

SSDA

Dichiarazione di impronta ambientale di prodotto

Prosciutto di Parma disossato
DEVODIER
MADE GREEN IN ITALY

Devodier Prosciutti srl



26 luglio 2024

Introduzione

L'impronta ambientale di prodotto (in inglese Product Environmental Footprint o PEF) è una metodologia LCA (Life Cycle Assessment o Valutazione del Ciclo di Vita) definita dall'Unione Europea. L'obiettivo è quello di fornire la misurazione degli impatti ambientali di un prodotto o di un servizio nel suo intero ciclo di vita.

Il governo italiano ha adottato il regolamento europeo PEF per creare uno schema nazionale volontario di calcolo dell'impronta ambientale

Devodier Prosciutti

Devodier Prosciutti S.r.l. è un'azienda storica di Parma, da sempre specializzata nella produzione di prosciutto crudo e altri salumi artigianali di eccellenza.

Azienda a conduzione familiare, nasce da un'esperienza nel settore di trecento anni a partire dall'allevamento fino alla produzione, percorso che ha dato la possibilità di consolidare conoscenze preziose nella selezione della materia prima. Enrico Devodier è uno degli originali fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma nel 1963.

La tradizione di bontà e dolcezza che insaporisce ogni fetta dei salumi Devodier è frutto dell'incontro di un territorio dal clima esclusivo, della storica passione di Parma per i salumi e dell'amore che la famiglia ha saputo infondere, in decenni di lavoro, in ogni suo prodotto, creando collezioni esclusive per qualità e sicurezza che ispirano un'alta fidelizzazione fra clienti e gourmet.

L'azienda seleziona solo le migliori carni per produrre Prosciutto crudo di Parma, Prosciutto Crudo Biologico, Culatta Emilia, Culatello e Spalla Cruda, stagionati in una atmosfera unica, nelle "Antiche Cantine" storiche sotterranee di mattone rosso su fonti di acqua naturale, con una particolare tecnica affinata lungo gli anni e solo una piccola quantità di una miscela unica di sali marini che dona dolcezza e aromi speciali. L'offerta si completa inoltre con un assortimento di Specialità Italiane di eccellenza in vaschetta con affettamento artigianale a fetta mossa e posate a mano.

L'azienda ha da sempre investito in un processo di sostenibilità a 360°, con iniziative che coinvolgono tutti gli ambiti dell'impresa. Tra i progetti più rilevanti vi sono l'installazione di un ampio sistema di impianti fotovoltaici che producono energia rinnovabile, l'uso di pannelli solari e l'implementazione di illuminazione aziendale a basso consumo energetico. Inoltre, si sono adottati macchinari 4.0 ad alta efficienza produttiva e si è implementato un importante sistema di recupero calore per l'acqua di processo.

L'azienda si impegna a offrire ai propri clienti un prodotto che rappresenti un'eccellenza gastronomica e un modello di responsabilità ambientale, oggi coscienti anche di compiere una scelta di acquisto con una importante garanzia in più.



Descrizione del prodotto

Il Prodotto oggetto della DIAP è il Prosciutto di Parma DOP Devodier nella sua versione disossata. Il Prosciutto di Parma è un prodotto tipico italiano protetto da denominazione di origine protetta (DOP). Gli ingredienti tradizionali per la produzione del Prosciutto di Parma sono semplicemente:

COSCIA DI MAIALE:

Questa è la parte della gamba del maiale utilizzata per produrre il prosciutto.

SALE:

Il sale è essenziale per la conservazione della carne e per sviluppare il sapore caratteristico del prosciutto.

TEMPO:

Il processo di produzione richiede un periodo di stagionatura lungo, che può durare da diversi mesi a diversi anni, a seconda delle dimensioni del prosciutto e delle preferenze del produttore.

NIENTE ALTRO:

Secondo le regole della DOP, non sono ammessi altri ingredienti oltre a quelli elencati sopra. Questo significa che non vengono utilizzati conservanti, aromi artificiali o additivi nel processo di produzione del Prosciutto di Parma tradizionale.

Il Prosciutto di Parma DOP Devodier è un prosciutto crudo di alta qualità, ottenuto esclusivamente dalla migliore selezione di cosce di suini allevati secondo il rigido disciplinare consortile. La lavorazione del prosciutto con osso inizia con la selezione della materia prima a cui viene aggiunto solo un pizzico di sale marino. Dopo una fase di riposo in celle refrigerate, il prosciutto viene lasciato stagionare per un minimo di 14 mesi (ma fino a oltre 36) in speciali ambienti storici con umidità e temperatura perfette per la stagionatura. Una volta pronto, il prosciutto viene disossato, operazione che richiede grande precisione per garantire la migliore qualità possibile al cliente. Questo tipo di lavorazione mantiene il gusto tradizionale del prosciutto, ma lo rende più pratico per il consumo.

