



Dichiarazione ambientale di prodotto della **Carne di bovino adulto a marchio Coop**



Numero di Registrazione: S-P-00495
CPC code: 2111 Meat of mammals, fresh
Programme: The International EPD® System (www.environdec.com)
Programme operator: EPD International AB

Data di pubblicazione: 2013-12-13
Revisione e data: v. 5 - 2020-01-16
Valida fino al: 2025-01-15

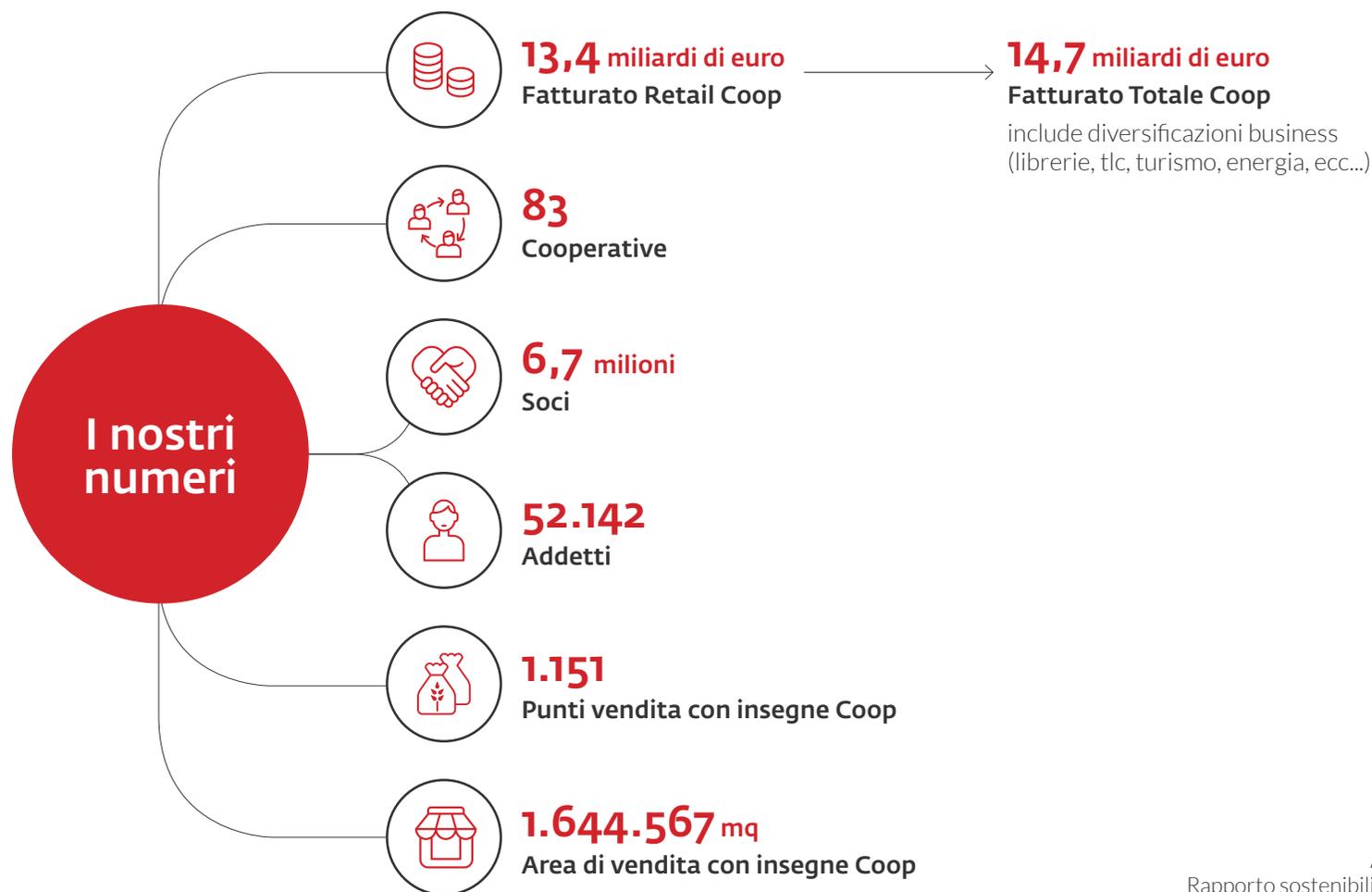
Questa EPD è stata sviluppata in conformità con la ISO 14025.

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.

Coop

Coop è una delle più grandi catene della grande distribuzione italiana organizzata, con un fatturato di quasi 15 miliardi di euro nel 2018. Il sistema Coop in Italia si basa su circa 6,7 milioni di soci consumatori e include 1.151 punti vendita. Coop Italia è la centrale di marketing e di acquisti delle cooperative dei consumatori: responsabile dei negoziati con i produttori, dello sviluppo dei “prodotti a marchio” delle politiche di qualità e sicurezza e della strategia di marketing.



