLAGGI CELLULOSICI



11,4%
DISCARICA



7,6%
RECUPERO
ENERGETICO



81%
RICICLO

Fonte: Comieco, 25° Rapporto 2020

DIFFERENZE RISPETTO ALLE VERSIONI PRECEDENTI DELL'EPD

Nel 2021 l'EPD è stata sottoposta a rinnovo: l'intero modello di calcolo (impianti di macellazione, reparto produzione scatolette a Rieti, trasporto del prodotto finito e scenari di fine vita degli imballaggi) è stato aggiornato al 2020, così come i dati relativi alla fase di allevamento delle vacche da latte, aggiornati al biennio 2018-2019 utilizzando i dati che Granarolo utilizza per le sue EPD dei prodotti lattiero-caseari.

Inoltre, in accordo con quanto stabilito dal Comitato Tecnico dell'International EPD System in occasione della pubblicazione del GPI 3.01, la sezione dei risultati è stata rivista rispetto alla precedente versione dell'EPD. Sono stati aggiunti alcuni indicatori ambientali, modificata la contabilizzazione dell'uso di risorse e dei flussi in uscita dal sistema. Nella revisione 3.1 è stata eseguita una modifica editoriale, con l'aggiornamento di: foto relative alla confezione (nuova palette di colori); nome e logo della società di consulenza.

INFORMAZIONI

Questa dichiarazione e ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo www.environdec.com.

RIFERIMENTI

International EPD® Consortium; General Programme Instructions (EPD); version 3.01 of 2019/09/18.

PCR 2016:05 "Preserves and preparations of meat (CPC Code 2118)" - version 2.0 of 2021/03/31.

ISO 14040/14044:2006, ISO series on Life Cycle Assessment (Valutazione del ciclo di vita) www.iso.org

2019 Refinement to the 2006 IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories, Volume 4 Agriculture, Forestry and Other Land Use chapter 10 "Emissions from livestock and manure management" and chapter 11 "N₂O Emissions from Managed Soils, and CO₂ Emissions from Lime and Urea Application" www.ipcc-nggip.iges.or.jp

IDF, 2015. Bulletin of the International Dairy Federation n.479/2015. A common carbon footprint approach for the dairy sector. The IDF guide to standard life cycle assessment methodology.

Software SimaPro ver. 9.0 www.pre.nl

COMIECO 25° Rapporto su Raccolta, Riciclo e Recupero di carta e cartone 2020

CIAL Riciclo Imballaggi alluminio: Risultati 2019



INFORMAZIONI

Questa dichiarazione e ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo www.environdec.com.

PROGRAMME OPERATOR

EPD International AB, Box 210 60, SE-100 31
Stockholm, Sweden, Email: info@environdec.com

PRODUCT CATEGORY RULES (PCR)

2016:05 version 2.0 (2021-03-31)
UN CPC 2118

PCR REVIEW

conducted by: Technical Committee of the
International EPD® system.
Chair Maurizio Fieschi
Contact via info@environdec.com

INDEPENDENT VERIFICATION

Independent third-party verification of the
declaration and data, according to ISO 14025:2006:

EPD verification EPD process certification

THIRD PARTY VERIFIER



Via Caldera n. 21
Milano, 20129 - Italia
Accreditation number: 006H

PROCEDURE FOR FOLLOW-UP OF DATA

during EPD validity involves third party verifier

yes no

RELAZIONE TECNICA

Tutte le ipotesi di dettaglio dello studio sono
riportate nel Report LCA sulla produzione della
carne in scatola linea classica a marchio Montana
(70g, 90g, 140g e 215g) revisione 4 del 04/05/2021.

*Dichiarazioni EPD, all'interno della stessa categoria
di prodotto ma provenienti da sistemi o programmi
differenti, potrebbero non essere comparabili.*

**INALCA è l'unico proprietario ed ha
esclusiva responsabilità dei contenuti
del'EPD.**

CONTATTI



Per ulteriori informazioni
relative alle attività di INALCA
o nei riguardi di questa
dichiarazione ambientale, si
prega di contattare:

