



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. 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.

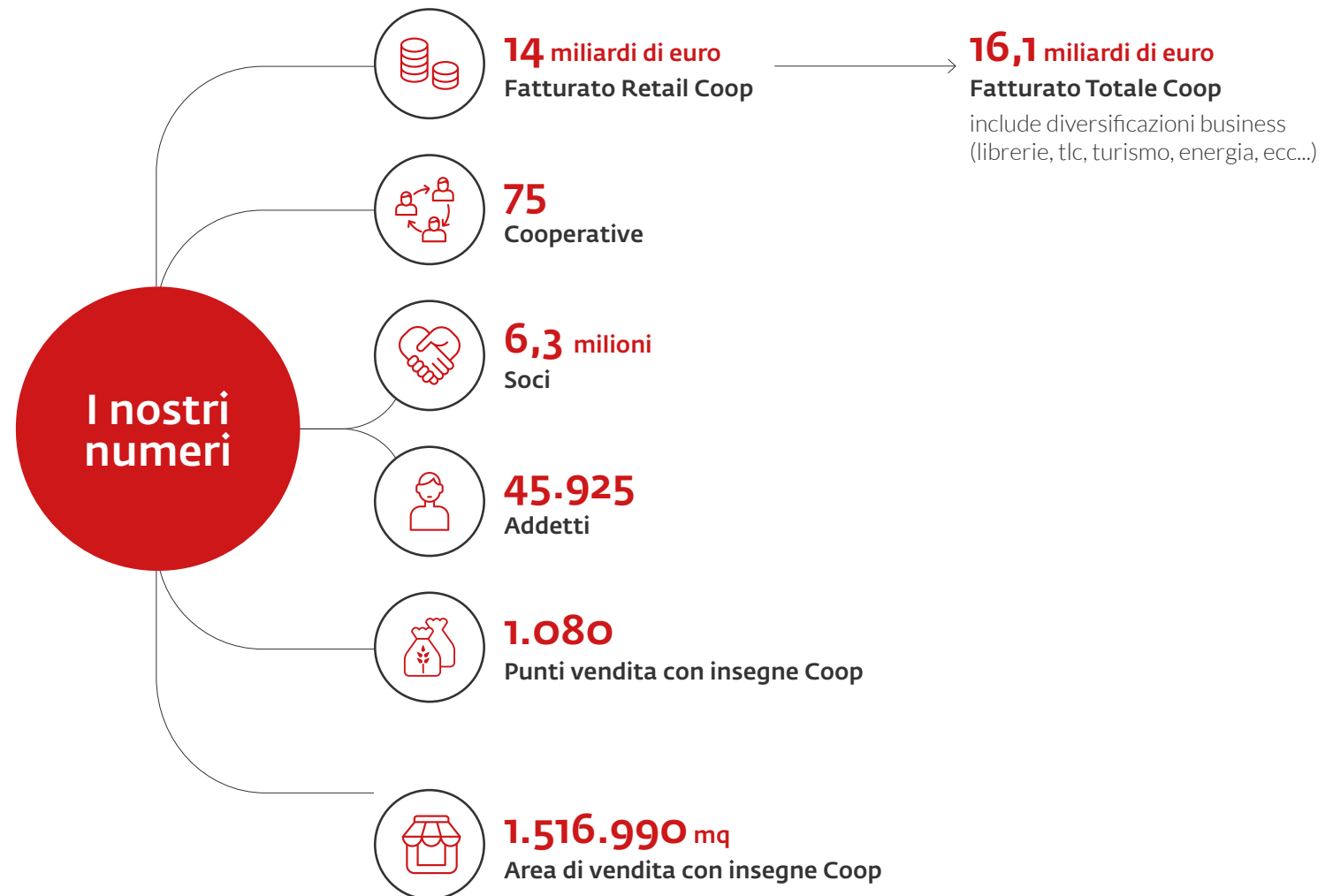
La validità dichiarata è quindi soggetta a registrazione e pubblicazione continuative su www.environdec.com.

