



# Dichiarazione ambientale di prodotto della **Carne di vitello a carne bianca a marchio Coop**



Numero di Registrazione: S-P-00496

CPC code: 2111 Meat of mammals, fresh

Programme: The International EPD® System ([www.environdec.com](http://www.environdec.com))

Programme operator: EPD International AB

Data di pubblicazione: 2013-12-13

Revisione e data: v. 6 - 2024-01-25

Valida fino al: 2029-01-24

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.

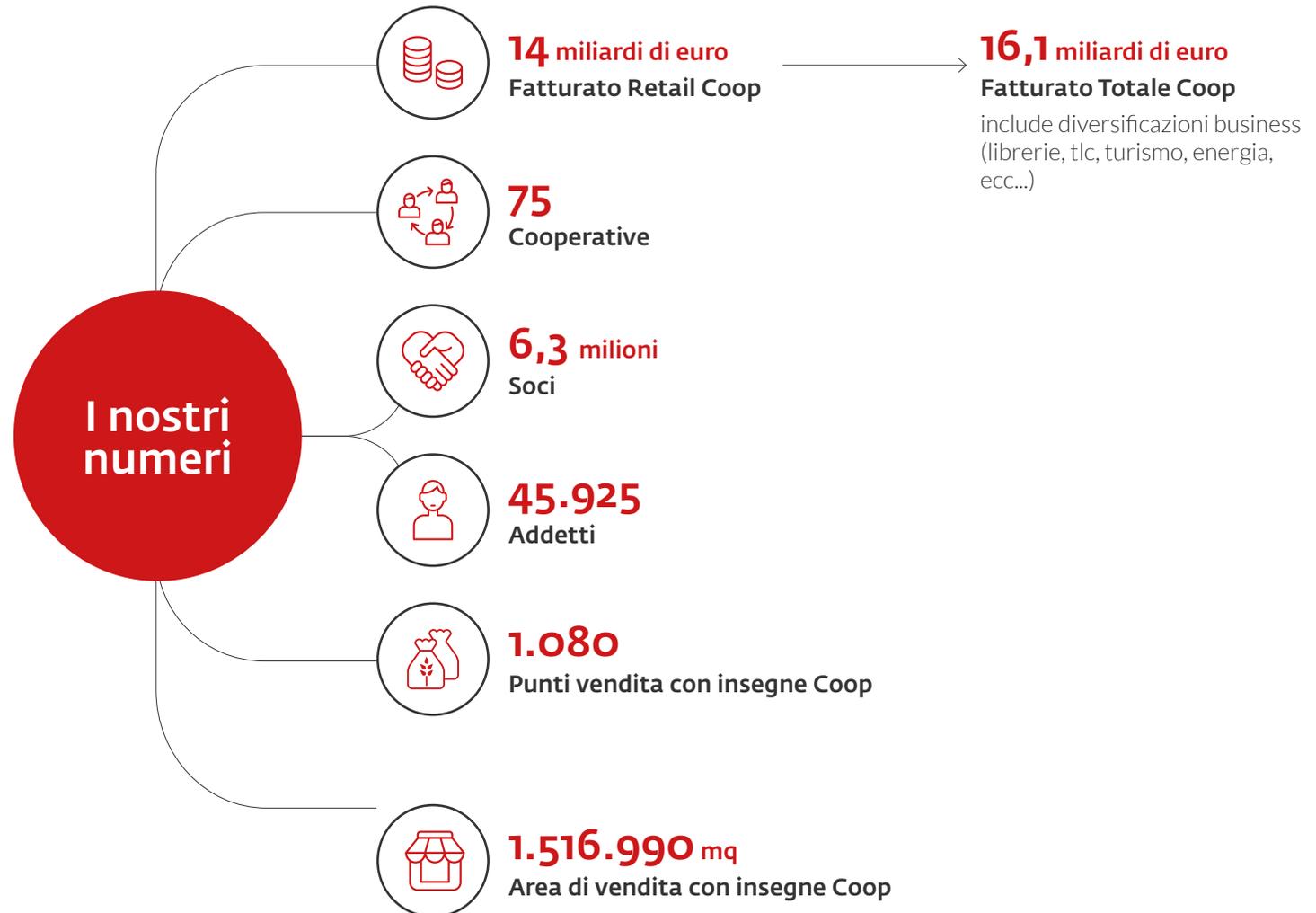
La validità dichiarata è quindi soggetta a registrazione e pubblicazione continuative su [www.environdec.com](http://www.environdec.com).

