

GlobalEPD

A VERIFIED ENVIRONMENTAL DECLARATION

Declaración
Ambiental
de Producto

De acuerdo con
Norma ISO 14025:2010
PCR 2012:11: Meat of
mammals

 GRUPO
JORGE

JORGE PORK MEAT S.L.

AENOR

**CARNE FRESCA DE CERDO
BLANCO DE CEBO**

Fecha de primera emisión: 2024-11-13

Fecha de expiración: 2029-11-12

La validez declarada está sujeta al registro y publicación
en www.aenor.com

Código de registro: GlobalEPD B62.11-008



El titular de esta Declaración es el responsable de su contenido, así como de conservar durante el periodo de validez la documentación de apoyo que justifique los datos y afirmaciones que se incluyen



Titular de la Declaración

Grupo Jorge.
Av. Academia General Militar 52
50015 - Zaragoza, España

Tel. 690 60 41 81
Mail: lv@jorgesl.com
Web: <https://jorgesl.com/es>



Estudio de ACV

Ing. Jorge Alcázar
Ing. Claudia Luque
Global Factor International Consulting
SLU.
Colón de Larreátegui 26, 1ª, 48009,
Bilbao (Bizkaia)

Tel. 690 60 41 81
Mail: info@globalfactor.com
jalcazar@globalfactor.com
cluque@globalfactor.com
Web: <https://www.globalfactor.com/>



Administrador del Programa GlobalEPD

AENOR CONFÍA S.A.U.
C/ Génova 6
28004 – Madrid
España

Tel. (+34) 902 102 201
Mail: aenordap@aenor.com
Web: www.aenor.com

AENOR es miembro fundador de ECO Platform, la Asociación Europea de Programas de verificación de Declaraciones ambientales de producto

PCR 2012:11: Meat of mammals V4.0

Verificación independiente de la declaración y de los datos,
de acuerdo con la Norma EN ISO 14025:2010

Interna

Externa

Organismo de
verificación

AENOR

1. Información general

1.1. La organización

Jorge, S.L. es la empresa matriz del grupo empresarial conocido comercialmente como Jorge Pork Meat S.L., de acuerdo con el concepto de Grupo establecido en el Código de Comercio, en su art. 42. Es una empresa familiar, que inicia su actividad en 1940 con la compraventa de cerdo. Ha conseguido ser uno de los principales grupos industriales de España, con un puesto destacado en a nivel nacional en productos cárnicos.

Jorge Pork Meat S.L. opera tanto en el mercado nacional como internacional, si bien la presencia en este último es especialmente relevante, exportando carne hasta a 75 países a lo largo del mundo, con un volumen de ventas fuera de España en torno al 70%.

Jorge Pork Meat S.L. asume como misión principal ofrecer de forma global proteína animal porcina de origen español, erigiéndose en una opción responsable y sostenible de referencia para clientes y consumidores, tanto en relación con el producto como al propio proceso productivo.

La puesta en marcha de la DAP de cerdo blanco por parte de Jorge Pork Meat S.L. se integra claramente en el camino marcado por el Grupo, poniendo de relieve su grado de compromiso sobre la necesidad de reducir sus impactos ambientales y su proactividad de cara a los futuros requerimientos, tanto internos (del Grupo) como externos (legislativos y sociales).

Actualmente la empresa ha sido reconocida con certificaciones relevantes por su gestión medio ambiental, como, por ejemplo: ISO 14001, Huella de Carbono (Calculada y Compensada),

Residuo Cero, Huella Hídrica Calculada, Estrategia Sostenible (ODS), Ecovadis, Flota Ecológica, Aragón Circular, FSC: Gestión Forestal responsable, PEFC: Programme for the endorsement of forest certification, CdC: Cadena de custodia entre otros.

Grupo Jorge es el primer productor de carne porcina en España (fuente: ALIMARKET abril 2024) y el primer exportador a todo el mundo (a nivel nacional representa aproximadamente el 16 % de la exportación de carne porcina, siendo especialmente significativo el dato de las exportaciones a China durante el pasado 2023, habiendo alcanzado un 15 % aproximadamente).

1.2. Alcance de la Declaración

El producto objeto de este ACV y de la declaración, es la carne de cerdos blancos criados en las propias granjas de Jorge Pork Meat S.L., y posteriormente sacrificados y despiezados en sus propios complejos cárnicos para su posterior venta a distintos clientes.

El producto es 1 kg carne de ganado porcino fresca empaquetada mediante diferentes envases.

Dicho producto alimenticio para consumo humano que cumple con los más altos estándares sanitarios, tecnológicos y organolépticos.

La empresa se compone de tres áreas de negocio: Jorge Pork Meat, Jorge Energy y Jorge Green. Jorge Pork Meat es una subholding que abarca todo el ciclo productivo del ganado porcino y tiene una producción de más de un millón de animales por año. La carne de cerdo producida por el Jorge Pork Meat S.L. se clasifica según el Reglamento (CE) de la Comisión de 19 de diciembre de 2001 como carne de ganado porcino fresca o refrigerada. Jorge Pork Meat cuenta con una producción de 1.050.293 animales por año, un volumen de sacrificio 7,3 millones de animales por año y un volumen de despiece de 5 millones de animales por año.

Existen tres centros de producción para el producto:

- El Complejo Zuera (Polígono El Campillo Parcela 75 CP: 5800),
- El Complejo Mollerussa (Ctra. Torregrossa, 25230 Mollerussa, Lleida) y
- El Complejo Vic (Carrer de la Indústria, 20, 08507 Sata Eugènia de Berga, Barcelona).



1.3. Ciclo de vida y conformidad.

Esta DAP ha sido desarrollada y verificada de acuerdo con las Normas UNE-EN ISO 14025:2010 y la Regla de categoría siguiente:

INFORMACIÓN DE LAS REGLAS DE CATEGORÍA DE PRODUCTO	
Título descriptivo	<i>Meat of mammals</i>
Código de registro y versión	PCR 2012:11: V4.0.1
Fecha de emisión	2022-10-24
Administrador de Programa	International EPD System

Esta Declaración ambiental incluye las siguientes etapas del ciclo de vida.