Fonte:
AMIAMO L'AMBIENTE
Rapporto sostenibilità e valori 2018 - Coop

Eurocoop

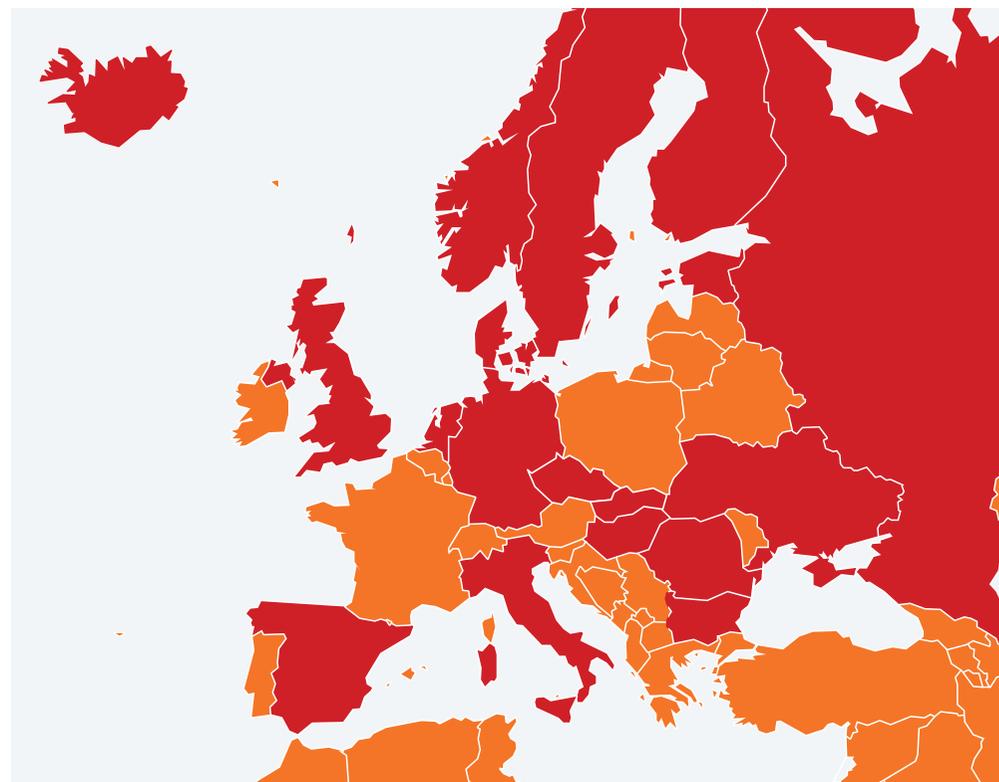


Euro Coop è la Comunità Europea delle Cooperative di Consumatori, i cui membri sono le organizzazioni nazionali delle cooperative di consumatori di 20 Paesi europei. Fondata nel 1957, Euro Coop rappresenta ora oltre 7.000 cooperative locali e regionali, i cui soci contano più di 34 milioni di soci-consumatori in tutta Europa. Le cooperative sono imprese appartenenti ai consumatori che operano principalmente nell'ambito della distribuzione alimentare e nel commercio. Il loro fatturato annuale complessivo ammonta a più di 79 miliardi di euro, con 76.000 punti vendita e 700.000 dipendenti. Il suo Segretariato ha sede a Bruxelles. Coop Italia partecipa a tutti i gruppi di lavoro di Euro Coop, che si occupano di priorità quali la politica alimentare e di distribuzione, la politica di sostenibilità e la distintività cooperativa..

Paesi membri di Euro Coop

Bulgaria / Cipro / Danimarca / Estonia / Finlandia / Germania / Islanda / Israele / Italia / Norvegia / Paesi Bassi / Regno Unito / Repubblica Ceca / Romania / Russia / Slovacchia / Spagna / Svezia / Ucraina / Ungheria

Maggiori informazioni su www.eurocoop.coop



Il prodotto a marchio Coop è:



Sicuro

Le garanzie si basano su una accurata selezione dei fornitori, la definizione di rigorosi capitolati tecnici spesso più restrittivi delle norme di legge, nonché l'attuazione di verifiche e controlli lungo la catena di fornitura. Tutto questo grazie anche a collaborazioni scientifiche con autorevoli soggetti terzi istituzionali e non.

Etico

Tutti i Prodotti a marchio Coop sono realizzati nel rispetto dei diritti fondamentali della persona e dei lavoratori. I fornitori dei prodotti a marchio si impegnano contrattualmente a rispettare il codice etico di Coop Italia basato sui contenuti dell'SA 8000 ed ILO, accettando inoltre verifiche ispettive in tutti i passaggi della propria filiera di fornitura e responsabilizzando la stessa.

Ecologico

I Prodotti a marchio Coop rispettano l'ambiente grazie alla scelta di materie prime e di metodi di produzione più sostenibili, packaging con il minor impatto ambientale possibile nonché importanti azioni di sensibilizzazione verso i propri fornitori.

Buono

I Prodotti a marchio Coop sono il risultato di efficaci partnership con produttori di qualità, industriali o artigianali e sono progettati e testati per garantire gli aspetti prestazionali e l'Approvato dai Soci.

Conveniente

I grandi volumi all'acquisto garantiscono il miglior rapporto qualità/prezzo possibile al fine di tutelare il potere di acquisto dei Consumatori. Nelle categorie di maggior consumo i Prodotti a marchio Coop consentono di risparmiare fino al 30% rispetto agli analoghi prodotti di marca arrivando fino al 40% come risparmio medio per i farmaci a marchio Coop.