## Coop

Coop è una delle più grandi catene della grande distribuzione italiana organizzata, con un fatturato retail di 14 miliardi di euro nel 2022.

Il sistema Coop in Italia si basa su circa 6,3 milioni di soci consumatori e include 1.180 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:  
Rapporto sostenibilità e valori 2022 - Coop

## Eurocoop

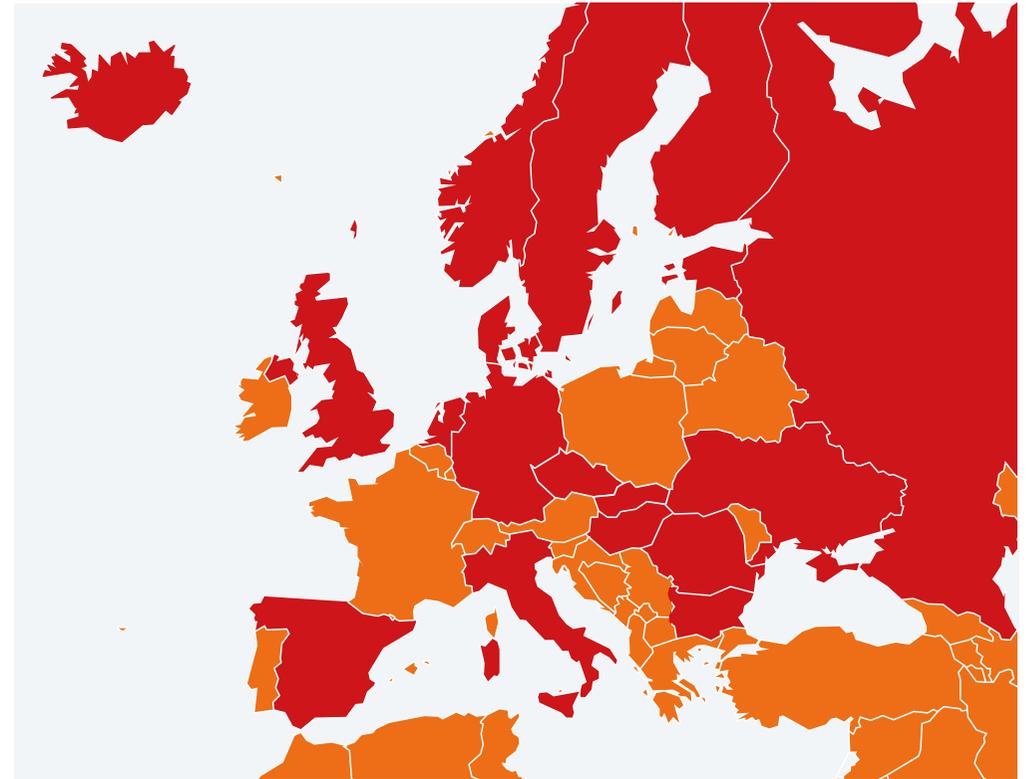


Euro Coop è la Comunità Europea delle Cooperative di Consumatori, i cui membri sono le organizzazioni

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](http://www.eurocoop.coop)

## Il prodotto 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, avvalendosi anche di certificazioni terze indipendenti. Tutto questo grazie anche a collaborazioni scientifiche con autorevoli soggetti terzi istituzionali e non.

### **Etico**

Tutti i Prodotti Coop sono realizzati e controllati per il rispetto dei diritti fondamentali delle persone 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, di ILO e della WEP ed a coinvolgere e responsabilizzare la propria filiera a monte nel rispetto dello stesso, accettando inoltre verifiche ispettive in tutti i passaggi della propria filiera di fornitura.