De acuerdo con el PCR de referencia, el límite del sistema considerado en el alcance es de "cradle to grave" (de cuna a tumba) para los productos antes mencionados, como se presenta en la ilustración 3, en la cual se observa la información aguas arriba, proceso principal y aguas abajo.

Los procesos analizados en cada etapa del ciclo de vida se detallan en la tabla mostrada a continuación:

Tipo de Etapa	Etapa	Procesos
Aguas Arriba	Fabricación de pienso	Cultivo y Fabricación de Pienso
	Granjas de crianza de cerdos verracos	Cría de Cerdo Fabricación de otros productos utilizados en el proceso principal
	Granjas reproductoras	Producción de productos auxiliares de limpieza
	Granjas de transición	Producción de electricidad y uso de combustibles en procesos aguas arriba
	Granjas de engorde	Transporte de criadero a matadero
Procesos Núcleo	Matadero	Actividad de matadero Preparación del producto final
	Despiece	Producción de productos auxiliares de limpieza
	Congelación/Conservación	Tratamiento de desechos generados en matadero
		Producción de electricidad y uso de combustibles en proceso principal
Aguas Abajo	Distribución	Distribución del producto a tiendas y clientes directos
	Uso	Refrigeración y cocción del producto
	Fin de vida	Gestión del envase en el fin de vida del producto

Esta DAP puede no ser comparable con las desarrolladas en otros Programas o conforme a documentos de referencia distintos, en concreto puede no ser comparable con DAP no elaboradas conforme a las mismas RCP.

Del mismo modo, las DAP pueden no ser comparables si el origen de los datos es distinto (por ejemplo, las bases de datos), no se incluyen todos los módulos de información pertinentes o no se basan en los mismos escenarios.

La DAP se empleará para la relación con los clientes de la compañía (B2B).

1.4. Representatividad de la DAP

Esta DAP ha sido elaborada con datos específicos de las instalaciones de Grupo Jorge, para todo el ciclo de vida del producto (desde la cuna a la tumba), del año 2021, que se considera un año representativo de la actividad habitual de la empresa.

1.5. Diferencias con versiones previas de esta DAP.

No existen versiones previas a esta DAP.

2. El producto.

2.1. Identificación del producto

El presente estudio analiza 1 kg de carne de ganado porcino fresca empaquetada mediante diferentes envases.

Es un producto alimenticio para consumo humano que cumple con los más altos estándares sanitarios, tecnológicos y organolépticos con un alcance " cradle to grave" (de cuna a tumba), lo cual incluye información asociada a los módulos de procesos aguas arriba, procesos centrales y procesos aguas abajo.

La descripción detallada de este sistema producto se constituyó de acuerdo con el PCR de referencia PCR 2012:11, MEAT OF MAMMALS (FRESH, CHILLED OR FROZEN), UNCPC 2111, 2113; VERSION 4.0.1, DATE 2022-10-24, VALID UNTIL 2026-10-19

UN CPC: Class 2111 - Meat of mammals, fresh or chilled

2.2. Descripción del producto

El sistema de producción es convencional, y la carne fresca de cerdo blanco de cebo es la especie y variedad a la que se refiere la DAP. La carne es fresca. Además, la carne cumple con varios sellos de calidad, como BRC Food, IFS, QS, ISO 22000:2018 y Trazabilidad.

En cuanto al valor nutricional del producto, debido a la gran cantidad de diferentes referencias de los productos despiezados, se muestran ejemplos de las fichas matriciales de los productos más representativos.