È importante notare che il processo di produzione del Prosciutto di Parma Devodier è altamente controllato e regolamentato per garantire la qualità e l'autenticità del prodotto finale.



Unità funzionale

L'unità funzionale fornisce il riferimento al quale sono riferiti i dati in ingresso e in uscita al sistema considerato. In accordo con la RCP di riferimento l'unità funzionale è stata definita come segue:

Funzione fornita: produrre un alimento con benefici nutrizionali e salutari, altamente biodisponibili e quindi in grado di essere assimilati dall'organismo

Portata della funzione: 100 g di prodotto

Livello di qualità previsto: garantire il consumo umano

Vita del prodotto: la durata è in relazione alla conservazione del prodotto che dipende da molteplici parametri quali il periodo di stagionatura o il tipo di confezione.



Informazioni sulla dichiarazione

Lo studio è stato effettuato utilizzando il metodo di calcolo dell'impronta ambientale di prodotto (PEF) dell'Unione Europea caratterizzando gli indicatori di impatto ambientale con il metodo EF 3.1.

Il tool utilizzato è SSDA sviluppato da Enersem per il Consorzio Prosciutto di Parma e utilizza dataset dalle banche dati Ecoinvent 3.9.1 e Agribalyse 3.1. Il tool SSDA è stato sottoposto ad audit da parte di ente terzo certificato quale CSQA, per la verifica dei risultati ottenuti tramite tool e loro coerenza con il modello della PEF.

Dichiarazioni ambientali relative a schemi differenti non sono confrontabili.

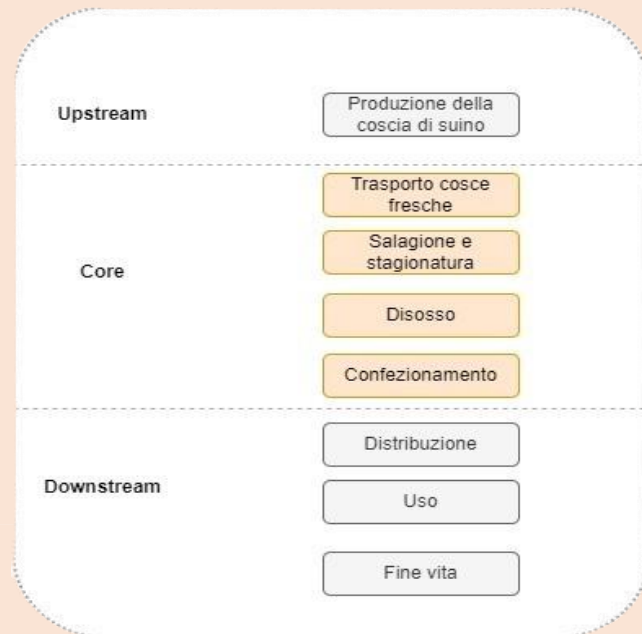
Lo studio PEF è condotto in conformità ai seguenti documenti e norme internazionali:

- UNI EN ISO 14040:2006 Gestione ambientale – Valutazione del ciclo di vita – Principi e quadro di riferimento;
- ISO 14044:06 Gestione ambientale – Valutazione del ciclo di vita – Definizione dell'obiettivo e del campo di applicazione e analisi dell'inventario, valutazione dell'impatto del ciclo di vita, interpretazione del ciclo di vita;
- Commissione Europea, raccomandazione 9332, 16/12/2021;
- Regole di Categoria di Prodotto (RCP) – schema nazionale volontario “Made Green in Italy”, Prosciutti crudi DOP, versione 1.0, validità fino al 07 settembre 2027

Fasi del ciclo di vita

I confini di sistema determinano le unità di processo incluse, nel presente studio i confini di sistema includono l'intero ciclo di vita del prodotto analizzato.

Nel sistema analizzato si possono individuare i processi sotto il controllo diretto dell'azienda in colore arancio definiti anche come processi di **foreground** ed i processi di **background** in colore grigio per le quali generalmente non sono sotto il diretto controllo



Tracciabilità

La tracciabilità della filiera è un aspetto fondamentale nella produzione del Prosciutto di Parma DOP. Questo significa che ogni passaggio del processo produttivo, dalla selezione del maiale alla vendita del prosciutto, è documentato e tracciabile.