### **Ecologico**

I Prodotti Coop contribuiscono a rispettare 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 tutti gli stakeholder e i propri fornitori.

### **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 pagine web o altri mezzi.

### **Buono**

I Prodotti Coop sono il risultato di efficaci partnership con produttori industriali o artigianali e sono progettati e testati per garantire la bontà del prodotto e gli aspetti prestazionali: in ultimo, anche con il coinvolgimento dei Soci Consumatori attraverso lo strumento dell'*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 Coop consentono di risparmiare almeno il 25% rispetto agli analoghi prodotti di marca arrivando fino al 40% come risparmio medio per i farmaci a marchio Coop.

## 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 vitello a carne bianca

Il prodotto oggetto di questa dichiarazione è la carne di vitello a carne bianca allevato in Italia e 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 vitello a carne bianca allevato 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 2022

### Unità di riferimento

Le informazioni sono riferite ad 1 kg di carne fresca edibile di vitello, 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	<b>448 kJ (107 kcal)</b>
Proteine	<b>20,7 g</b>
Carboidrati	<b>0,0 g</b>
Grassi	<b>2,7 g</b>
Fibre alimentari	<b>0,0 g</b>
Sodio	<b>89 mg</b>
Potassio	<b>360 mg</b>
Colesterolo	<b>71 mg</b>
Ferro	<b>2,3 mg</b>
Fosforo	<b>214 mg</b>

Informazioni nutrizionali per 100 g di carne di vitello a carne bianca, filetto crudo (parte edibile) – CREA.

## Introduzione alla filiera

La filiera italiana della carne di vitello a marchio Coop, nata nel 1989, è costituita da vitelli a carne bianca, nati e ingrassati in Italia. La filiera si basa sulla conoscenza di tutti i passaggi, da quando l'animale nasce e 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 2022 sono stati acquistati 62.000 vitelli.

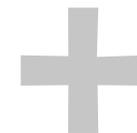
**Nel 2022 la filiera del vitello a carne bianca a marchio Coop è costituita da:**



oltre **150** ALLEVAMENTI  
DA INGRASSO



**5** MACELLI



**3** PIATTAFORME  
**2** TRANSIT POINT

## UPSTREAM



Gestione vacca da latte

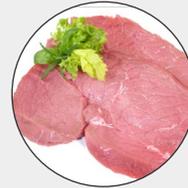


Gestione allevamento

## CORE



Macellazione



Lavorazione della carne

## DOWNSTREAM



Punto vendita

## I confini del sistema analizzato

Il vitello a carne bianca della filiera Coop nasce in Italia presso gli allevamenti di vacche per la produzione di latte.

Solitamente le femmine restano in allevamento, entrando nella filiera del latte, mentre i maschi entrano nella filiera del vitello a carne bianca e sono macellati prima degli 8 mesi.

I dati relativi agli allevamenti di provenienza dei vitelli da latte derivano da un campione di stalle di proprietà Granlatte, i cui dati sono raccolti e mantenuti aggiornati annualmente da Granarolo all'interno del proprio EPD Process.

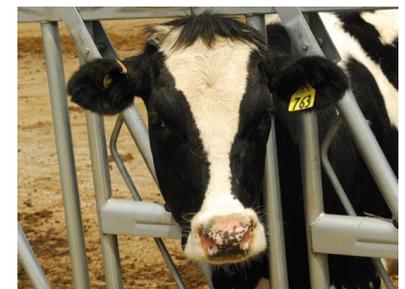
Dopo le prime 3 settimane dalla nascita, in cui rimangono negli allevamenti delle vacche da latte, i vitelli vengono trasferiti e allevati per circa 6,5 mesi in allevamenti fornitori di Coop.

Raggiunto un peso di circa 275 kg, i vitelli vengono condotti a macellazione. Per valutare gli impatti connessi a questa fase, sono stati raccolti i dati presso due impianti di macellazione: **Inalca** a Castelvetro di Modena (MO) e **Colomberotto** a Moriago della Battaglia (TV).