Trasparente

I Consumatori hanno accesso ad informazioni in merito a origine delle materie prime, processi produttivi, prodotti finiti e filiere, sia attraverso l'etichetta sia con siti dedicati.

Prodotti a Marchio

I “prodotti a marchio” vengono **progettati e realizzati** da fornitori selezionati che devono rispettare capitolati di appalto e requisiti progettuali che tengono conto dei “**valori Coop**”.

Il prodotto a marchio contribuisce all’offerta per i consumi quotidiani delle famiglie e comprende 11 linee dedicate a soddisfare specifiche esigenze di consumo.



LINEA COOP
Il mainstream dell’offerta



LINEA ORIGINE
Tracciabilità totale, filiera di qualità



LINEA FIORFIORE
Il meglio della cultura gastronomica



LINEA VIVI VERDE
La natura sceglierebbe vivi verde



LINEA CASA
Prodotti economici e funzionali



LINEA BENE.SÌ
Deliziosi da mangiare utili per contribuire al tuo benessere



LINEA AMICI SPECIALI
Essere amici conviene. Sempre



LINEA SOLIDAL
Un mondo di equità e qualità.



LINEA CRESCENDO
Il tuo bambino è in buonissime mani.



LINEA IO
Bellezza e benessere



LINEA D'OSA
Facile cucinare!

Carne di bovino adulto

Il prodotto oggetto di questa dichiarazione è la carne di bovino adulto allevato e macellato in Italia, commercializzato da Coop presso i propri punti vendita (CPC code 2111 – Meat of mammals, fresh). E' esclusa dallo scopo la carne a marchio Coop di bovino adulto allevato e/o macellato all'estero. Gli impatti ambientali sono stati calcolati prendendo in considerazione l'intera filiera di produzione a partire dalla nascita del vitello fino al consumo della carne secondo quanto specificato sui PCR 2012:11 Meat of mammals.

Copertura temporale

I dati fanno riferimento agli acquisti effettuati da Coop nel corso del 2018.

Unità di riferimento

Le informazioni sono riferite ad 1 kg di carne fresca edibile di bovino adulto, al netto delle ossa, pronta per l'acquisto da parte del cliente in vassoi in plastica o al banco servito dei punti vendita.



Valore energetico	547,5 kJ (131 kcal)
Proteine	21 g
Carboidrati	0,0 g
Grassi	5,2 g
Fibre alimentari	0,0 g
Sodio	49 mg
Potassio	313 mg
Colesterolo	55,5 mg
Ferro	1,5 mg
Fosforo	185 mg

Informazioni nutrizionali per 100 g di carne bovina (parte edibile). Dato medio tagli anteriori e posteriori – CRA NUT.

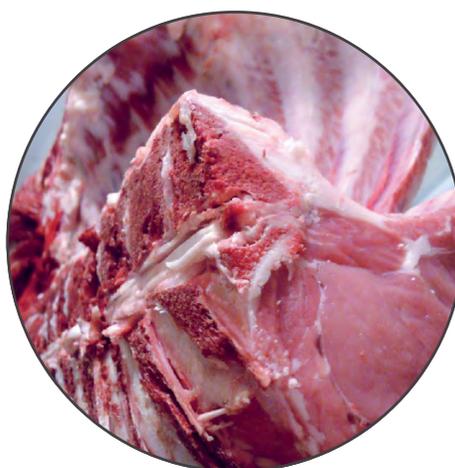
Introduzione alla filiera

La filiera italiana della carne bovina a marchio Coop, nata nel 1990, è costituita da carne di bovino adulto (vitellone e scottona) prodotta con bovini nati prevalentemente in Francia ed allevati in Italia con sistema convenzionale. La filiera si basa sulla conoscenza di tutti i passaggi, da quando l'animale nasce in Francia, viene allevato in Italia e prosegue con la macellazione e le successive eventuali fasi di lavorazione, fino ad arrivare sui banchi dei punti vendita. Nel 2018 sono stati acquistati circa 144.000 bovini adulti.

Nel 2018 la filiera del bovino adulto a marchio Coop è costituita da:



oltre **150** ALLEVAMENTI
DA INGRASSO



10 MACELLI



3 PIATTAFORME
2 TRANSIT POINT



I confini del sistema analizzato

La quasi totalità dei bovini adulti della filiera Coop nasce e viene svezzata in Francia dove i vitelli trascorrono i primi 10-12 mesi di vita.

Per valutare gli impatti di questa fase sono stati raccolti dati presso 7 allevamenti francesi di dimensioni differenti: **Sca de Baumont, Jardoux, Debizet, Landrieve, Gaec Bonnefont Guillot, Parrot, Debizet.**

Dopo questo periodo, i vitelli vengono trasferiti in Italia e allevati per circa 6 mesi in allevamenti Fornitori di Coop. A scopo EPD sono stati coinvolti 5 allevamenti di bovino adulto.

