

gdo: con coop arriva l'epd delle carni

di Laura Guidi

La grande catena distributiva, con il supporto di Ccpb, ha certificato per la prima volta al mondo la filiera delle carni bovine. Se ne è parlato a Rimini, in occasione della fiera Ecomondo.

Nei mesi scorsi ci siamo occupati di Epd (Environmental Product Declaration, cioè Dichiarazione Ambientale di Prodotto) nel settore del cleaning professionale, sottolineando il ruolo di apripista di aziende come Falpi e E' Così e dell'Afidamp, (Associazione fabbricanti macchine, attrezzi e prodotti per la pulizia professionale) che hanno contribuito a definire le regole e gli standard per attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia. Ma l'Epd, come è noto, è una certificazione molto più ampia, che abbraccia potenzialmente l'intero arco del settore produttivo (e dei servizi), e che quindi si può applicare a tutti i comparti. Un ottimo esempio, riferito specificamente alla Gdo, è emerso in occasione dell'ultima edizione di Ecomondo.

do, a Rimini. Lo scorso 7 novembre è stato presentato il caso della certificazione Epd nel settore delle carni ottenuta da Coop con Ccpb di Bologna, un organismo di ispezione e certificazione, sorto nel 1988, da sempre impegnato nel settore dell'agroalimentare e della sostenibilità dei processi produttivi.

La prima volta al mondo

E' la prima volta, nel mondo, che una filiera di carni bovine (vitello a carne bianca e bovino adulto) ottiene la certificazione Epd. Ora, dunque, è possibile misurare l'impatto ambientale della produzione e commercializzazione della carne targata Coop: l'Epd infatti -vale la pena di ricordarlo- considera tutto il ciclo di vita dei prodotti, dalla materia prima alla distribuzione. Comprensibile la soddisfazione di **Claudio Mazzini**, responsabile Sostenibilità, innovazione e valori di Coop Italia, che intervenendo a Rimini ha sottolineato come la scelta di intraprendere il percorso di certificazione sia in linea con i valori che da sempre Coop sostiene, che sono quelli della sicurezza, della trasparenza e dell'assoluta tracciabilità. "La certificazione ci consente di rendere trasparenti e disponibili tutti i dati sull'impatto ambientale, secondo le nostre modalità di allevamento e lavorazione, che si attestano già su standard piuttosto elevati. Due, adesso, sono i nostri obiettivi precisi: oltre a un preciso impegno nell'ulteriore riduzione dell'impatto della filiera, vorremmo perseguire un obiettivo culturale ancora più ambizioso: inserire il tema del consumo di carne in una riflessione complessiva su un'alimentazione sostenibile". Gli italiani, va detto, sono tra i principali consumatori di carne in Europa, con 40 kg all'anno di cui più della metà bovina. "Con un

impatto ambientale -ha proseguito Mazzini- molto più alto di altri generi alimentari. Ed è ovvio che, in un momento come questo, si debbano considerare anche le ricadute sull'ambiente delle nostre abitudini a tavola".

Qualche dato... di impatto!

Si tratta di cose a cui non si pensa spesso. In casi come questo basta qualche dato a stimolare la nostra riflessione. "Per un kg di carne di bovino adulto (edibile, al netto delle ossa) vengono emessi in atmosfera 23,8 kg di anidride carbonica, che scendono di poco, a 22,2 kg, se parliamo di vitello



a carne bianca". Andando più nel dettaglio, come si legge sul sito Coop, dei 23,8 kg di Co2, ben 20,1 sono legati alla fase di allevamento, mentre decisamente più ridotto è l'impatto delle altre fasi: 0,2 kg per il trasporto, 1,9 kg per la macellazione, 0,7 kg per il trattamento nel punto vendita, 0,7 kg per le preparazioni a casa del consumatore e 0,2 kg per il confezionamento. Nei 20,1 kg nella fase di allevamento hanno grande incidenza la gestione delle deiezioni, cioè lo smaltimento degli escrementi animali, e l'alimentazione. Ha spiegato Mazzini: "La carne, nella giusta misura, è una componente importante di una dieta corretta. Se però si esagera col suo consumo, non solo non si fa bene all'ambiente, ma neanche alla propria salute. Per questo Coop vuole continuare a proporre carni certificate e di ottima qualità, con controlli accurati lungo tutta la filiera".

24
GSA
DICEMBRE
2013

II> Ccpb, specialista nelle certificazioni alimentari

Costituito nel 1988 a Bologna, CCPB opera come organismo di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari e "no food" ottenuti nel settore della produzione biologica e in quella eco-compatibile ed eco-sostenibile. Opera in conformità ai più importanti standard internazionali per offrire una certificazione di prodotto agroalimentare che garantisca l'integrazione tra input naturali e una riduzione delle sostanze chimiche. Oggi CCPB certifica 5000 aziende, di cui circa 4000 nel settore biologico, tra cui affermati gruppi industriali, grande distribuzione, piccole e medie imprese, aziende emergenti. www.ccpb.it

Le tappe della certificazione

Cerchiamo ora di capire, a grandi linee, quali sono stati i principali passaggi dell'iter di certificazione. Molto precisa, a tale proposito, è stata la relazione di **Fabrizio Piva**, di Ccpb: naturalmente, per un'analisi dell'impatto ambientale occorre determinare i confini della filiera prese in considerazione, e stabilire le referenze. In questo caso si parla di carne di bovino adulto e di vitello a carne bianca consegnata in vaschetta pronta per l'acquisto, con dati riferiti al 2012. Le fasi della filiera prese in considerazione sono state sostanzialmente nascita, ingrasso, macellazione, lavorazione e consumo (*vedi box*).