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

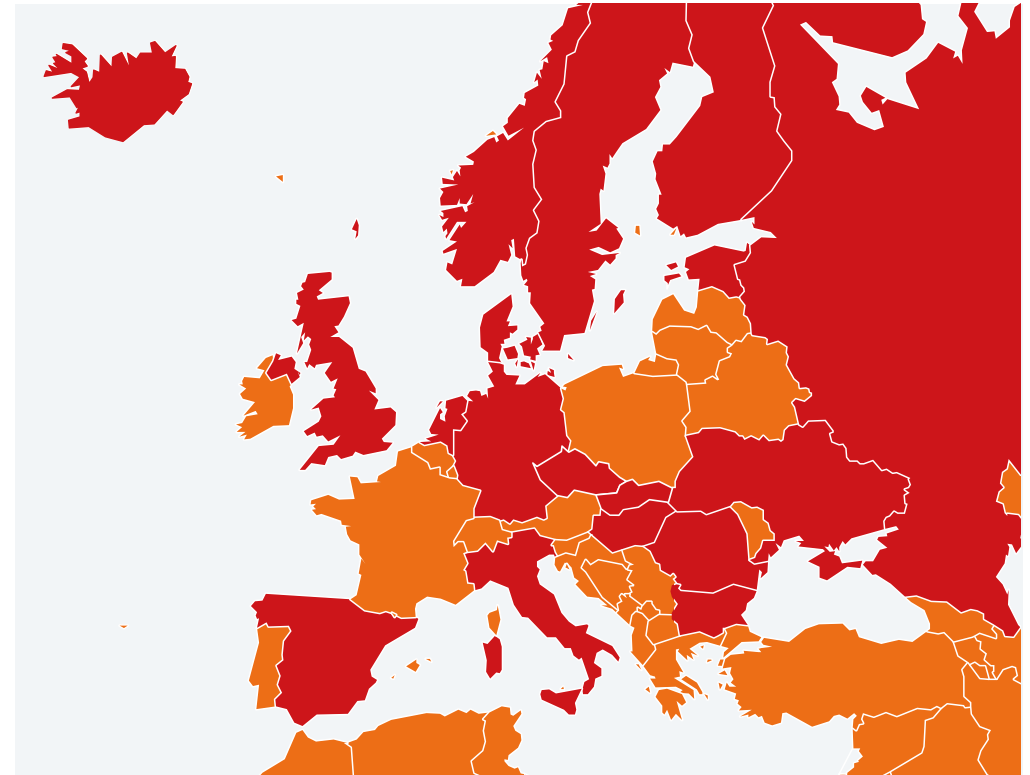


Euro Coop è la Comunità Europea delle Cooperative di Consumatori, i cui membri sono le organizzazioni

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.

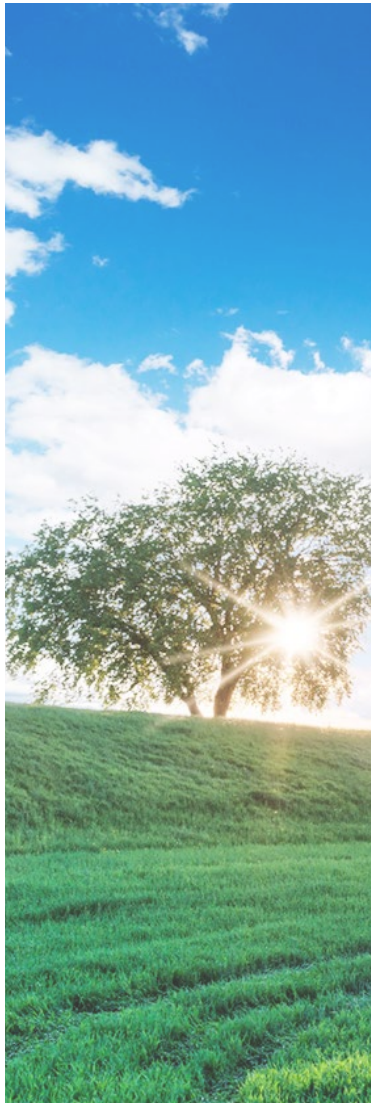


Paesi membri di Euro Coop

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

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 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). È 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 2022.

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	63 mg
Ferro	1,5 mg
Fosforo	185 mg

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

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 in Francia (prevalentemente) ed in Italia ed allevati in Italia con sistema convenzionale. La filiera si basa sulla conoscenza di tutti i passaggi: a

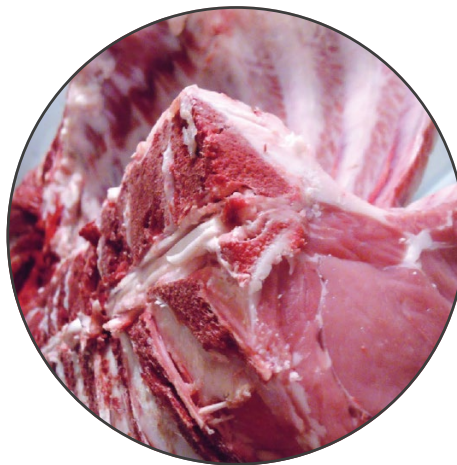
partire dalla nascita, il bovino viene allevato e prosegue con la macellazione e le successive eventuali fasi di lavorazione, fino ad arrivare sui banchi dei punti vendita.