<p>LOMO CINTA DE CERDO</p>	 <table border="1" data-bbox="1300 257 1536 392"> <tr><td colspan="2">Ficha Técnica</td><td>3/234/1</td></tr> <tr><td>Idioma :</td><td colspan="2">Español</td></tr> <tr><td>Versión :</td><td>3</td><td>2 / 6</td></tr> <tr><td>Fecha :</td><td colspan="2">24/02/2023</td></tr> <tr><td>Realizado :</td><td colspan="2">Mariona Celma</td></tr> <tr><td>Revisado :</td><td colspan="2">Raül del Río</td></tr> <tr><td>Aprobado :</td><td colspan="2">Jose Luis de Diego</td></tr> </table> <table border="1" data-bbox="1106 398 1524 432"> <tr><td>LOMO CINTA DE CERDO</td><td>Código de producto</td><td>234</td></tr> </table> <p>Características Organolépticas</p> <p>Carne de cerdo</p> <p>Aspecto, color y aroma característico de la carne fresca, bien manipulada. Consistencia firme y compacta al tacto. Sin ningún tipo de materia extraña ni suciedad.</p> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Carne de cerdo</p> <table border="1" data-bbox="1106 593 1524 795"> <tr><td>Aerobios mesófilos totales</td><td>1000000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Anaerobios mesófilos totales</td><td>10000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Coliformes</td><td>1000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Salmonella spp.</td><td>No detectado/25g</td></tr> <tr><td>Listeria monocitogenes</td><td>No detectado/25g</td></tr> <tr><td>Clostridium sulfito-reductores</td><td>No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]</td></tr> <tr><td>Enterobacterias</td><td>3000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Escherichia coli β-glucuronidasa +</td><td>100 UFC/g</td></tr> <tr><td>Staphylococcus coagulasa +</td><td>100 UFC/g</td></tr> <tr><td>Pseudomona spp.</td><td>10000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Campylobacter spp.</td><td>1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]</td></tr> </table>	Ficha Técnica		3/234/1	Idioma :	Español		Versión :	3	2 / 6	Fecha :	24/02/2023		Realizado :	Mariona Celma		Revisado :	Raül del Río		Aprobado :	Jose Luis de Diego		LOMO CINTA DE CERDO	Código de producto	234	Aerobios mesófilos totales	1000000 UFC/g	Anaerobios mesófilos totales	10000 UFC/g	Coliformes	1000 UFC/g	Salmonella spp.	No detectado/25g	Listeria monocitogenes	No detectado/25g	Clostridium sulfito-reductores	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]	Enterobacterias	3000 UFC/g	Escherichia coli β-glucuronidasa +	100 UFC/g	Staphylococcus coagulasa +	100 UFC/g	Pseudomona spp.	10000 UFC/g	Campylobacter spp.	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]
Ficha Técnica		3/234/1																																													
Idioma :	Español																																														
Versión :	3	2 / 6																																													
Fecha :	24/02/2023																																														
Realizado :	Mariona Celma																																														
Revisado :	Raül del Río																																														
Aprobado :	Jose Luis de Diego																																														
LOMO CINTA DE CERDO	Código de producto	234																																													
Aerobios mesófilos totales	1000000 UFC/g																																														
Anaerobios mesófilos totales	10000 UFC/g																																														
Coliformes	1000 UFC/g																																														
Salmonella spp.	No detectado/25g																																														
Listeria monocitogenes	No detectado/25g																																														
Clostridium sulfito-reductores	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]																																														
Enterobacterias	3000 UFC/g																																														
Escherichia coli β-glucuronidasa +	100 UFC/g																																														
Staphylococcus coagulasa +	100 UFC/g																																														
Pseudomona spp.	10000 UFC/g																																														
Campylobacter spp.	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]																																														
<p>JAMON DESHUESADO</p>	 <table border="1" data-bbox="1300 884 1536 1019"> <tr><td colspan="2">Ficha Técnica</td><td>3/363/1</td></tr> <tr><td>Idioma :</td><td colspan="2">Español</td></tr> <tr><td>Versión :</td><td>3</td><td>2 / 4</td></tr> <tr><td>Fecha :</td><td colspan="2">24/02/2023</td></tr> <tr><td>Realizado :</td><td colspan="2">Mariona Celma</td></tr> <tr><td>Revisado :</td><td colspan="2">Raül del Río</td></tr> <tr><td>Aprobado :</td><td colspan="2">Jose Luis de Diego</td></tr> </table> <table border="1" data-bbox="1106 1025 1524 1059"> <tr><td>JAMON DESHUESADO 4D</td><td>Código de producto</td><td>363</td></tr> </table> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Carne de cerdo</p> <table border="1" data-bbox="1106 1122 1524 1323"> <tr><td>Aerobios mesófilos totales</td><td>1000000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Anaerobios mesófilos totales</td><td>10000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Coliformes</td><td>1000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Salmonella spp.</td><td>No detectado/25g</td></tr> <tr><td>Listeria monocitogenes</td><td>No detectado/25g</td></tr> <tr><td>Clostridium sulfito-reductores</td><td>No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]</td></tr> <tr><td>Enterobacterias</td><td>3000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Escherichia coli β-glucuronidasa +</td><td>100 UFC/g</td></tr> <tr><td>Staphylococcus coagulasa +</td><td>100 UFC/g</td></tr> <tr><td>Pseudomona spp.</td><td>10000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Campylobacter spp.</td><td>1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]</td></tr> </table> <p>Características Fisicoquímicas</p> <p>Carne de cerdo</p>	Ficha Técnica		3/363/1	Idioma :	Español		Versión :	3	2 / 4	Fecha :	24/02/2023		Realizado :	Mariona Celma		Revisado :	Raül del Río		Aprobado :	Jose Luis de Diego		JAMON DESHUESADO 4D	Código de producto	363	Aerobios mesófilos totales	1000000 UFC/g	Anaerobios mesófilos totales	10000 UFC/g	Coliformes	1000 UFC/g	Salmonella spp.	No detectado/25g	Listeria monocitogenes	No detectado/25g	Clostridium sulfito-reductores	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]	Enterobacterias	3000 UFC/g	Escherichia coli β-glucuronidasa +	100 UFC/g	Staphylococcus coagulasa +	100 UFC/g	Pseudomona spp.	10000 UFC/g	Campylobacter spp.	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]
Ficha Técnica		3/363/1																																													
Idioma :	Español																																														
Versión :	3	2 / 4																																													
Fecha :	24/02/2023																																														
Realizado :	Mariona Celma																																														
Revisado :	Raül del Río																																														
Aprobado :	Jose Luis de Diego																																														
JAMON DESHUESADO 4D	Código de producto	363																																													
Aerobios mesófilos totales	1000000 UFC/g																																														
Anaerobios mesófilos totales	10000 UFC/g																																														
Coliformes	1000 UFC/g																																														
Salmonella spp.	No detectado/25g																																														
Listeria monocitogenes	No detectado/25g																																														
Clostridium sulfito-reductores	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]																																														
Enterobacterias	3000 UFC/g																																														
Escherichia coli β-glucuronidasa +	100 UFC/g																																														
Staphylococcus coagulasa +	100 UFC/g																																														
Pseudomona spp.	10000 UFC/g																																														
Campylobacter spp.	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]																																														
<p>PALETA DESHUESADA</p>	 <table border="1" data-bbox="1300 1467 1536 1601"> <tr><td colspan="2">Ficha Técnica</td><td>3/140/1</td></tr> <tr><td>Idioma :</td><td colspan="2">Español</td></tr> <tr><td>Versión :</td><td>2</td><td>2 / 4</td></tr> <tr><td>Fecha :</td><td colspan="2">10/02/2022</td></tr> <tr><td>Realizado :</td><td colspan="2">Mariona Celma</td></tr> <tr><td>Revisado :</td><td colspan="2">Raül del Río</td></tr> <tr><td>Aprobado :</td><td colspan="2">Jose Luis de Diego</td></tr> </table> <table border="1" data-bbox="1106 1608 1524 1641"> <tr><td>PALETA DESHUESADA 4D</td><td>Código de producto</td><td>140</td></tr> </table> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Carne de cerdo</p> <table border="1" data-bbox="1106 1704 1524 1906"> <tr><td>Aerobios mesófilos totales</td><td>1000000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Anaerobios mesófilos totales</td><td>10000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Coliformes</td><td>1000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Salmonella spp.</td><td>No detectado/25g</td></tr> <tr><td>Listeria monocitogenes</td><td>No detectado/25g</td></tr> <tr><td>Clostridium sulfito-reductores</td><td>No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]</td></tr> <tr><td>Enterobacterias</td><td>3000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Escherichia coli β-glucuronidasa +</td><td>100 UFC/g</td></tr> <tr><td>Staphylococcus coagulasa +</td><td>100 UFC/g</td></tr> <tr><td>Pseudomona spp.</td><td>10000 UFC/g</td></tr> <tr><td>Campylobacter spp.</td><td>1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]</td></tr> </table> <p>Características Fisicoquímicas</p> <p>Carne de cerdo</p>	Ficha Técnica		3/140/1	Idioma :	Español		Versión :	2	2 / 4	Fecha :	10/02/2022		Realizado :	Mariona Celma		Revisado :	Raül del Río		Aprobado :	Jose Luis de Diego		PALETA DESHUESADA 4D	Código de producto	140	Aerobios mesófilos totales	1000000 UFC/g	Anaerobios mesófilos totales	10000 UFC/g	Coliformes	1000 UFC/g	Salmonella spp.	No detectado/25g	Listeria monocitogenes	No detectado/25g	Clostridium sulfito-reductores	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]	Enterobacterias	3000 UFC/g	Escherichia coli β-glucuronidasa +	100 UFC/g	Staphylococcus coagulasa +	100 UFC/g	Pseudomona spp.	10000 UFC/g	Campylobacter spp.	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]
Ficha Técnica		3/140/1																																													
Idioma :	Español																																														
Versión :	2	2 / 4																																													
Fecha :	10/02/2022																																														
Realizado :	Mariona Celma																																														
Revisado :	Raül del Río																																														
Aprobado :	Jose Luis de Diego																																														
PALETA DESHUESADA 4D	Código de producto	140																																													
Aerobios mesófilos totales	1000000 UFC/g																																														
Anaerobios mesófilos totales	10000 UFC/g																																														
Coliformes	1000 UFC/g																																														
Salmonella spp.	No detectado/25g																																														
Listeria monocitogenes	No detectado/25g																																														
Clostridium sulfito-reductores	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]																																														
Enterobacterias	3000 UFC/g																																														
Escherichia coli β-glucuronidasa +	100 UFC/g																																														
Staphylococcus coagulasa +	100 UFC/g																																														
Pseudomona spp.	10000 UFC/g																																														
Campylobacter spp.	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]																																														