Il prosciutto di Parma è un prodotto con Denominazione di Origine Protetta. Come tale, per legge, deve essere conforme ai requisiti di tracciabilità previsti dal Disciplinare di produzione, pubblicato sul sito del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) e riconosciuto a livello europeo.



Risultati di impronta ambientale

Questa sezione ha l'obiettivo di presentare i risultati ponderati sui chilogrammi di Prosciutto di Parma DOP. I risultati sono suddivisi nelle fasi del ciclo di vita.

Caratterizzazione

Si riportano di seguito i risultati caratterizzati riferiti a 100 g di Prosciutto Crudo DOP.

Categorie di impatto	U.M.	Totale	Produzion e della coscia di suino	Produzion e del prosciutto crudo DOP	Distribuzi one	Uso	Fine vita
Acidification	mol H+ eq	1.51E-02	1.38E-02	9.00E-04	3.33E-04	6.48E-05	5.01E-06
Climate change	kg CO2 eq	2.57E+00	2.24E+00	2.38E-01	6.52E-02	1.93E-02	6.58E-03
Ecotoxicity, freshwater	CTUe	2.28E+01	1.95E+01	2.79E+00	3.94E-01	4.44E-02	3.47E-02
Particulate matter	disease inc.	1.10E-07	1.02E-07	5.15E-09	3.09E-09	3.12E-10	3.97E-11
Eutrophication, marine	kg N eq	1.68E-02	1.64E-02	2.73E-04	1.13E-04	1.16E-05	2.16E-06
Eutrophication, freshwater	kg P eq	3.94E-04	3.01E-04	6.07E-05	2.85E-05	3.51E-06	2.11E-08
Eutrophication, terrestrial	mol N eq	6.41E-02	6.08E-02	2.13E-03	1.07E-03	1.26E-04	2.56E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	6.26E-08	6.25E-08	7.10E-11	3.32E-11	5.61E-12	1.55E-12
Human toxicity, non-cancer	CTUh	2.74E-06	2.74E-06	2.25E-09	6.25E-10	1.97E-10	5.74E-11
Ionising radiation	kBq U-235 eq	3.83E-02	1.04E-02	2.15E-02	4.57E-03	1.76E-03	-1.45E-05
Land use	Pt	3.37E+02	3.34E+02	1.07E+00	2.38E+00	5.01E-02	-3.78E-03
Ozone depletion	kg CFC11 eq	3.07E-08	2.03E-08	7.11E-09	2.79E-09	4.62E-10	1.60E-11
Photochemical ozone formation	kg NMVOC eq	4.17E-03	3.09E-03	6.71E-04	3.52E-04	5.46E-05	5.39E-06
Resource use, fossils	MJ	1.09E+01	6.13E+00	3.51E+00	9.74E-01	2.88E-01	7.90E-05
Resource use, minerals and metals	kg Sb eq	2.41E-06	2.81E-07	1.68E-06	3.09E-07	1.35E-07	-1.01E-09
Water use	m3 depriv.	4.60E+00	4.36E+00	2.25E-01	1.67E-02	5.39E-03	-9.05E-05
Climate change – Biogenic	kg CO2 eq	7.76E-01	7.72E-01	2.75E-03	8.80E-04	4.27E-05	2.69E-04
Climate change – Fossil	kg CO2 eq	1.18E+00	8.59E-01	2.35E-01	6.40E-02	1.93E-02	6.31E-03
Climate change – Land use	kg CO2 eq	6.11E-01	6.10E-01	8.44E-04	3.49E-04	2.90E-06	9.23E-08

Normalizzazione

Si riportano di seguito i risultati normalizzati riferiti a 100 g di Prosciutto Crudo DOP.

