

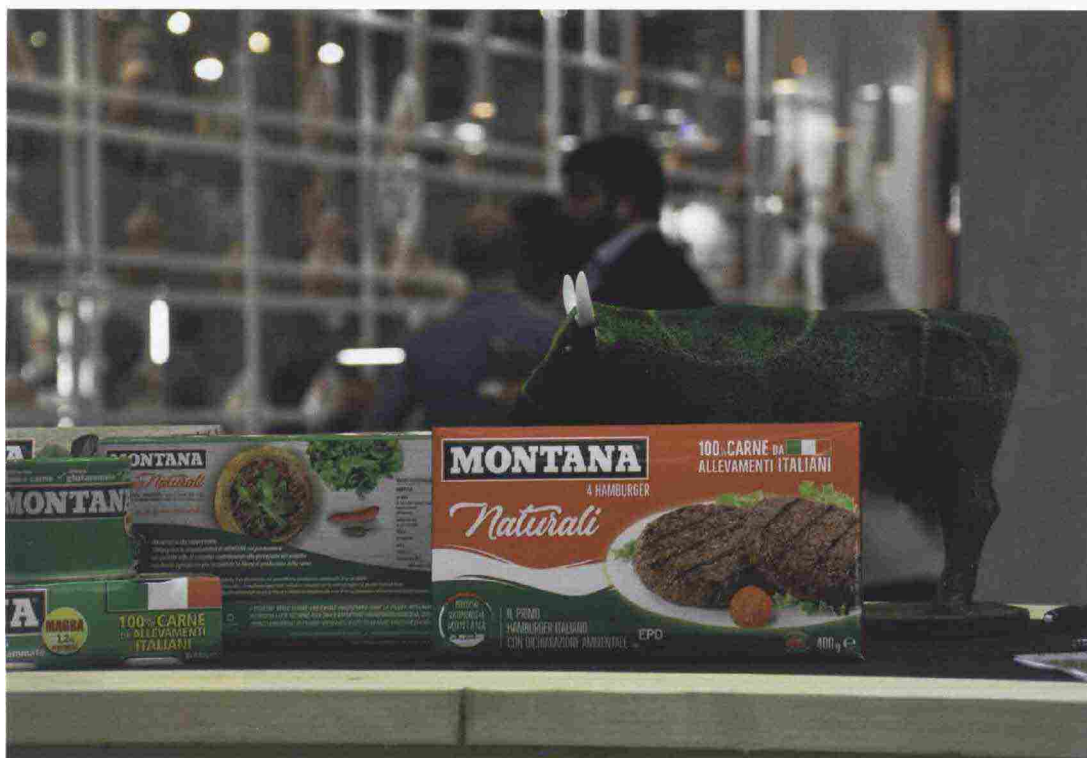
Calcolato per la prima volta l'impatto ambientale degli hamburger in Italia

Montana lancia sul mercato il primo hamburger italiano "sostenibile" con Dichiarazione Ambientale in etichetta. Presentata anche la nuova linea di hamburger bio, senza glutine, certificati **CCPB**

Quanta acqua serve per produrre 1 chilogrammo di carne bovina? Da sempre si sente parlare di 15.400 litri per kg¹, ma nessuno aveva mai fatto i conti prendendo in esame le caratteristiche specifiche degli allevamenti e della produzione degli hamburger

nel nostro paese. Ora, finalmente, arrivano i numeri reali: il consumo diretto di acqua per produrre un hamburger Montana di 100 grammi ammonta a solo 72,8 litri, equivalenti a 728,8 litri per chilo, valore ben diverso rispetto a quelli che siamo abituati a sentire, basati su diverse

metodologie di calcolo e che non tengono conto dei diversi contesti produttivi e sistemi di allevamento. Dunque, consumare 1 hamburger Montana da 100 grammi ha un impatto estremamente basso: basti pensare che il consumo giornaliero medio della sola acqua potabile ad



Inalca ha scelto la cornice di Cibus 2018 per lanciare, oltre alla nuova linea di hamburger Montana bio, senza glutine e certificati **CCPB**, anche il primo hamburger italiano "sostenibile" con la Dichiarazione Ambientale in etichetta.