A valle della macellazione, le mezzene vengono trasportate in piattaforma dove la mezzena viene disossata, la carne viene suddivisa in pezzatura di dimensioni e pesi differenti (a seconda del taglio anatomico) ed infine spedita ai punti vendita, confezionata *sottovuoto* (per i punti vendita dotati di banco servito) oppure in *vaschette skin/atp* (pronte per l'acquisto).

Per valutare il carico ambientale connesso alla lavorazione della carne sono stati raccolti i dati primari presso una piattaforma di lavorazione **Coop Centrale Adriatica** di Reggio nell'Emilia e il reparto di lavorazione carne di un ipermercato (**IperCoop Bologna Centro Lame**).

Informazioni dettagliate sulla provenienza dei capi, il luogo di ingrasso e di macellazione sono disponibili anche nelle etichette presenti sulla confezione per il cliente.



## UPSTREAM

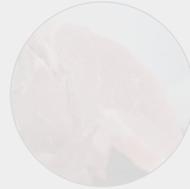


Gestione vacca da latte



Gestione allevamento

## CORE



Macellazione



Lavorazione della carne

## DOWNSTREAM



Punto vendita

## Gestione vacca da latte e nascita dei vitelli

Il vitello a carne bianca della filiera Coop nasce prevalentemente nel Nord Italia presso gli allevamenti dediti alla produzione del latte. Solitamente le femmine restano in allevamento, andando progressivamente a sostituire le vacche a fine carriera, mentre i maschi, vengono trasportati agli allevamenti di vitelli a carne bianca per le fasi di svezzamento ed ingrasso.

Per valutare gli impatti di questa fase si è fatto riferimento ai dati provenienti da una decina di stalle del Consorzio Granlatte coinvolte nel mantenimento dell'EPD Process di Granarolo, di dimensioni differenti.

Le vacche da latte **vivono in stalla**; i dati disponibili sugli allevamenti riguardano: i consumi energetici ed idrici delle stalle, i rifiuti prodotti, le razioni somministrate nelle diverse fasi di vita della vacca (manza, lattazione e asciutta) e le quantità di deiezioni prodotte.

Dopo tre settimane dalla nascita, i vitelli vengono trasferiti. Gli impatti legati al trasporto sono stati stimati ipotizzando una distanza pari a 100 km.



## UPSTREAM



Gestione vacca da latte



100 km



Gestione allevamento

## CORE



350 km



Macellazione



250 km



Lavorazione della carne

## DOWNSTREAM



200 km



Punto vendita

## Allevamento dei vitelli a carne bianca

I vitelli a carne bianca vengono allevati in stalle che seguono 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 tre allevamenti campione, afferenti Coop, di dimensioni differenti.

L'allevamento avviene in stalla per tutta la fase di ingrasso e la razione è prevalentemente a base di mangime complementare dall'allattamento, costituito per oltre il 50% da siero di latte in polvere. Il mangime d'allattamento è integrato da altri alimenti proteici tra i quali il mais in varie forme è certamente quello più importante insieme ad alcune tipologie di cereali. Le razioni sono decise

dagli allevatori 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 coltivazione degli alimenti e la produzione del siero di latte in polvere, la gestione delle deiezioni, i consumi energetici ed idrici, le fermentazioni enteriche prodotte dai vitelli.

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



Colorate in rosso, le principali regioni dove si trovano gli allevamenti che allevano i vitelli da latte di Coop



## Macellazione

Gli impatti di questa fase sono calcolati utilizzando informazioni desunte da due tra i principali stabilimenti che macellano i capi bovini per Coop che producono circa l'80% della carne di vitello a carne bianca venduta (da Coop) nel 2022.