Categorie di impatto	U.M.	Totale	Produzione e della coscia di suino	Produzione e del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita
Acidification	-	2.72E-04	2.48E-04	1.62E-05	5.99E-06	1.17E-06	9.01E-08
Climate change	-	3.32E-04	2.89E-04	3.16E-05	8.63E-06	2.56E-06	8.71E-07
Ecotoxicity, freshwater	-	1.71E-03	1.65E-03	4.92E-05	6.94E-06	7.84E-07	6.11E-07
Particulate matter	-	1.74E-04	1.60E-04	8.65E-06	5.19E-06	5.23E-07	6.67E-08
Eutrophication, marine	-	5.21E-04	5.00E-04	1.40E-05	5.81E-06	5.96E-07	1.10E-07
Eutrophication, freshwater	-	1.76E-04	1.18E-04	3.78E-05	1.77E-05	2.19E-06	1.31E-08
Eutrophication, terrestrial	-	3.63E-04	3.44E-04	1.21E-05	6.03E-06	7.12E-07	1.45E-07
Human toxicity, cancer	-	1.63E-03	1.62E-03	4.11E-06	1.93E-06	3.25E-07	9.01E-08
Human toxicity, non-cancer	-	5.78E-03	5.75E-03	1.75E-05	4.85E-06	1.53E-06	4.46E-07
Ionising radiation	-	9.08E-06	2.48E-06	5.10E-06	1.08E-06	4.17E-07	-3.44E-09
Land use	-	2.53E-04	2.49E-04	1.31E-06	2.91E-06	6.12E-08	-4.62E-09
Ozone depletion	-	1.07E-06	8.69E-07	1.36E-07	5.34E-08	8.82E-09	3.06E-10
Photochemical ozone formation	-	1.03E-04	7.62E-05	1.64E-05	8.62E-06	1.34E-06	1.32E-07
Resource use, fossils	-	1.67E-04	9.36E-05	5.39E-05	1.50E-05	4.43E-06	1.21E-09
Resource use, minerals and metals	-	3.82E-05	4.86E-06	2.64E-05	4.86E-06	2.13E-06	-1.59E-08
Water use	-	4.00E-04	3.78E-04	1.96E-05	1.46E-06	4.70E-07	-7.89E-09

Pesatura

Si riportano di seguito i risultati di pesatura riferiti a 100 g di Prosciutto Crudo DOP.

Categorie di impatto	U.M.	Totale	Produzione e della coscia di suino	Produzione e del prosciutto crudo DOP	Distribuzione	Uso	Fine vita
Acidification	micropunti	1.80E+01	1.65E+01	1.07E+00	3.98E-01	7.74E-02	5.98E-03
Climate change	micropunti	7.38E+01	6.41E+01	7.01E+00	1.91E+00	5.68E-01	1.93E-01
Particulate matter	micropunti	1.66E+01	1.53E+01	8.25E-01	4.95E-01	4.99E-02	6.37E-03
Eutrophication, marine	micropunti	1.63E+01	1.56E+01	4.36E-01	1.81E-01	1.86E-02	3.45E-03
Eutrophication, freshwater	micropunti	5.19E+00	3.49E+00	1.11E+00	5.22E-01	6.45E-02	3.87E-04
Eutrophication, terrestrial	micropunti	1.42E+01	1.34E+01	4.72E-01	2.36E-01	2.79E-02	5.67E-03
Ionising radiation	micropunti	4.87E-01	1.33E-01	2.74E-01	5.81E-02	2.24E-02	-1.85E-04
Land use	micropunti	2.13E+01	2.10E+01	1.10E-01	2.45E-01	5.15E-03	-3.89E-04
Ozone depletion	micropunti	7.20E-02	5.87E-02	9.17E-03	3.60E-03	5.95E-04	2.06E-05
Photochemical ozone formation	micropunti	5.24E+00	3.89E+00	8.38E-01	4.39E-01	6.82E-02	6.73E-03
Resource use, fossils	micropunti	1.35E+01	7.56E+00	4.36E+00	1.21E+00	3.58E-01	9.81E-05
Resource use, minerals and metals	micropunti	3.41E+00	4.33E-01	2.36E+00	4.34E-01	1.90E-01	-1.42E-03
Water use	micropunti	3.61E+01	3.42E+01	1.77E+00	1.32E-01	4.24E-02	-7.13E-04