Raggiunto un peso di circa 640 kg, i bovini vengono condotti a macellazione. Per valutare gli impatti connessi a questa fase, sono stati raccolti i dati presso i 3 principali impianti di macellazione della filiera Coop: **Inalca** a Castelvetro di Modena (MO), **Colomberotto** a Moriago della Battaglia (TV) e **Clai** a Faenza (RA). Le mezzene sono in seguito inviate alle piattaforme di lavorazione in cui sono

porzionate, confezionate sottovuoto in diverse pezzature e inviate ai punti vendita, dove la carne viene confezionata in vaschetta o venduta al banco servito. In altri casi la carne viene confezionata in vaschetta già presso la piattaforma e spedita al punto vendita pronta per essere venduta.

Per valutare il carico ambientale connesso alla lavorazione della carne sono stati raccolti i dati primari presso una piattaforma di lavorazione **Coop-Inalca** di Reggio nell'Emilia e il reparto di lavorazione carne di un ipermercato (**IperCoop Torino Dora**). Informazioni dettagliate sulla provenienza dei capi, il luogo di ingrasso e di macellazione sono disponibili anche nelle etichette presenti sulla confezione per il cliente.



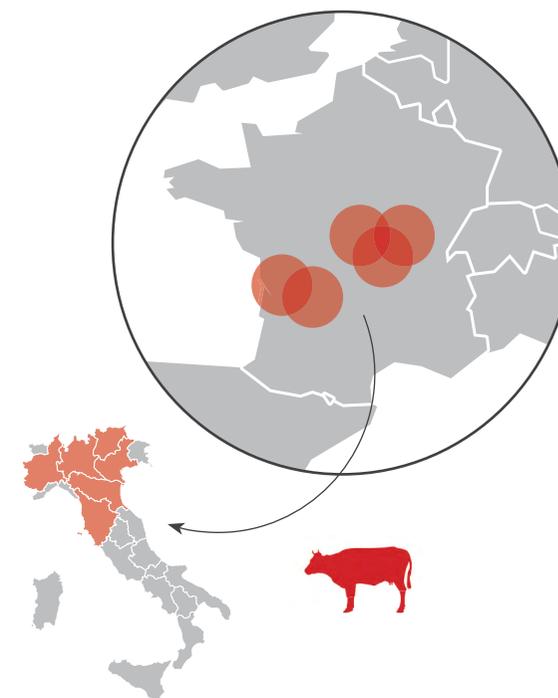
Nascita e svezzamento dei vitelli

I vitelli da carne sono prevalentemente di origine francese. Nascono in allevamenti situati in Francia centrale dove rimangono per circa un anno fino al raggiungimento di un peso di circa 350 kg. Durante questa fase i vitelli stanno al pascolo a parte una breve permanenza in stalla nei mesi invernali più freddi.

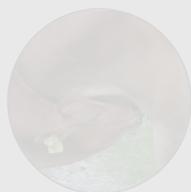
Per quanto riguarda il calcolo degli impatti di questa fase, le principali ipotesi riguardano il cibo somministrato agli animali ed in particolare: **quando gli animali stanno al pascolo** si nutrono esclusivamente di erba (10 kg/giorno il vitello, 20

kg/giorno la fattrice); **durante il ricovero in stalla** nel periodo invernale la razione della fattrice è costituita prevalentemente da fieno (80%), da orzo e soia mentre il vitello si nutre del solo latte materno.

I dati raccolti dagli allevamenti coinvolti riguardano i consumi energetici ed idrici delle stalle, i rifiuti prodotti, le razioni somministrate alla fattrice e le quantità di deiezioni prodotte (dalla fattrice e dal vitello). Al termine del periodo di svezzamento, i vitelli vengono trasferiti in Italia: gli impatti legati al trasporto sono stati stimati ipotizzando una distanza pari a 1.000 km.



UPSTREAM



Gestione fattrice



Gestione allevamento

CORE



Macellazione



Lavorazione della carne

DOWNSTREAM



Punto vendita

Allevamento dei bovini

Dopo lo svezzamento, i bovini vengono fatti crescere in una delle stalle scelte, che si impegnano a seguire i disciplinari predisposti da Coop, che ne controlla l'applicazione con rigorose procedure di verifica. Per l'elaborazione del modello di calcolo sono state analizzate 5 unità produttive di diverse dimensioni.

L'allevamento avviene in stalla per tutta la fase di ingrasso e la razione è composta da vari mangimi tra i quali il mais in varie forme è certamente quello più importante insieme a varie tipologie di cereali. Le razioni sono decise dagli allevatori in base a vari