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 2022 sono stati considerati i seguenti dati:

- **Peso del vitello vivo:** 277 kg;
  - **Resa alla carcassa:** 52%;
  - **Resa allo spolpo:** 79%.
- 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 2020-2022





## 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), spedita ai punti vendita dotati di reparto macelleria dove i tagli sono ulteriormente porzionati e la carne viene venduta al banco del servito;
- **In vaschetta SKIN/ATP** (in PET o in PE): 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 Coop Centrale Adriatica di Reggio Emilia, una delle principali che lavorano e smistano prodotti per Coop. I dati relativi alla piattaforma sono primari e relativi all'anno 2022.





## 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 / SKIN (in PET o PE) oppure è necessaria una successiva fase di lavorazione.

Nei punti vendita dotati di reparto macelleria, come quello analizzato ai fini della presente dichiarazione EPD (**IperCoop Bologna Centro Lame**), la carne bovina arriva dalle piattaforme per il 60% in vaschetta, pronta per essere venduta tal quale e per il restante 40% sottovuoto, destinata al banco servito, confezionata in base alle 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 della carne, 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 fasi si è fatto riferimento a quanto suggerito nelle PCR di riferimento.

### **Fine vita di imballaggio e scarti di prodotto**

L'imballaggio secondario (*distribution packaging*) è rappresentato dal sacco sottovuoto, smaltito presso i punti vendita; quello primario (*consumer packaging*) è costituito da una vaschetta in PET/PE oppure 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 più recente (2022).

Per stimare l'impatto dello scarto presso il consumatore, si è fatto riferimento al dato medio per i prodotti a base carne, riportato sulle PCR di riferimento, pari al 5%.

### **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, la scelta dipende dal gusto e dalle abitudini del consumatore, l'impatto di questa fase rappresenta pertanto una stima.

A scopo EPD si è scelto di riportare i risultati completi della cottura di una fettina in padella, ipotizzando sia la modalità di cottura più diffusa.



## Risultati, I parte

### 1 kg di carne di vitello a carne bianca al netto delle ossa

USO DELLE RISORSE DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO		UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE	TOTALE CON COTTURA
		GESTIONE VACCA DA LATTE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGI	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGI E SCARTI PRODOTTO		
Risorse energetiche RINNOVABILI (MJ)	Utilizzate come <b>vettore energetico</b>	2,0E+01	7,2E-01	0,0E+00	0,0E+00	6,6E-01	2,0E+01	6,2E-01	2,1E-01	8,7E-04	4,2E+01	4,3E+01
	Utilizzate come <b>materie prime</b>	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	5,8E-01	3,6E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	9,3E-01	9,3E-01
	TOTALE	2,0E+01	7,2E-01	0,0E+00	5,8E-01	1,0E+00	2,0E+01	6,2E-01	2,1E-01	8,7E-04	4,3E+01	4,4E+01
Risorse energetiche NON RINNOVABILI (MJ)	Utilizzate come <b>vettore energetico</b>	3,0E+01	8,1E+01	0,0E+00	1,4E+01	6,1E-01	3,4E+01	1,2E+01	3,6E+00	3,9E-02	1,7E+02	1,9E+02
	Utilizzate come <b>materie prime</b>	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,7E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,7E+00	1,7E+00
	TOTALE	3,0E+01	8,1E+01	0,0E+00	1,4E+01	2,3E+00	3,4E+01	1,2E+01	3,6E+00	3,9E-02	1,8E+02	2,0E+02