Giovanni Sorlini, responsabile Qualità, Sicurezza & Sviluppo Sostenibile di Inalca (photo © Gruppo Cremonini).

uso domestico in Italia è di 180 litri a persona (fonte: ENEA). Non solo meno acqua, anche le emissioni di CO₂ sono particolarmente contenute, pari a 1 kg di CO₂eq, inferiore del 50% rispetto ai valori comunemente indicati per la carne bovina.

Non solo consumi ed emissioni: il 99,9% degli imballaggi generati dal processo di produzione è avviato al riciclo, a dimostrazione che la filiera della carne Montana è un sistema circolare che non spreca, fortemente integrato e ad alto tasso di recupero.

Sono solo alcuni dei dati emersi dalla Dichiarazione Ambientale

Per la prima volta abbiamo dati certi ricavati dalla realtà produttiva italiana. È un contributo importante nel dibattito nazionale sul rapporto carne-ambiente, che consente di valutare i reali consumi e impatti della nostra filiera, senza dipendere da studi scientifici appartenenti a sistemi produttivi molto diversi dai nostri

di Prodotto² (EPD-Environmental Product Declaration) realizzata per la prima volta assoluta in Italia sugli hamburger di bovino surgelati a marchio Montana prodotti con carne proveniente per il 100% da allevamenti italiani da Inalca (Gruppo Cremonini), il maggiore produttore europeo di carni bovine.

I dati sono stati presentati in una conferenza stampa nello stand Inalca di *Cibus 2018*. «Per la prima volta — ha dichiarato GIOVANNI SORLINI, responsabile Qualità, Sicurezza & Sviluppo Sostenibile di Inalca — abbiamo dati certi ricavati dalla realtà produttiva italiana. È un contributo importante nel dibattito nazionale sul rapporto carne-ambiente, che consente di valutare i reali consumi e impatti della nostra filiera, senza dipendere da studi scientifici appartenenti a sistemi produttivi molto diversi dai nostri, i quali, pur veritieri e scientificamente fondati, sono troppo lontani dal nostro modello produttivo per essere considerati come un riferimento adeguato.

I dati ottenuti dimostrano altresì come l'integrazione delle filiere latte e carne rappresenta un indiscutibile punto di forza, non solo per l'efficienza produttiva, ma soprattutto per gli impatti ambientali».

Che cos'è il Sistema Internazionale EPD®?

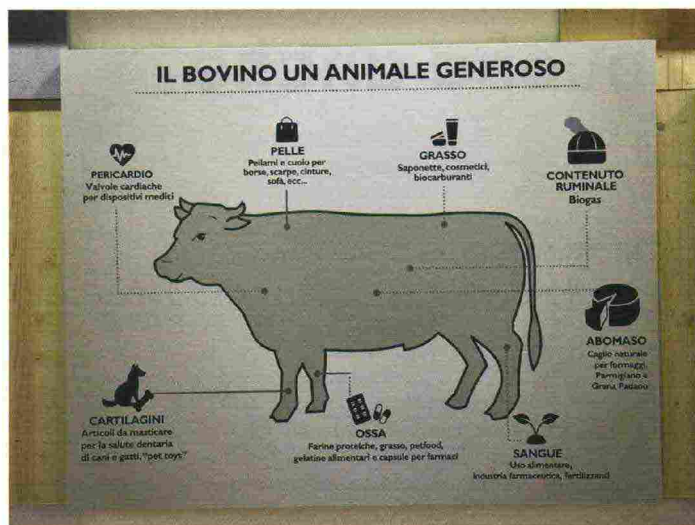
Innovativo, indipendente e riconosciuto a livello internazionale, questo sistema permette di valutare tutte le caratteristiche, le prestazioni e gli impatti ambientali di prodotti e servizi pubblicati all'interno della Dichiarazione Ambientale di Prodotto e di comunicarli in modo oggettivo, confrontabile e verificabile all'esterno. La dichiarazione realizzata per gli hamburger Montana utilizza la *Valutazione del Ciclo di Vita (Life Cycle Assessment)* come metodologia che consente l'identificazione, la mappatura e l'analisi di tutti gli impatti ambientali del prodotto.