3. Información sobre el ACV

3.1. Análisis de ciclo de vida

En el presente estudio se considera la extracción de recursos de la naturaleza para la fabricación de las materias primas “pienso=alimento para cerdo”, medios de transporte, insumos y materiales auxiliares usados para la crianza y planta de beneficio del cerdo.

Con respecto a la producción de los combustibles empleados para transporte, como para la generación de electricidad se considera su extracción desde la naturaleza (ya sea petróleo o gas natural). Con respecto a las energías renovables empleadas para la generación de electricidad del país, también son considerados los sistemas de generación, por medio de la formación de la matriz energética del país el cual se regionalizo con los datos del sistema.

Los datos al nivel de límite con la naturaleza provienen de las bases de datos del software SimaPro 9.6 usando la base de datos de Ecoinvent 3.10, con respecto a las emisiones a la naturaleza, las emisiones al aire y al agua generada durante el procesamiento del cerdo fueron reportadas de manera directa por JORGE PORK MEAT S.L., y calculadas para los procesos entéricos del cerdo.

Para los procesos centrales, se usó información directa recopilada por parte de la organización y de las bases de datos de SimaPro 9.6.

El estudio de ACV sigue las recomendaciones y requisitos de las normas internacionales ISO 14040:2006, ISO 14044:2006 y la PCR 2012:11: Meat of mammals V4.0

3.2. Alcance del sistema

El alcance de este ACV es la fabricación de la cuna a la tumba de cerdo Blanco incluyendo las siguientes etapas del ciclo de vida:

- Aguas arriba.
- Proceso principal.
- Aguas abajo.

3.3. Unidad declarada

1 kg de carne de ganado porcino fresca empaquetada mediante diferentes envases (caja roja y envasado al vacío). Es un producto alimenticio para consumo humano que cumple con los más altos estándares sanitarios, tecnológicos y organolépticos, producidas por JORGE PORK MEAT S.L. ® en los complejos de Zuera, Mollerussa y Vic.

3.4. Criterios de asignación

Se realizaron asignaciones económicas para los productos y coproductos de los mataderos y salas de despiece, con el fin de asignar la carga ambiental que corresponde a cada uno, la asignación del sistema producto fue superior al 97,50%, como se pueden ver a continuación, en las siguientes tablas.

Tabla 1. Asignación económica MATADERO PINK PIG

Desglose	%
Cerdo canal	98,355%
Precio venta tripas de matadero	1,053%
Grasa (Cat 3)	0,245%
Manteca (Cat 3)	0,138%
Sangre técnica (Cat 3)	0,084%
Sangre higiénica (Cat 3)	0,125%

Tabla 2. Asignación económica FORTUNE PIG

Desglose	%
Cerdo canal	97,58%
Precio venta tripas de matadero	1,87%
Grasa (Cat 3)	0,21%
Manteca (Cat 3)	0,13%
Sangre técnica (Cat 3)	0,08%
Sangre higiénica (Cat 3)	0,14%

Tabla 3. Asignación económica LE PORC GOURMET**Tabla 4. Asignación económica RIVASAM I**

Desglose	%
Carne despiezada	99,89%
Categoría 3 mezcla	0,11%
Sangre técnica (Cat 3)	0,18%
Manteca	0,26%

Tabla 5. Asignación económica RIVASAM II

Desglose	%
Carne despiezada	99,74%
Categoría 3 mezcla	0,26%

Tabla 6. Asignación económica RIVASAM III

Desglose	%
Carne despiezada	99,99%
Categoría 3 mezcla	0,00%

3.5. Regla de corte

El presente estudio incluyó el 99% del total de flujos (materia y energía) en los procesos inventariados, asociados a los procesos aguas arriba y procesos centrales y aguas abajo. No se han incluido en el estudio datos asociados a la infraestructura de la compañía, las actividades relacionadas con el transporte de empleados, actividades administrativas desarrolladas por los empleados, elementos de protección personal usados por los trabajadores, así como los insumos usados para mantenimientos correctivos y preventivos de las maquinarias usadas en la planta.