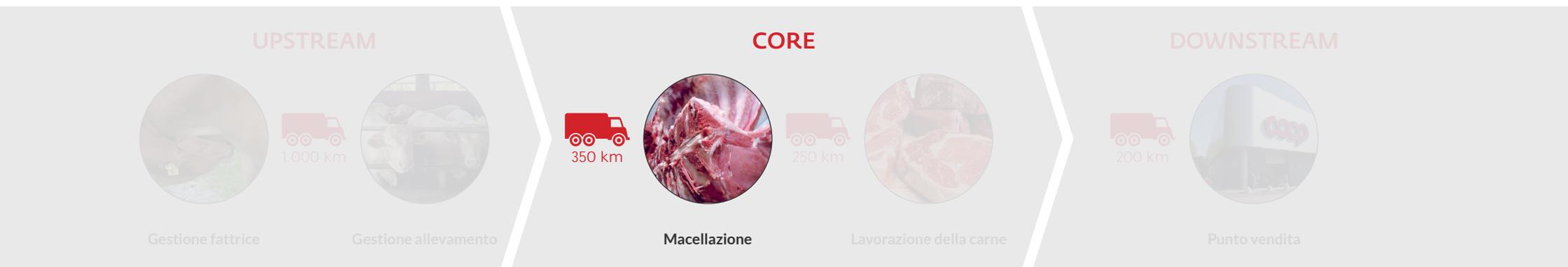
aspetti ma devono rientrare nei capitolati stabiliti da Coop.

Per il calcolo degli impatti di questa fase si considera l'intera gestione dell'allevamento includendo la produzione degli alimenti, i consumi energetici ed idrici, la gestione delle deiezioni e le fermentazioni enteriche prodotte dai bovini.

L'impatto del trasporto dei bovini agli impianti di macellazione è stato calcolato sulla base di una distanza media pari a 350 km.



Le stalle che forniscono Coop si trovano prevalentemente nelle regioni colorate in rosso



Macellazione

Gli impatti di questa fase sono calcolati utilizzando informazioni desunte da 3 tra i principali stabilimenti che macellano i capi bovini per Coop che producono circa il 78% della carne di bovino adulto venduta (da Coop) nel 2018.

Gli impatti principali di questa fase sono relativi ai consumi di energia e di acqua, oltre che alla gestione dei residui di macellazione.

Un'ipotesi di calcolo molto rilevante è quella relativa all'efficienza di produzione di carne. In particolare, la rielaborazione tecnica ha portato all'aggiornamento del peso del capo e per il 2018 sono stati considerati i seguenti dati:

- **Peso del bovino vivo:** 634 kg
- **Resa alla carcassa:** 60%
- **Resa allo spollo:** 83%

I valori economici utilizzati per il calcolo dell'allocazione degli impatti relativi ai co-prodotti provengono da informazioni confidenziali delle aziende coinvolte e si riferiscono al triennio 2016-2018



COLOMBEROTTO
Moriago della Battaglia - TV
www.colomberottoqualitanellecarni.it

CLAI
Faenza - RA
www.clai.it

INALCA
Castelvetro di Modena - MO
www.inalca.it

Oltre ai tre impianti citati, di cui sono stati raccolti i dati in modo puntuale, i seguenti impianti completano l'elenco degli 10 fornitori di bovino adulto italiano a marchio Coop:

- MACELLO PADANO**, Cipriano Po - PV
- ROSSO**, Torino
- COM.PR.AL**, Cuneo
- VERCELLI**, Formigiana - VC
- BOVINMARCHE**, Ancona
- FACCIA F.LLI**, Ceva - CN
- ANNONESE (MA. MAR. SRL)**, Roccastrada - GR



Trasformazione e lavorazione

Dopo la fase di macellazione le mezzene sono condotte alle piattaforme di lavorazione dove la carne viene confezionata in due modalità:

- **Sottovuoto** (in sacchetto di PE) e poi spedita ai punti vendita dotati di reparto macelleria dove i tagli sono ulteriormente porzionati e confezionati in vaschetta ATP o SKIN (in PET o in PE) oppure venduti al banco del servito;

- **In vaschetta ATP:** in questo caso il prodotto confezionato è distribuito ai punti vendita già pronto per essere venduto al cliente finale.

Ai fini EPD è stata scelta la piattaforma di Reggio Emilia, una delle principali che lavorano e smistano prodotti per Coop. I dati relativi alla piattaforma sono primari e relativi all'anno 2018.





Punto vendita



* Foto di Antonella Di Girolamo per Coop.

Dopo la fase di lavorazione alle piattaforme, il prodotto viene inviato ai punti vendita, già pronto per essere venduto (confezionato in vaschetta ATP (in PET o PE) oppure è necessaria una successiva fase di lavorazione.

Nei punti vendita dotati di reparto macelleria, come quello analizzato nella preparazione di questa dichiarazione (**Ipermercato NovaCoop Torino Dora**), il prodotto giunge quasi tutto sottovuoto dalle piattaforme per poi essere confezionato in vaschetta oppure al banco servito, sulla base delle richieste del cliente.

Per valutare gli aspetti ambientali connessi a questa fase, sono stati raccolti i consumi energetici ed idrici del reparto, il consumo di materiali da imballaggio. Sono inclusi anche i consumi energetici relativi alla catena del freddo ossia per le celle frigorifere e per il mantenimento del reparto in temperatura.

Gli impatti dei trasporti sono stati calcolati sulla base di una distanza di 200 km tra la piattaforma e il punto vendita.

Fase d'uso: fine vita dell'imballaggio, conservazione domestica e cottura

Per le fasi successive a quella di macellazione e lavorazione, è necessario aumentare il numero di ipotesi e diminuire, di conseguenza, il grado di precisione del risultato. Questa considerazione riguarda a maggior ragione le fasi di conservazione domestica e cottura. Per la stima degli impatti ambientali connessi a queste due fasi si è fatto riferimento a quanto suggerito nelle PCR di riferimento.