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, Il parte

## 1 kg di carne di vitello a carne bianca al netto delle ossa

INDICATORI DI IMPATTO DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO		UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE	TOTALE CON COTTURA
		GESTIONE VACCA DA LATTE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGI	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGI E SCARTI PRODOTTO		
Potenziale riscaldamento globale - GWP  (kg CO <sub>2</sub> eq.)	Fossile	3,4E+00	4,3E+00	1,8E+00	8,0E-01	1,0E-01	2,2E+00	7,6E-01	2,0E-01	6,5E-02	1,4E+01	1,5E+01
	Biogenico	1,4E+00	2,0E+00	4,6E+00	8,9E-03	3,9E-03	5,0E-03	1,1E-02	5,0E-04	1,3E-02	8,0E+00	8,0E+00
	Uso suolo e cambiamento	2,8E+00	1,0E+00	0,0E+00	1,6E-04	3,5E-04	4,9E-01	8,7E-03	9,3E-06	8,1E-07	4,3E+00	4,3E+00
	<b>TOTALE</b>	<b>7,6E+00</b>	<b>7,3E+00</b>	<b>6,3E+00</b>	<b>8,1E-01</b>	<b>1,1E-01</b>	<b>2,7E+00</b>	<b>7,8E-01</b>	<b>2,0E-01</b>	<b>7,9E-02</b>	<b>2,6E+01</b>	<b>2,7E+01</b>
Potenziale di esaurimento dello strato di ozono stratosferico, ODP (kg CFC 11 eq.)		1,7E-07	1,3E-07	0,0E+00	2,4E-08	2,6E-07	1,1E-07	3,0E-08	4,6E-09	1,2E-10	7,2E-07	7,5E-07
Acidificazione, AP (kg mol H <sup>+</sup> eq.)		9,1E-02	3,5E-02	8,3E-01	1,7E-03	4,4E-04	7,7E-03	2,3E-03	5,6E-04	2,9E-05	9,7E-01	9,8E-01
Eutrofizzazione, EP	Acqua dolce (kg P eq.)	1,0E-03	2,2E-03	3,3E-03	9,3E-06	6,8E-06	1,5E-04	2,0E-05	3,4E-06	1,2E-07	6,8E-03	6,8E-03
	Marina (kg N eq.)	5,6E-02	3,9E-02	1,0E-01	3,6E-04	1,1E-04	5,4E-03	8,9E-04	1,0E-04	4,0E-05	2,0E-01	2,1E-01
	Terrestre (mol N eq.)	3,9E-01	1,3E-01	3,9E+00	3,9E-03	1,1E-03	2,5E-02	6,7E-03	1,2E-03	1,4E-04	4,5E+00	4,5E+00
Formazione ossidanti fotochimici, POFP (kg NMVOC eq.)		1,3E-02	1,6E-02	2,1E-01	1,9E-03	3,5E-04	6,5E-03	2,5E-03	5,3E-04	4,2E-05	2,6E-01	2,6E-01
Esaurimento delle Risorse Abiotiche*, ADP	Non fossili (kg Sb eq.)	2,0E-06	1,2E-05	0,0E+00	8,6E-09	1,1E-08	1,2E-06	4,3E-08	2,4E-09	9,4E-10	1,5E-05	1,5E-05
	Fossili (MJ)	2,9E+01	8,0E+01	0,0E+00	1,2E+01	2,0E+00	2,9E+01	1,1E+01	3,1E+00	3,6E-02	1,7E+02	1,8E+02
Potenziale di scarsità idrica*, WDP (m <sup>3</sup> eq.)		5,6E+01	8,4E+00	0,0E+00	1,2E+00	9,9E-02	1,4E+00	1,2E+00	5,4E-02	3,5E-03	6,8E+01	6,8E+01

\* I risultati di questi indicatori di impatto ambientale devono essere utilizzati con cautela poiché le incertezze dei risultati sono elevate e l'esperienza con questi indicatori è limitata

## Differenze rispetto alle versioni precedenti dell'EPD

Rispetto alla precedente versione dell'EPD della carne di vitello a carne bianca a marchio, oltre all'aggiornamento al 2022 del numero di capi acquistati da Coop e dei dati riguardanti i due principali impianti di macellazione fornitori, sono stati anche aggiornati i dati relativi al campione stalle Granlatte-Granarolo (dove i vitelli nascono e sono svezzati) e i dati delle 3 stalle italiane, scelte tra quelle afferenti Coop, presso cui sono stati raccolti dati primari in merito alla fase di finissaggio (razioni somministrate, consumi energetici della

stalla, tipologia e modalità di gestione delle gestioni).