3.6. Limitaciones del estudio.

Las principales limitaciones del estudio se derivan de:

- No haber podido considerar todos los materiales y productos auxiliares empleados en la producción.
- Tener que recurrir a escenarios muy generales para las fases de uso y fin de vida.

3.7. Representatividad, calidad y selección de los datos

De acuerdo con la ISO 14044, en sus requisitos establece la obligación de darle trazabilidad y validez a los datos recopilados por la organización con el fin de verificar que el inventario de ciclo de vida este desarrollado con datos verídicos que no engañen o alteren el resultado de final de la huella ambiental del producto.

La norma menciona la calidad de los datos relacionados a los siguientes requisitos, que se evalúa y analiza a continuación:

Requisito de calidad de datos	Dato medido y aportado directamente de la empresa que puede ser trazado internamente
1. Temporalidad	Idónea. Los datos empleados para el ACV son de 12 meses del año 2021, por la empresa no tienen una antigüedad mayor a 3 años. La base de datos empleada es Ecoinvent 3.10, que es la más actualizada en el momento de hacer el ACV
2. Cobertura geográfica	Idónea. Los datos de la empresa provienen de la localización de las áreas de producción. Para las bases de datos se han empleado datos lo más cercanos posibles y, en su caso, regionalizados medios.
3. Tecnología	Los datos empleados para el ACV son de la propia empresa, por lo que son representativos de su desarrollo tecnológico. Para los datos secundarios se han elegido datos representativos de una tecnología media y actualizada.
4. Precisión	Los datos se han recogido en la fuente, en cada una de las instalaciones, a partir de los sistemas de gestión de la empresa y han sido sometidos a un proceso de validación para asegurar su precisión,
5. Integridad	Alta. Se han recopilado todos los datos del ciclo de vida completo de la producción de la carne de cerdo, que es la materia prima principal. Se han recopilado también los datos de los principales productos y materias auxiliares empleados en la producción.
6. Reproducibilidad	Los datos provienen de los sistemas de gestión de la empresa, por lo que son perfectamente trazables y reproducibles,

7. Representatividad	Idónea. Los datos empleados para el ACV provienen del sistema de gestión de la empresa, abarcan todas las fases de ciclo de producción de la carne de cerdo y todo un año de producción, que se considera representativo.
8. Representatividad	Idónea. Los datos empleados para el ACV provienen del sistema de gestión de la empresa, abarcan todas las fases de ciclo de producción de la carne de cerdo y todo un año de producción, que se considera representativo.
9. Coherencia	A lo largo de los distintos componentes estudiados en el ACV se han aplicado siempre los mismos criterios e hipótesis de trabajo.
10. Fuentes de datos	Los datos del proceso de producción son datos específicos aportados por la empresa. Los datos de las bases de datos provienen de Ecoinvent que es una BD de reconocido prestigio técnico y científico, y está debidamente actualizada.
11. Escala de Incertidumbre	Baja. Los datos de la empresa provienen de sus sistemas de gestión, que cuentan con certificaciones de sistema de gestión de la calidad y medioambiental.

3.8. Otras reglas de cálculo e hipótesis

De acuerdo con el PCR de referencia las etapas de ciclo de vida deben presentarse de forma modular y deben definirse en el alcance del estudio de ACV para obtener los indicadores ambientales. En este caso, el sistema contempla: la etapa del producto, es decir, incluye los Procesos aguas arriba, Procesos centrales; y los procesos aguas abajo considerando la distribución, uso y fin de vida, en el que el único residuo generado es el asociado a los envases.

3.9. Suposiciones relevantes de datos secundarios.

Para este estudio se realizaron suposiciones para algunas distancias promedio de transporte de insumos y sus ciudades de origen, dado que en algunos casos no se sabe la ubicación exacta del proveedor. Se tomaron factores para huella de agua del área municipal o por país. El 99% de los datos usados para el inventario de ciclo de vida fueron proporcionados por JORGE PORK MEAT S.L.

4. Límites del sistema, escenarios e información técnica adicional.

4.1. Procesos aguas arriba.

Los siguientes procesos forman parte del sistema del producto y se clasifican como procesos agua arriba:

FABRICACIÓN DE PIENSO (FÁBRICAS MONZALBARBA Y SARIÑENA)

La cadena de producción de cerdo blanco en Jorge Pork Meat S.L. empieza con la fabricación del pienso. El pienso está definido por la normativa legal europea como cualquier porción de alimento seco destinado al ganado.

Jorge Pork Meat S.L. posee dos plantas destinadas a la fabricación de pienso, una ubicada en Monzalbarba y la otra en Sariñena. La fábrica de Monzalbarba produjo en 2021 alrededor de 134 mil toneladas de pienso, mientras que, la fábrica de Sariñena registró una producción de aproximadamente 213 mil toneladas.

Una vez fabricado el pienso, se procede con las etapas de crianza del cerdo blanco en granjas. Estas granjas están divididas de acuerdo con objetivos, actividades de crianza y alimentación de los cerdos.

GRANJAS DE CRIANZA DE CERDOS VERRACOS

Las granjas de crianza de cerdos verracos están destinadas a la producción de semen para la inseminación de las hembras. Los verracos pasan en este lugar aproximadamente un período de 940 días hasta alcanzar un peso aproximado de 240 kg.

GRANJAS REPRODUCTORAS

Esta fase corresponde a las granjas reproductoras, en donde permanecen las cerdas madres y los lechones recién nacidos hasta 6 kg o los 12 kg. Una vez que las madres han alcanzado un peso de 230 kg son enviadas al área de matadero y cuando los lechones alcanzan los 6 kg o 12 kg, dependiendo del caso, son enviados a la siguiente granja (granja de transición). Es importante mencionar que los lechones recién nacidos son alimentados con leche materna y luego con pienso hasta alcanzar el peso requerido.

Jorge Pork Meat S.L. cuenta con 11 granjas de crianza, las cuales son:

- San Ramón.
- San Pedro.
- Bárdenas.
- Lomas Tajadas.
- Frondosa.
- El Cerrado.
- San Antón.
- Bolea.
- Las Pedrosas.
- La Romana.
- Pedregales.