Nel calcolo totale degli impatti³ sono stati considerati tutti i processi: allevamento (razioni alimentari somministrate, consumi energetici e idrici, rifiuti, fermentazioni enteriche, stoccaggio e digestione delle deiezioni), trasporto, macellazione e lavorazione negli stabilimenti Inalca (consumi di energia e acqua, gestione dei residui di macellazione e trattamento degli scarichi idrici, consumi per la catena del freddo), distribuzione, conservazione domestica, fino ad arrivare alla misurazione dell'impatto finale relativo alla fase di cottura domestica.

Per quanto riguarda la distribuzione dei contributi all'indicatore *Global Warming Potential* (la cosiddetta *Carbon footprint*) per le diverse fasi del processo di produzione, dallo studio EPD si ricava che il 76% deriva dall'allevamento (di cui il 38% dalle fermentazioni enteriche), il 16% dalla macellazione e lavorazione della carne, il 7% dalla conservazione domestica e fase d'uso, ed il restante 1% per la produzione di imballaggi.

I nuovi hamburger bio

Montana ha presentato anche la nuova linea di *Hamburger bio*, senza glutine, da allevamenti italiani e certificati da CCPB che garantisce tutta la filiera. Il mondo del biologico, infatti, non include solo l'agricoltura, ma anche l'allevamento e garantisce il benessere animale, la qualità della carne e la tracciabilità di tutta la filiera produttiva: dai prodotti



Una grafica dello spazio espositivo di Montana a Cibus 2018 spiega in modo chiaro ed esaustivo l'utilizzo di tutte le parti del bovino, eliminando gli sprechi e consentendo un uso sostenibile dell'animale.

per l'alimentazione degli animali allevati, alle cure veterinarie, dalla possibilità di far pascolare gli animali all'aperto, fino alla lavorazione della carne. I nuovi hamburger bio Montana (4 hamburger da 100 grammi) si rivolgono a quella fascia di consumatori più sensibili che concentrano il massimo delle loro aspettative su un'offerta bio che oggi comprende, oltre ai classici prodotti di frutta e verdura, anche la carne.

>> **Link:** www.inalca.it

Note

1. MEKONEN e HOEKSTRA, 2012.
2. Oggetto della Dichiarazione è l'hamburger a marchio Montana a base di carne ottenuta

da bovini da latte (85%) e da carne (15%) allevati in Italia e commercializzati da Inalca in confezioni da 10 o 4 pezzi, molto noti al pubblico italiano.

3. Gli impatti ambientali sono stati calcolati sulla base di uno studio del ciclo di vita sviluppato secondo quanto previsto dalle regole generali dell'*EPD Programme*, oltre che dalle specifiche del gruppo di prodotti *Product Category Rules 2012:11 Meat of Mammals fresh, chilled or frozen – CPC Code 2211 e 2113*. I dati primari dello stabilimento sono stati completati dalle informazioni presenti su alcune banche dati quali *ECOINVENT*, *PLASTIC EUROPE*, *LCA FOOD*.

Inalca è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, salumi e snack, con i marchi Inalca, Montana, Manzotin, Italia Alimentari, CorteBuona e Ibis. Nel 2017 ha registrato ricavi totali per oltre 1,96 miliardi di euro. La società, con più di 5.000 dipendenti, ha 12 stabilimenti in Italia specializzati per tipologia di prodotto (sei per la produzione di carni bovine e quattro nell'area salumi, snack e gastronomia pronta), e 26 impianti e piattaforme distributive all'estero, con una presenza importante in Russia e in vari Paesi africani. Oltre il 40% del fatturato della produzione deriva dalle attività estere. Inalca è il maggiore produttore di hamburger in Europa, con una capacità produttiva di oltre 120.000 tonnellate di hamburger l'anno.