Fine vita dell'imballaggio

L'imballaggio primario è costituito principalmente da una vaschetta in PET o in PE e dall'incarto utilizzato al banco servito del reparto macelleria (sacchetto di carta, carta politenata e velina in PE). Per elaborare uno scenario di fine vita sono stati utilizzati i dati pubblici relativi allo scenario medio italiano.

Conservazione domestica

Per la fase di conservazione domestica, è stato stimato che la carne, dopo l'acquisto da parte del cliente, possa essere conservata in frigorifero per al massimo 3 giorni; il consumo energetico è stato calcolato seguendo le PCR.

Cottura

Per quanto riguarda la cottura, i dati sono soltanto una stima e dipendono dal gusto e dalle abitudini del consumatore. Per ipotesi sono state prese in considerazione il consumo a crudo e due tipologie di cottura: la cottura in padella di una bistecca, per 5 minuti (il cui GWP è pari a 1,3 kg CO₂ eq per chilogrammo di carne bovina) e in pentola di un arrosto, per due ore (il cui GWP è pari a 4,2 kg CO₂ eq per kg di carne bovina).



Risultati, I parte

1 kg di carne di bovino adulto al netto delle ossa

USO DELLE RISORSE DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO		UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE
		GESTIONE FATRICE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGIO	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE E CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGIO	
Risorse energetiche RINNOVABILI (MJ)	Utilizzate come vettore energetico	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,0E+00	2,8E+00	2,5E-01	1,3E-01	3,8E-04	4,2E+00
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	9,7E+01	2,8E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	9,7E+01
	TOTALE	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	9,7E+01	1,3E+00	2,8E+00	2,5E-01	1,3E-01	3,8E-04	1,0E+02
Risorse energetiche NON RINNOVABILI (MJ)	Utilizzate come vettore energetico	1,5E+01	3,2E+01	0,0E+00	1,1E+01	2,4E+00	2,9E+01	9,2E+00	4,7E+00	1,0E-02	1,0E+02
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,5E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,5E+00
	TOTALE	1,5E+01	3,2E+01	0,0E+00	1,1E+01	3,8E+00	2,9E+01	9,2E+00	4,7E+00	1,0E-02	1,0E+02
Materie prime seconde (g)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Combustibili secondari rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Combustibili secondari non rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Uso di risorse idriche (litri)		1,1E+02	8,3E+02	0,0E+00	2,7E+01	1,7E+00	4,4E+01	2,9E+01	1,1E+00	5,1E-02	1,1E+03

NB – I valori riportati in questa tabella e nelle successive sono il risultato di un arrotondamento. Per tale motivo i totali possono differire leggermente dalla somma dei contributi delle diverse fasi.

Risultati, II parte

1 kg di carne di bovino adulto al netto delle ossa

RIFIUTI DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO	UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE
	GESTIONE FATTRICE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGIO	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE E CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGIO	
Rifiuti pericolosi a smaltimento - IN GRAMMI	3,3E-01	5,3E-03	0,0E+00	0,0E+00	6,3E-05	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	3,4E-01
Rifiuti non pericolosi a smaltimento - IN GRAMMI	3,1E-02	6,7E+01	0,0E+00	6,0E+00	1,9E+01	9,1E+02	1,0E+02	0,0E+00	2,5E+01	1,1E+03
Rifiuti radioattivi a smaltimento - IN GRAMMI	1,2E-05	5,4E-05	0,0E+00	2,0E-05	1,0E-04	6,2E-05	1,8E-05	1,3E-20	3,2E-07	2,7E-04

SOTTOPRODOTTI DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO	UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE
	GESTIONE FATTRICE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGIO	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE E CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGIO	
Scarti di macellazione Categorie I - II - III TOTALI - IN GRAMMI	0	0	0	0	0	911,4	80,0	0	0	991,4
>>> di cui a Riutilizzo Categorie II e III - IN GRAMMI	0	0	0	0	0	753,6	80,0	0	0	833,6
>>> di cui ad Incenerimento obbligatorio Categoria I - IN GRAMMI	0	0	0	0	0	157,7	0	0	0	157,7

FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO	UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE
	GESTIONE FATTRICE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGIO	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE E CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGIO	
Componenti per il riuso - IN GRAMMI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Materiali per il riciclo - IN GRAMMI	1,4	0	0	12,5	0	245,3	46,5	0	4,3	310,0
Materiali per il recupero energetico - IN GRAMMI	0	0	0	0	0	0	0	0	25,4	25,4
Energia esportata, elettricità - IN MJ	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0,4
Energia esportata, termica - IN MJ	0	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0,01