Confronto con il Benchmark

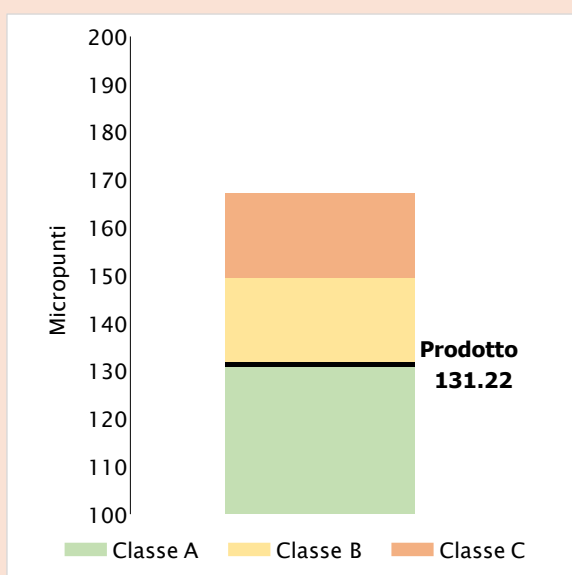
Il grafico che segue riporta il risultato relativo all'impronta ambientale del prodotto 100 g di Prosciutto disossato, espressa come singolo valore, ottenuto dalla somma delle 3 categorie più rilevanti. Il risultato ottenuto dal presente studio viene confrontato con il valore medio (benchmark indicato nella RCP di riferimento) e calcolato sulla base dei dati raccolti da un campione rappresentativo di aziende.

Istruzioni per la lettura del grafico

I valori rappresentanti nel grafico hanno il seguente significato:

- **Area verde:** rappresenta la classe di prestazione A, migliore del benchmark;
- **Area gialla:** rappresenta la classe di prestazione B o classe di benchmark;
- **Area rossa:** rappresenta la classe di prestazione C, peggiore del benchmark;
- **Prodotto (linea):** rappresenta l'impronta ambientale calcolata sul prodotto oggetto di analisi.

Il prodotto in classe A è nella condizione ottimale. Per il prodotto classificato di tipo B, è richiesta la presentazione di un programma per migliorare le prestazioni ambientali, mentre il prodotto in classe C non ha accesso allo schema MGI.



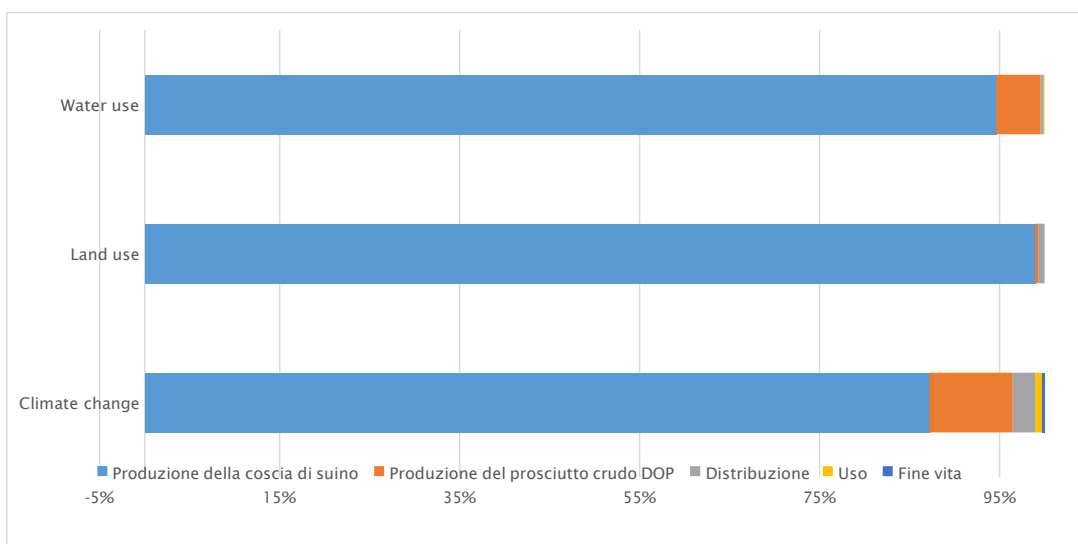
In seguito al confronto dei risultati con il benchmark di riferimento della RCP dei Prosciutti Crudi DOP, emerge che il prodotto rientra nella classe A



Impronta ambientale della filiera

Il grafico che segue riporta i risultati relativi all'impronta ambientale nel ciclo di vita di 100 g di Prosciutto di Parma DOP disossato e affettato al banco o dal consumatore finale.

Nel seguente grafico vengono riportate le fasi del ciclo di vita e l'impatto che ognuno di esse ha nei 3 indicatori utilizzati per il calcolo del valore di impatto Made Green in Italy: uso dell'acqua, uso del suolo e cambiamento climatico.



Nota: l'impatto della produzione della coscia di suino fresca è stato calcolato utilizzando i dati di impatto riportati nella RCP di riferimento "Carni suine, fresche o refrigerate".



Scopri di più su: <https://www.devodier.com/made-green-in-italy>

Inizio validità: 07/10/2024 – Fine Validità: 06/10/2027