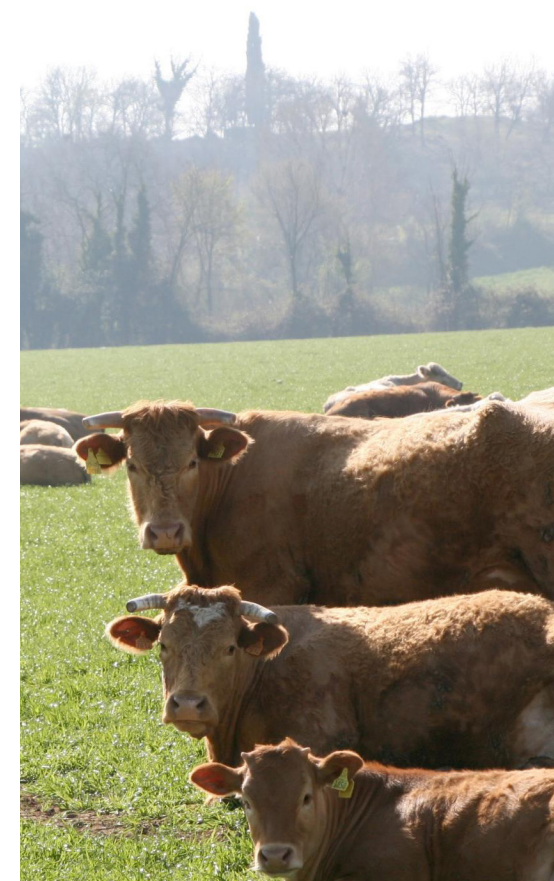
Giovanni Sorlini - sorlini@inalca.it
Responsabile Dipartimento Qualità,
Ambiente e Sviluppo sostenibile, INALCA
Mario Rossi - mrossi@inalca.it
Ufficio Ambiente & Sicurezza, INALCA

SUPPORTO TECNICO E GRAFICO



Protect. Transform. Sustain.

DSS Sustainable Solutions Italy S.r.l.
www.consultdss.com



SUMMARY



In 1963 Luigi Cremonini began working in the meat sector and in 1966 founded the slaughterhouse INALCA, laying the foundations for the development of the present-day Group working through the acquisition of other food industry companies. At present INALCA is the largest private European producer of beef and it manages the entire production chain from the primary activities until the distribution of its products. The Group consists of seven Italian industrial plants around the country, specialized in different types of meat processing. The two main slaughter facilities are located in the Po valley, where 75% of the national livestock breeding is concentrated.

THE PRODUCT

This product is the canned beef meat from dairy cows; the environmental impact has been calculated taking into account the entire production chain from the animal's birth until final distribution to customer distribution centers. Montana Canned Meat, sold and distributed in Italy, is available in different sales format: 70g, 90g, 140g e 215g.



THE SYSTEM BOUNDARIES

These include the farm management of both dairy cows, the slaughtering phase and processing of meat to be used in canned meat production at the Inalca Rieti plant, the production of packaging, the distribution of the final product and primary packaging end-of-life have been calculated, too. The product could be preserved at room temperature and could be eaten without being cooked: for these reasons the environmental burdens of the cooking phase and domestic refrigeration are not considered in the system boundaries.

DIFFERENCES VERSUS THE PREVIOUS VERSION

In 2021, the EPD was renewed: the entire calculation model (related to slaughterhouse plants, Rieti production plant, transport of the finished product and packaging production and end-of-life scenarios) was updated to 2020, as well as data on breeding phase (stable management, energy consumption, feed quantities, number of bred animals) for dairy cows and cattles were fully updated to the period 2018-2019 using the data that Granarolo uses for its EPDs on dairy products.

Furthermore, in accordance with the provisions of the Technical Committee of the International EPD System with the publication of an updated version of GPI, the results section has been revised compared to the previous version of the EPD. Some environmental indicators have been added, use of resources accounting and outgoing flows from the system have been modified accordingly. In revision 3.1 an editorial change was made, with the update of: photos related to the packaging (new color palette); name and logo of the consulting firm.

DECLARED UNIT

Data are referred to 1kg of product, packed in different unit of sale (single and multipack) of the following sales format: 70g, 90g, 140g e 215g.

ADDITIONAL INFORMATION

For further information about Inalca or this environmental product declaration, please contact Mr. Giovanni Sorlini (Head of Dept. of Quality Assurance, Environment and Sustainable Development) at:
e-mail: sorlini@inalca.it
telephone: +39 059 755339

ENVIRONMENTAL IMPACT

per 1 kg of Montana canned meat in 70g unit of sale



GLOBAL WARMING POTENTIAL - GWP total	kg CO ₂ eq	6.89E+00
ACIDIFICATION POTENTIAL - AP	kg SO ₂ eq	8.55E-02
EUTROPHICATION POTENTIAL - EP	kg PO ₄ ³⁻ eq	2.33E-02
PHOTOCHEMICAL OXIDANT FORMATION POTENTIAL - POFP	kg NMVOC eq	1.55E-02
ABIOTIC DEPLETION POTENTIAL - element	kg Sb eq	6.77E-06
ABIOTIC DEPLETION POTENTIAL - fossil fuel	MJ net calorific value	6.22E+01
WATER SCARCITY POTENTIAL	m ³ eq	1.23E+01



Inalca S.p.A.
Via Spilamberto, 30/C
41014 Castelvetro - Modena (MO) Tel. 059
755111 - Fax 059 755517/9
www.inalca.it