Risultati, III parte

1 kg di carne di bovino adulto al netto delle ossa

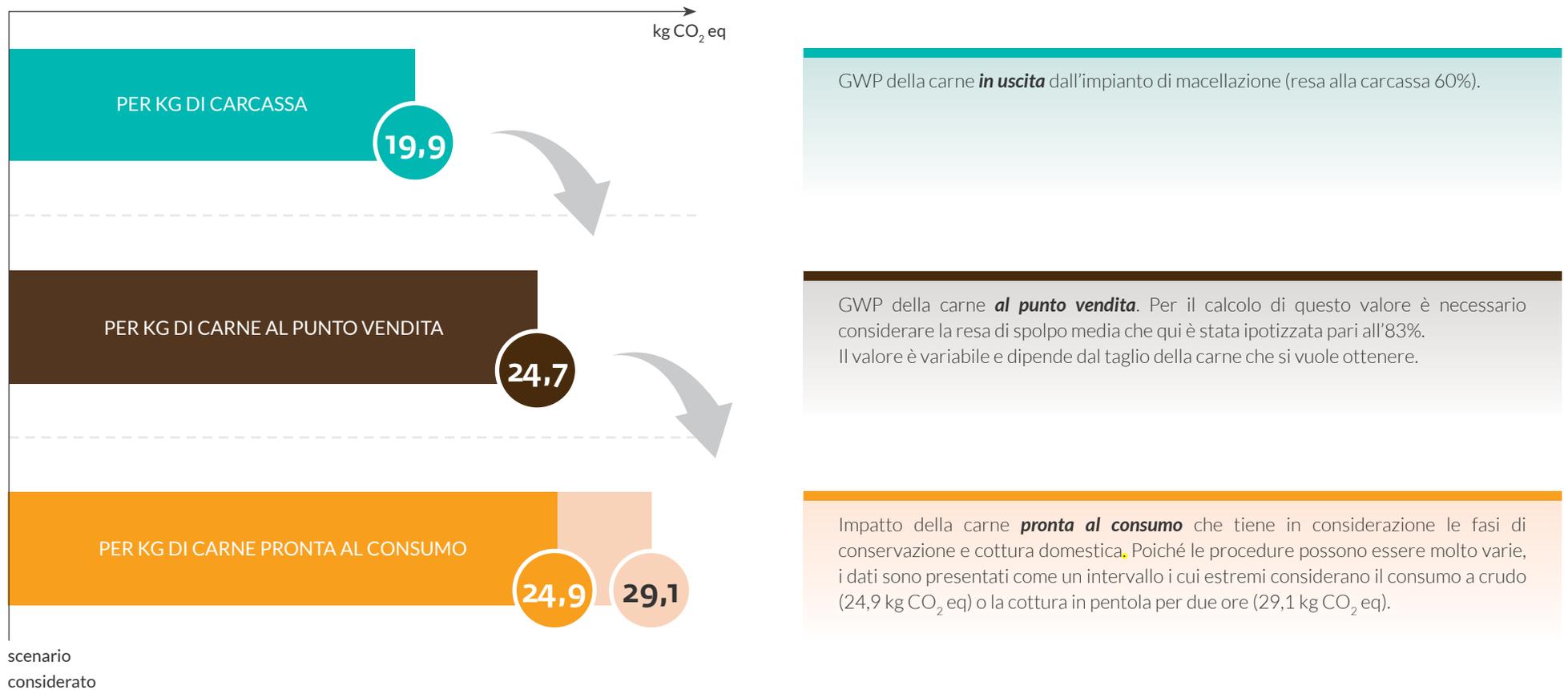
INDICATORI DI IMPATTO DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO	UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE
	GESTIONE FATRICE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGIO	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE E CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGIO	
Global Warming Potential GWP fossil kg CO ₂ equivalente	5,8E+00	3,5E+00	6,8E-01	8,2E-01	1,4E-01	2,0E+00	5,3E-01	2,5E-01	2,3E-02	1,4E+01
Global Warming Potential GWP biogenic kg CO ₂ equivalente	5,7E+00	4,6E-02	3,9E+00	5,6E-03	3,5E-04	1,4E-01	2,2E-02	8,2E-05	1,1E-02	9,8E+00
Global Warming Potential GWP land use & land transformation kg CO ₂ equivalente	2,3E-03	1,4E+00	0,0E+00	1,1E-04	9,5E-05	1,6E-01	2,5E-03	1,4E-07	3,6E-07	1,5E+00
Global Warming Potential GWP TOTALE kg CO ₂ equivalente	1,1E+01	4,9E+00	4,6E+00	8,3E-01	1,4E-01	2,2E+00	5,6E-01	2,5E-01	3,4E-02	2,5E+01
Acidification Potential AP g SO ₂ equivalente	6,5E+02	4,0E+01	2,1E+02	2,8E+00	5,3E-01	4,5E+00	1,7E+00	7,2E-01	9,7E-03	9,1E+02
Eutrophication Potential EP g PO ₄ equivalente	1,8E+02	3,3E+01	4,8E+01	4,0E+00	9,1E-02	1,3E+00	4,5E-01	8,5E-02	1,4E-02	2,6E+02
Formation potential of tropospheric ozone POFP g NMVOC equivalente	7,2E+01	1,1E+01	3,7E+01	3,5E+00	4,9E-01	3,2E+00	1,4E+00	4,3E-01	1,5E-02	1,2E+02
Abiotic depletion potential – Elements g Sb equivalente	3,4E-04	2,1E-02	0,0E+00	3,5E-06	1,2E-05	1,0E-04	5,8E-06	1,7E-06	1,2E-07	2,2E-02
Abiotic depletion potential – Fossil fuels MJ, potere calorifico netto	1,3E+01	2,9E+01	0,0E+00	1,0E+01	3,4E+00	2,7E+01	8,3E+00	4,1E+00	9,4E-03	9,5E+01
Water scarcity potential m ³ equivalenti	5,0E+01	4,5E+01	0,0E+00	2,3E+00	1,8E-01	5,5E+00	3,1E+00	8,4E-01	1,6E-03	1,1E+02

Interpretazione dei risultati

Global Warming Potential (GWP) della carne di bovino adulto a marchio Coop

I valori di impatto sono calcolati in modo rigoroso fino alla fase di macellazione inclusa.