I criteri

Per ciò che riguarda i criteri: "Lo studio e la valutazione sono stati condotti nel rispetto dei requisiti indicati nel General Programme Instructions del Sistema EPD, nella PCR di riferimento, nella ISO 14025 e nelle ISO 10040 e 14044, norme di riferimento dello studio LCA condotto. La filiera è stata condotta nel seguente modo:

- upstream: dalla nascita del vitello al completamento della fase di allevamento
 - core: macellazione con produzione delle mezzene
 - downstream: lavorazione mezzena, confezionamento, conservazione e consumo
- Per il calcolo degli impatti ambientali le filiere sono state divise in 2 fasi:

- dalla nascita fino alla mezzena (uscita dal macello)
 - dalla mezzena al consumo della carne
- I risultati sono disponibili sia riferiti al kg di mezzena che al kg di carne pronta per la vendita (unità funzionale), senza entrare nel meccanismo dei tagli e delle informazioni nutrizionali".

Dati specifici e dati generici

Si è poi operata la distinzione fra tagli specifici (vale a dire quelli raccolti sul campo), e dati generici, ossia quelli provenienti da altre fonti. Dati specifici: Nascita e svezzamento del vitello: raccolti in Francia con 4 questionari per il vitello da carne, da un precedente studio LCA condotto su stalle da latte nella medesima area ed in medesime condi-

zioni per la filiera del vitello a carne bianca. In questo caso sono state analizzate 6 stalle (3 piccole e 3 grandi); allevamenti e aziende agricole: raccolti da parte di V valore con apposita check list; impianti di macellazione: raccolti con specifici questionari per gli impianti coinvolti; lavorazione e confezionamento in piattaforma: raccolti direttamente presso il fornitore; fase di consumo: raccolte ipotesi coerenti con quanto definito nella PCR di riferimento. I dati specifici generici sono quelli raccolti da banche dati e studi precedenti. I dati secondari derivano da Ecoinvent e Wtaerstat, mentre i dati generici provengono da altre fonti generiche (dati per stimare gli impatti della cottura e della conservazione frigorifera domestica).

Coop sempre più attenta a sicurezza e tracciabilità

In questo modo e con questi dati è stato possibile certificare, per la prima volta, l'impatto ambientale delle carni bovine. Un importante passo in avanti nel settore della



grande distribuzione, sempre più attento e consapevole alle ricadute sull'ambiente della propria attività. Il tutto si inquadra in una politica di attenzione al cliente e di trasparenza che Coop porta avanti da sempre. Nella stessa logica, da diversi mesi è stato messo a disposizione di tutti su internet, al sito www.ecoop.it/coopco2, un calcolatore dell'impatto della spesa. E non si tratta di un "gioco", ma di uno strumento molto utile per favorire la consapevolezza di tutti noi e, di conseguenza, muoversi in direzione della sostenibilità dei nostri consumi.

II> Referenza e filiera

Per calcolare l'impatto nell'arco del ciclo di vita è necessario definire, in primo luogo, la referenza e i confini della filiera. Eccoli, in sintesi:

Carne di bovino adulto e di vitello a carne bianca consegnata in vaschetta EPS pronta per l'acquisto con dati riferiti al 2012.

Unità funzionale: 1 Kg di carne senza osso

Nascita:

filiera del bovino adulto in Francia per 8 - 10 mesi fino a 350 kg

filiera vitello da latte in stalle da latte, le fattrici nella filiera del latte

Ingrasso: Stalle di V valore

- 218 stalle per il bovino adulto (10% di scottone)

- 192 stalle per il vitello a carne bianca

Macellazione in 4 macelli: Unipeg, INALCA, Colomberotto e CLAI. Rappresentano il 60-65% della carne bovina a marchio Coop.

Lavorazione: - piattaforma Coop-Unipeg di Reggio Emilia

- reparto di lavorazione in un Ipercoop

Consumo:

3 gg di conservazione frigorifera

consumo a crudo

padella per 5 minuti

pentola in forno per 2 ore

Il modello di calcolo è stato costruito utilizzando il software SimaPro.

• **Le fasi di allevamento sono state elaborate per capo**

• **La fase di macellazione è stata costruita a capo ma i risultati sono stati riferiti a Kg di mezzena in base alle rese di macellazione e del peso medio degli animali.**

• **La fase di lavorazione è stata costruita usando un dato medio relativo allo spolpo fornito dagli stabilimenti coinvolti nella raccolta dati.**