Nel 2022 sono stati acquistati circa 98.000 bovini adulti.

Nel 2022 la filiera del bovino adulto a marchio Coop è costituita da:



oltre **150** ALLEVAMENTI
DA INGRASSO



12 MACELLI



3 PIATTAFORME
2 TRANSIT POINT



I confini del sistema analizzato

Nella filiera del bovino adulto, le prime fasi di vita (nascita e svezzamento) avvengono sia in Francia che in Italia; in questi allevamenti, i vitelli trascorrono i primi 10-12 mesi di vita.

Per valutare gli impatti di questa fase, sono stati raccolti dati primari presso 11 allevamenti di dimensioni differenti, 7 in Francia (**Gaec de Fontbonnat, Parrot, Laguigue, Jardoux, Depresle, Landrieve, Gaec Bonnefont Guillot**) e 4 in Italia (**Castrogiovanni Giuseppe, Biazzo Rosario, Maca.do, Az. Agr. Lucana**)

Dopo questa fase, 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 600 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).

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 Lama**).

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



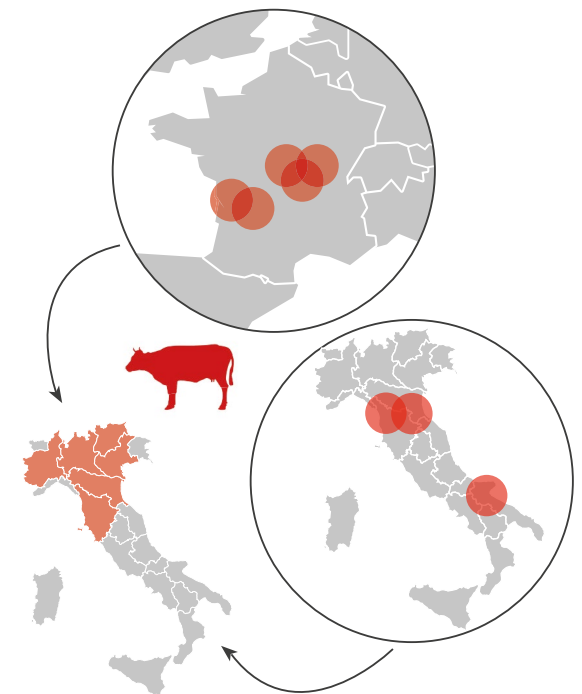
Nascita e svezzamento dei vitelli

I vitelloni da carne sono di origine francese e italiana. Nascono in allevamenti situati in Francia centrale o in Italia 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 agli allevamenti di finissaggio: gli impatti legati al trasporto sono stati stimati ipotizzando una distanza -conservativa- pari a 1.000 km.





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.

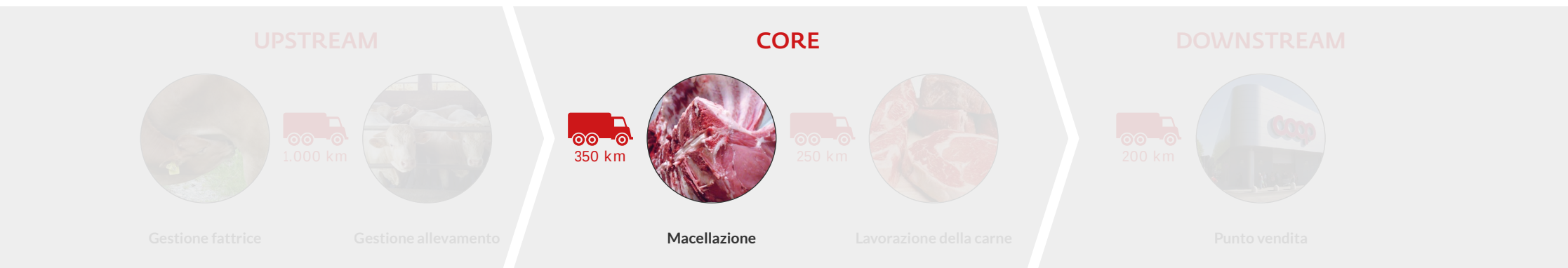
L'allevamento avviene in stalla per tutta la fase di ingrasso e la razione è composta da vari mangimi tra i quali il mais in varie forme è certamente quello più importante insieme a varie tipologie di cereali. Le razioni sono decise dagli allevatori in base a vari

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.