Dopo questa fase intervengono molti fattori che rendono non univoca l'attribuzione degli impatti al kg di carne.



Differenze rispetto alle versioni precedenti dell'EPD

Rispetto alla precedente versione dell'EPD della carne di bovino adulto a marchio, oltre all'aggiornamento al 2018 del numero di capi acquistati da Coop e dei dati riguardanti i 3 principali impianti di macellazione fornitori, sono stati anche aggiornati i dati relativi a 7 stalle francesi dove i vitelli nascono e sono svezzati e un campione di 5 stalle italiane, tra quelle afferenti Coop dove sono stati raccolti dati puntuali in merito alla fase di finissaggio ovvero le razioni somministrate, i consumi energetici della stalla, la quantità media di deiezioni

per capo e la tipologia di gestione.

In seguito alla revisione, nel 2018, del PCR 2012:11 di riferimento, l'allocatione degli impatti presso la stalla è stata modificata secondo quanto suggerito dall'International Dairy Federation IDF (allocatione biofisica).

Sono stati infine aggiornati i dati relativi alla piattaforma di Reggio Emilia, dove vengono lavorate le mezzene provenienti dagli impianti di macellazione e i dati relativi ad un punto vendita campione (IperCoop Torino Dora).



Informazioni programma EPD

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

Product category rules (PCR): PCR 2012:11 Meat of mammals, version 3.11. CPC 2111, 2113.

PCR review, was conducted by: Technical Committee of the International EPD® System. Review chair: Adriana Del Borghi.
Contact via info@environdec.com.

Coop Italia è l'unico proprietario e ha piena responsabilità dei contenuti dell'EPD.

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

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

EPD process certification EPD verification

Third party verifier: CCPB Srl (accreditation number: 043B)
Accredited or approved by: Accredia

Procedure for follow-up of data during EPD validity involves third party verifier:

Yes No

EPD appartenenti alla stessa categoria di prodotto, ma derivanti da diversi programmi, possono non essere paragonabili.

Relazione tecnica

Life cycle assessment (LCA) applicata alla filiera italiana di allevamento, macellazione e confezionamento della carne di bovino adulto a marchio Coop, rev.3.

Supporto tecnico e progetto grafico

Life Cycle Engineering srl – Italy
www.lcengineering.eu

Contatti

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

Chiara Faenza
Coop Italia – Responsabile Sostenibilità e Innovazione Valori
chiara.faenza@coopitalia.coop.it

Francesca Guarnieri
Coop Italia – Responsabile Tutela Ambientale
francesca.guarnieri@coopitalia.coop.it

Glossario

VITELLONE DA CARNE	<i>Bovino maschio di età superiore ai 12 e inferiore ai 24 mesi di vita, allevato per la produzione di carne. Per Coop il range di età è compreso tra i 16 e i 22 mesi.</i>
SCOTTONA	<i>Bovino femmina di età superiore ai 12 e inferiore ai 24 mesi di vita, che non abbia ancora partorito. Per Coop il range di età è compreso tra i 13 e i 22 mesi.</i>
BOVINO ADULTO	<i>Si intende genericamente il bovino da carne, sia maschio che femmina, di età superiore ai 12 mesi di vita.</i>

Riferimenti bibliografici

Frischknecht R., et al., 2005, The Ecoinvent database: Overview and methodological framework, Int J LCA 10, 3–9. www.ecoinvent.org

IDF 2015, Bulletin of the IDF N° 479/ 2015: A common carbon footprint approach for the dairy sector – The IDF guide to standard life cycle assessment methodology

IDF 2005, Guide on Life Cycle Assessment Toward Sustainability in the Dairy chain, Bulletin of International Dairy Federation, 398/2005

IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories Volume 4 Agriculture, Forestry and Other Land Use chapter 10 emissions from livestock and manure management. www.ipcc-nggip.iges.or.jp

ISO 14025:2006. Environmental labels and declarations – Type III environmental declarations – Principles and procedures. www.iso.org

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

ISO 14046:2014. Environmental management – Water footprint – Principles, requirements and guidelines

ISO 14067:2018 Greenhouse gases - Carbon footprint of products - Requirements and guidelines for quantification

PCR for Meat of mammals, fresh chilled or frozen; CPC code 2111 and 2113, version 3.11 of 2019/09/06. www.environdec.com

The International EPD System, General Programme Instructions for the International EPD System, Versione 3.01, del 18/09/2019

Software SimaPro, vers. 9.0.0.48 (2019). www.pre.nl