GRANJAS DE TRANSICIÓN

Una vez que los cerdos han alcanzado los 6 o 12 kg, éstos son enviados a las granjas de transición. En este lugar los animales permanecen hasta tener un peso de 20 kg, y una vez alcanzado este peso son enviados a la siguiente granja (granja de engorde).

Jorge Pork Meat S.L. tiene cuatro granjas de este tipo que son:

- Albaiso
- Valareña
- Frondosa
- Jalaebro 8

GRANJAS DE ENGORDE

Después de pasar por las granjas de transición, los cerdos son enviados a las granjas de engorde. Aquí los animales son alimentados hasta alcanzar un peso aproximado de 110 kg. Cuando los cerdos alcanzan este peso, son enviados al área de matadero terminando así con las etapas del proceso de producción de cerdo blanco.

Existen 17 granjas de este tipo que son:

- Jalaebro 1
- Jalaebro 2
- Jalaebro 3
- Jalaebro 4
- Jalaebro 5
- Jalaebro 6
- Jalaebro 7
- Inara
- Magallón
- Biota
- Frondosa
- Porcel
- Ronami
- Renta
- Valdemanzana
- Valchica

4.2. Proceso principal.

Los siguientes procesos de atribución forman parte del sistema del producto y se clasifican como partes del proceso principal.

MATADERO/DESPIECE/CONGELACIÓN

Tras pasar por las granjas de engorde, los cerdos son enviados a los mataderos y salas de despiece. Aquí los animales son sacrificados y despiezados para obtener diferentes cortes cárnicos que pueden ser comercializados en fresco o congelados (en esta DAP sólo se estudia la carne fresca). Una vez terminado este proceso la carne de cerdo blanco es enviada a diferentes instalaciones para su procesamiento o venta.

Existen 7 instalaciones correspondientes a zonas de matadero, despiece y congelación:

- Le Porc Gourmet (Matadero)
- The Pink Ping (Matadero)
- Fortune Pig (Matadero)
- Rivasam I (Despiece y Congelación realizada por Frío Limpio S.L.)
- Rivasam II (Despiece y Congelación)
- Rivasam III (Despiece y Congelación)
- Marc Joan (Despiece y Congelación)

GENERACIÓN DE RESIDUOS

Al igual que la etapa anterior, esta etapa es transversal al sistema, puesto que a lo largo de todas las fases se genera una cantidad determinada de residuos orgánicos e inorgánicos. En cuanto a la generación de purines, Jorge Pork Meat S.L. ha creado un Centro Gestor de purines, siendo 2021 el primer ejercicio en el que dicho centro ha entrado en funcionamiento.

Ganados Carnes y Derivados, SA es la empresa de Jorge Pork Meat S.L. autorizada como centro gestor de purines con Planta Intermedia desde junio del 2021. Se dedica a la valorización y gestión agrícola de purines porcinos, sirviendo de nexo de unión entre las explotaciones porcinas y la agricultura (también externa).

En cuanto al resto de los residuos (no peligrosos y peligrosos) generados en las diferentes industrias son entregados a gestores autorizados respetando los principios generales medioambientales (prevención > minimización > valorización > eliminación).

TRANSPORTE

La etapa de transporte es transversal al sistema ya que permite la transición de cada etapa de proceso productivo de Jorge Pork Meat S.L. El transporte incluye materias primas principales y auxiliares, así como piensos, cerdos y residuos.

4.3. Aguas Abajo.

DISTRIBUCIÓN

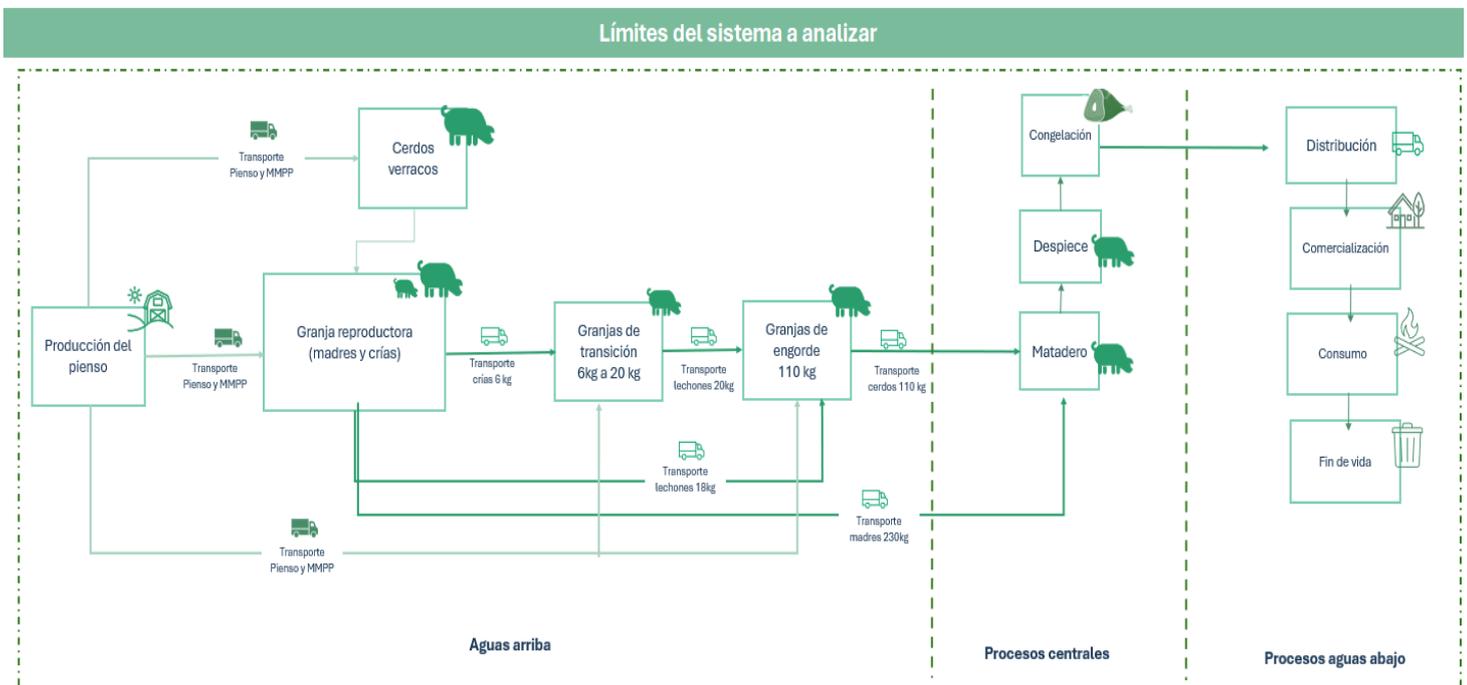
Se tomaron distancias de distintos puntos dentro de España para la distribución del producto a tiendas y clientes directos; y también se tomaron las distancias a todos los países que se exportan contemplando transporte en camión, tren y barco.