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 70% della carne di bovino adulto 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 bovino vivo:** 604 kg
- **Resa alla carcassa:** 60%
- **Resa allo spollo:** 80%

I valori economici utilizzati per il calcolo dell'allocatione 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 servizio;
- **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 Lama**), la carne bovina arriva dalle piattaforme per il 60% in vaschetta, pronta per essere venduta tale e 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 di imballaggio e scarti, 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 bovino adulto al netto delle ossa

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

INDICATORI DI IMPATTO		UPSTREAM					CORE		DOWNSTREAM		TOTALE	TOTALE CON COTTURA
DATI PER 1 KG DI CARNE ALLO SPOLPO		GESTIONE FATTRICE	RAZIONE	DEIEZIONI E FERMENTAZIONI ENTERICHE	GESTIONE STALLA	PRODUZIONE IMBALLAGGIO	MACELLAZIONE	LAVORAZIONE CARNE	CONSERVAZIONE DOMESTICA	FINE VITA IMBALLAGGI E SCARTI PRODOTTO		
Potenziale riscaldamento globale - GWP (kg CO ₂ eq.)	Fossile	6,2E+00	3,7E+00	7,5E-01	6,8E-01	1,0E-01	1,6E+00	7,3E-01	2,5E-01	6,5E-02	1,4E+01	1,5E+01
	Biogenico	6,4E+00	4,2E-02	4,4E+00	7,8E-03	3,9E-03	3,1E-03	1,1E-02	1,6E-05	1,3E-02	1,1E+01	1,1E+01
	Uso suolo e cambiamento	1,6E+00	6,8E-01	0,0E+00	1,3E-01	3,5E-04	2,5E-01	8,7E-03	1,4E-07	8,1E-07	2,6E+00	2,6E+00
	TOTALE	1,4E+01	4,5E+00	5,1E+00	8,2E-01	1,1E-01	1,8E+00	7,5E-01	2,5E-01	7,9E-02	2,8E+01	2,9E+01
Potenziale di esaurimento dello strato di ozono stratosferico, ODP (kg CFC 11 eq.)		1,5E-07	1,1E-07	0,0E+00	2,6E-08	2,6E-07	7,1E-08	2,9E-08	2,5E-08	1,2E-10	6,6E-07	6,9E-07
Acidificazione, AP (kg mol H ⁺ eq.)		8,6E-01	5,4E-02	3,5E-01	3,5E-03	4,4E-04	5,0E-03	2,2E-03	8,7E-04	2,9E-05	1,3E+00	1,3E+00
Eutrofizzazione, EP	Acqua dolce (kg P eq.)	5,5E-03	1,3E-03	1,2E-03	2,2E-05	6,8E-06	9,5E-05	2,0E-05	1,2E-05	1,2E-07	8,2E-03	8,2E-03
	Marina (kg N eq.)	1,1E-01	5,4E-02	3,4E-02	2,2E-03	1,1E-04	3,0E-03	8,6E-04	1,3E-04	4,0E-05	2,1E-01	2,1E-01
	Terrestre (mol N eq.)	3,9E+00	2,4E-01	1,6E+00	1,4E-02	1,1E-03	1,6E-02	6,4E-03	1,4E-03	1,4E-04	5,8E+00	5,8E+00
Formazione ossidanti fotochimici, POCP (kg NMVOC eq.)		6,7E-02	1,2E-02	3,9E-02	2,5E-03	3,5E-04	4,6E-03	2,4E-03	3,9E-04	4,2E-05	1,3E-01	1,3E-01
Esaurimento delle Risorse Abiotiche*, ADP	Non fossili (kg Sb eq)	3,9E-06	1,2E-05	0,0E+00	2,9E-07	1,1E-08	6,1E-07	4,2E-08	2,7E-10	9,4E-10	1,7E-05	1,7E-05
	Fossili (MJ)	4,5E+01	3,3E+01	0,0E+00	9,0E+00	2,0E+00	2,0E+01	1,0E+01	3,9E+00	3,6E-02	1,2E+02	1,4E+02
Potenziale di scarsità idrica*, WDP (m ³ eq.)		1,2E+00	3,4E+01	0,0E+00	1,5E+00	9,9E-02	8,0E-01	1,2E+00	8,3E-01	3,5E-03	4,0E+01	4,0E+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 bovino adulto a marchio, oltre all'aggiornamento al 2022 del numero di capi acquistati da Coop e dei dati riguardanti i tre principali impianti di macellazione fornitori, sono stati anche aggiornati i dati relativi al campione di 11 stalle (francesi e italiane) dove i vitelli nascono e sono svezzati e i dati delle 5 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 Lame).



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 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.

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 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

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

Francesca Guarnieri
Coop Italia – 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

- EPD International (2021) General Programme Instructions for the International EPD® System. Version 4.0. 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
- 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
- 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
- Software SimaPro, vers. 9.5.0.0 (2023). 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>