Sono stati inoltre aggiornati i dati primari della piattaforma Coop centrale adriatica di Reggio nell'Emilia, dove le mezzene provenienti dagli impianti di macellazione vengono lavorate e porzionate. Sono stati inoltre aggiornati i dati relativi agli imballaggi utilizzati, sia quelli secondari che quelli primari e i dati relativi ai consumi energetici ed idrici del punto vendita campione (IperCoop Bologna Centro Lama).



## Informazioni programma EPD

**Programme operator:** EPD International AB, Box 210 60, SE-100 31 Stockholm, Sweden, Email: [info@environdec.com](mailto:info@environdec.com)

**Product category rules (PCR):** PCR 2012:11 Meat of mammals, version 4.0.1 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](mailto: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](http://www.environdec.com)

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

EPD process certification     EPD verification     Pre-verified tool

**Third party verifier:** Bureau Veritas Italia S.p.A  
Viale Monza, 347 - 20126 Milan, Italy

**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.4.

### Supporto tecnico e progetto grafico

Life Cycle Engineering S.p.a. - Italy  
[www.lcengineering.eu](http://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  
[chiara.faenza@coopitalia.coop.it](mailto:chiara.faenza@coopitalia.coop.it)

Francesca Guarnieri  
Coop Italia - Tutela Ambientale  
[francesca.guarnieri@coopitalia.coop.it](mailto:francesca.guarnieri@coopitalia.coop.it)

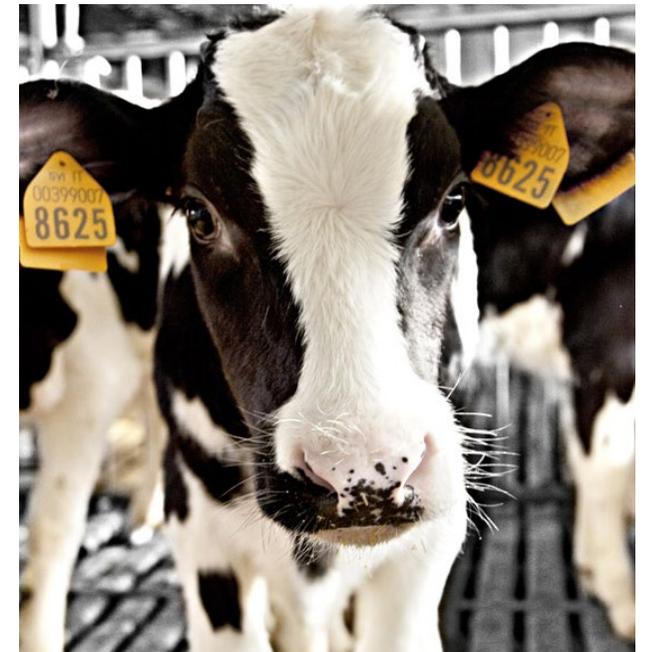
## Glossario

### VITELLO A CARNE BIANCA

*Bovino maschio di età inferiore agli 8 mesi di vita, allevato per la produzione di carne.  
Per Coop il range di età è compreso tra i 6 e gli 8 mesi.*

## Riferimenti bibliografici

- EPD International (2021) General Programme Instructions for the International EPD® System. Version 4.0. [www.environdec.com](http://www.environdec.com)
- EPD International (2022) PCR for Meat of mammals, fresh chilled or frozen; CPC code 2111 and 2113, version 4.0.1 of 2022-10-24. [www.environdec.com](http://www.environdec.com)
- 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
- 2019 Refinement to the 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](http://www.ipcc-nggip.iges.or.jp)
- ISO 14025:2006. Environmental labels and declarations – Type III environmental declarations – Principles and procedures. [www.iso.org](http://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](http://www.iso.org)
- Software SimaPro, vers. 9.5.0.0 (2023). [www.pre.nl](http://www.pre.nl)
- Agri-footprint 6.3
- Ecoinvent 3.9.1
- Industry data 2.0



La versione e i fattori di caratterizzazione per il calcolo degli indicatori ambientali (PEF framework v.EF 3.1) sono quelli riportati al seguente link (alla data di pubblicazione dell'EPD): <https://www.environdec.com/resources/indicators>