USO

Según los hábitos de consumos de este producto, más del 80% lo compran para realizar preparaciones en casa, lo cual implica la necesidad de conservación en frigorífico. Se asumió un tiempo de caducidad de 90 días (3 meses) y lleva una hora de cocción, con una preparación en horno eléctrico.

FIN DE VIDA

El único residuo generado en el fin de vida del producto es el envase que se desecha y se envía a vertedero.



5. Declaración de los parámetros ambientales del ACV y del ICV.

A continuación, se incluyen los distintos parámetros ambientales obtenidos del Análisis de Ciclo de Vida (ACV) para la producción del CERDO BLANCO de Grupo Jorge.

Las categorías de impacto que fueron calculadas para el presente estudio de análisis de ciclo de vida son las enunciadas por la Regla de Categoría de Producto de referencia y por las establecidas por el EPDSystem dentro de sus reglas y su GENERAL PROGRAMME INSTRUCTIONS. Para este documento se reportaron todas las categorías de impacto generadas por el método de evaluación (PEF) Product, Environmental footprint, en la fase de caracterización, es decir que se reporta el total de categorías de impacto y su potencialidad junto a sus unidades específicas, sin aplicar las fases de normalización ni ponderación.

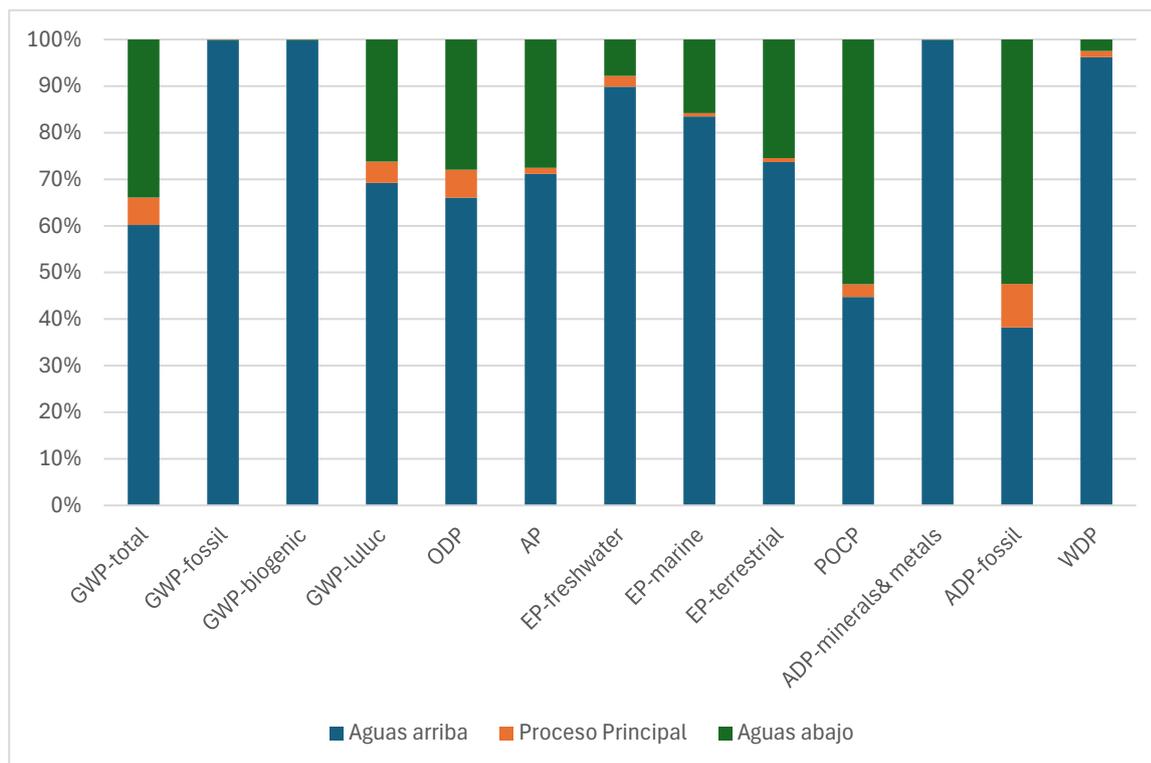
El método de evaluación usado es el Environmental Footprint 3.1 (adapted) V1.01 / EF 3.1 normalization and weighting set.

Los resultados de impacto estimados son relativos y no indican el valor final de las categorías de impacto, ni hacen referencia a valores umbral, márgenes de seguridad o riesgos.

Impactos ambientales.



PARÁMETRO	UNIDAD	Aguas arriba	Proceso Principal	Aguas abajo	TOTAL	
Potencial de calentamiento global (GWP)	Fósil	kg CO ₂ eq.	3,61E+00	3,53E-01	2,03E+00	5,99E+00
	Biogénico	kg CO ₂ eq.	8,14E-01	9,81E-04	7,17E-04	8,16E-01
	Uso y cambio de uso del suelo	kg CO ₂ eq.	9,59E-01	4,03E-04	1,44E-03	9,61E-01
	TOTAL	kg CO ₂ eq.	5,38E+00	3,55E-01	2,04E+00	7,77E+00
Agotamiento de la capa de ozono (ODP)	kg CFC 11 eq.	1,22E-07	1,11E-08	5,17E-08	1,85E-07	
Potencial de acidificación (AP)	mol H+ eq.	4,95E-02	9,15E-04	1,92E-02	6,96E-02	
Potencial de eutrofización (EP)	Agua dulce	kg P eq.	1,72E-03	4,47E-05	1,50E-04	1,92E-03
	Agua marina	kg N eq.	2,95E-02	2,54E-04	5,57E-03	3,53E-02
	Terrestre	mol N eq.	1,76E-01	2,02E-03	6,09E-02	2,39E-01
Potencial de creación de ozono troposférico (POCP)	kg NMVOC eq.	1,53E-02	9,36E-04	1,79E-02	3,41E-02	
Potencial de agotamiento de recursos abióticos (ADP)	Minerales y metales	kg Sb eq.	1,55E-04	7,13E-08	1,03E-07	1,55E-04
	Recursos fósiles	MJ, valor calorífico neto	3,05E+01	7,46E+00	4,19E+01	7,99E+01
Potencial de privación de agua (WDP, AWARE)	m ³ eq.	1,49E+01	2,09E-01	3,82E-01	1,55E+01	



Uso de recursos

PARAMETRO	UNIDAD	Aguas arriba	Proceso Principal	Aguas abajo	TOTAL	
Recursos de energía primarios – renovable	Utilizada como energía	MJ, valor cal. neto	2,88E+01	9,94E-02	2,05E+00	3,10E+01
	Utilizada como materia prima	MJ, valor cal. neto	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
	TOTAL	MJ, valor cal. neto	2,88E+01	9,94E-02	2,05E+00	3,10E+01
Recursos de energía primarios - no renovable	Utilizada como energía	MJ, valor cal. neto	2,66E+01	9,41E-01	4,39E+01	7,15E+01
	Utilizada como materia prima	MJ, valor cal. neto	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
	TOTAL	MJ, valor cal. neto	2,66E+01	9,41E-01	4,39E+01	7,15E+01
Materiales secundarios	kg	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	
Combustibles secundarios renovables	MJ, valor cal. neto	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	
Combustibles secundarios no renovables	MJ, valor cal. neto	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	
Uso neto de recursos de agua	m ³	3,24E-01	4,51E-04	5,97E-03	3,31E-01	

Producción de residuos

PARAMETRO	UNIDAD	Aguas arriba	Proceso Principal	Aguas abajo	TOTAL
Residuos peligrosos	kg	2,32E-04	1,59E-06	1,48E-04	3,82E-04
Residuos no peligrosos	kg	3,32E-01	6,58E-05	8,30E-03	3,40E-01
Residuos radiactivos	kg	6,25E-05	7,62E-06	2,16E-04	2,86E-04

Flujos de salida

PARAMETRO	UNIDAD	Aguas arriba	Proceso Principal	Aguas abajo	TOTAL
Componentes para su reutilización	kg	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
Material para reciclaje	kg	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
Material para valorización energética	kg	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
Energía exportada, eléctrica	MJ	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
Energía exportada, térmica	MJ	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00



6. Información ambiental adicional.

6.1. Información adicional ambiental

Actualmente la empresa ha sido reconocida con certificaciones relevantes por su gestión medio ambiental, como: ISO 14001, Huella de Carbono (Calculada y Compensada), Residuo Cero, Huella Hídrica Calculada, Estrategia Sostenible (ODS), Ecovadis, Flota Ecológica, Aragón Circular, FSC: Gestión Forestal responsable, PEFC: Programme for the endorsement of forest certification, CdC: Cadena de custodia entre otros.



Referencias

- [1] Instrucciones Generales del Programa GlobalEPD 3ª revisión 09-10 2023
- [2] PCR 2012:11 Meat of mammals, version 4.0, 2022-10-19.
- [3] Bases de datos y metodologías de evaluación de impacto ambiental aplicadas mediante software Simapro 9.6, Ecoinvent 3.10
- [4] Norma UNE-EN ISO 14025:2010. Etiquetas y declaraciones ambientales. Declaraciones ambientales tipo III. Principios y procedimientos. (ISO 14025:2006).
- [5] Norma UNE-EN ISO 14040:2006/A1:2021. Gestión Ambiental. Análisis de Ciclo de Vida. Principios y marco de referencia. Modificación 1. (ISO 14040:2006/Amd 1:2020).
- [6] Norma UNE-EN ISO 14044:2006/A1:2021. Gestión Ambiental. Evaluación del ciclo de vida. Requisitos y directrices. Modificación 2. (ISO 14044:2006/Amd 2:2020).
- [7] Informe del Análisis del ciclo de vida para la DAP de CERDO BLANCO de (Grupo Jorge). Redactado por (Global Factor), Octubre 2024; Versión 04.
- [8] AEC. (2019a). GHG Protocol. <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/ghg-protocol>
- [9] Jorge Pork Meat S.L.. (2021). Jorge Pork Meat, Jorge Pork Meat S.L.. <https://www.jorgesl.com/es/jorge-pork-meat>
- [10] CDE. (2019, marzo 12). Suggestions for updating the Organization Environmental Footprint (OEF) method. CDE Almería – Centro de Documentación Europea – Universidad de Almería. <https://www.cde.ual.es/ficha/suggestions-for-updating-the-organisation-environmental-footprint-oef-method/>
- [11] European Commission. Joint Research Centre. Institute for Environment and Sustainability. (2010). International Reference Life Cycle Data System (ILCD) Handbook: general guide for life cycle assessment: Detailed guidance. Publications Office. <https://data.europa.eu/doi/10.2788/38479>
- [12] Gallicano, T. (2011). A Critical Analysis of Greenwashing Claims. Public Relations Journal, 5, 1-21.

ÍNDICE

1. Información general	3
2. El producto.....	6
3. Información sobre el ACV	7
4. Límites del sistema, escenarios e información técnica adicional.....	11
5. Declaración de los parámetros ambientales del ACV y del ICV.....	14
6. Información ambiental adicional.	17
Referencias.....	18

AENOR



Una declaración ambiental verificada

GlobalEPD