



Gastaldi

Declaración ambiental de producto

Esta EPD ha sido elaborada en conformidad con la Norma ISO 14025:2006

Maní Confitería

Programa

The International EPD® System

www.environdec.com

Programa Operador

EPD International AB

Número de Registro EPD

EPD-IES-0024769:001

Fecha de Publicación

2025.07.22

Validez hasta

2030.07.20

Código CPC

21421 - Maní sin cáscara

Una EPD debe proporcionar información actualizada y puede actualizarse si las condiciones cambian. La validez indicada está, por tanto, sujeta a su registro y publicación en www.environdec.com



EPD®
THE INTERNATIONAL EPD® SYSTEM

Información sobre el programa

Programa: The International EPD® System

EPD® International AB

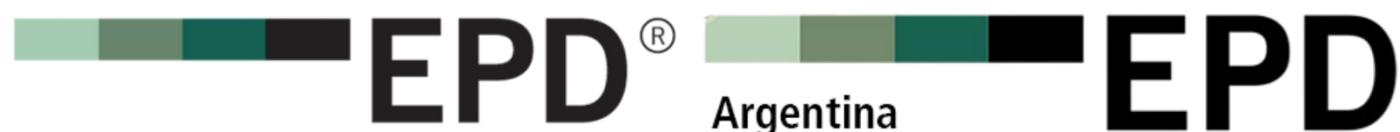
Box 210 60

SE-100 31 Stockholm

Sweden

www.environdec.com

info@environdec.com



THE INTERNATIONAL EPD® SYSTEM

El propietario de la EPD tiene la propiedad exclusiva y la responsabilidad sobre la EPD. Las EPD dentro de la misma categoría de producto pero registradas en diferentes programas de EPD pueden no ser comparables. Para que las dos EPDs sean comparables, deben basarse en la misma PCR (incluido el mismo número de versión) o en una PCR o versiones de PCR totalmente alineadas; cubrir productos con funciones, prestaciones técnicas y uso idénticos (por ejemplo, unidades declaradas/funcionales idénticas); tener límites de sistema y descripciones de datos equivalentes; aplicar requisitos de calidad de datos, métodos de recopilación de datos y métodos de asignación equivalentes; aplicar reglas de corte y métodos de evaluación de impacto idénticos (incluida la misma versión de factores de caracterización); tener declaraciones de contenido equivalentes; y ser válido en el momento de la comparación. Para obtener más información sobre comparabilidad, consulte ISO 14025.

REGLAS DE CATEGORIA DE PRODUCTO:

PCR 2011:03 - "Preparación y conservas de hortalizas y frutas, incluido el zumo" - Versión 2.0 - UN CPC 21421 "Maní, sin cáscara".

La revisión de PCR fue realizada por: RYU Koide, Norwegian University of Science and technology (NTNU). Se podrá contactar con el panel de revisión a través de info@environdec.

ANÁLISIS DEL CICLO DE VIDA (ACV)

Leticia Tuninetti, Rodolfo Bongiovanni y María Raquel Cavagnaro - Miembros del INTI - INTA

VERIFICACIÓN POR TERCERA PARTE

Verificación por tercera parte independiente de la declaración y datos, según Norma ISO 14025:2006, a través de:

- EPD Verificación mediante verificador individual
Verificador de tercera parte: Bárbara Civit - CONICET
Aprobado por: The International EPD® System.

El procedimiento de seguimiento de los datos durante la vigencia de la EPD involucra a un verificador externo:

SI NO

Sobre nosotros

Somos una empresa agroindustrial con sede en General Deheza, Córdoba, Argentina, especializada en la producción y exportación de maní de alta calidad. Integramos toda la cadena de valor: desde la siembra y el cultivo hasta el procesamiento y la comercialización internacional.

Con un fuerte compromiso con la sostenibilidad, la innovación y la excelencia, implementamos tecnología de punta y estrictos controles en cada etapa del proceso productivo para asegurar la calidad e inocuidad.

Fuimos la primera empresa manisera del país en certificar BRCGS Food Safety, y también contamos con certificaciones Kosher y SMETA Sedex lo que respalda su cumplimiento con los más altos estándares internacionales y las exigencias de sus clientes.



----- Visión

Ser una industria innovadora, profesional y eficiente. Nos enfocamos en la satisfacción y reconocimiento de nuestros públicos, comprometiéndonos con el progreso sostenible.

----- Valores



Nuestras guías

La responsabilidad, honestidad y humildad son las guías de nuestra cultura.



Equipo

Valoramos la verdad, la lealtad y el compromiso con nuestros clientes y colaboradores. Fomentamos una actitud proactiva y un fuerte sentido de pertenencia en nuestro equipo.



Desafíos

Buscamos el entusiasmo y la orientación a resultados como impulsores del éxito, siempre abiertos al desafío y al crecimiento continuo.



Gastaldi en el Mundo



Desde la **provincia de Córdoba**, llevamos nuestro maní a más de **80 países de América, Europa y Asia**.



Exportamos el 99% de nuestra producción



La logística de exportaciones implica un transporte multimodal: se utiliza el transporte terrestre (tren o camiones) para trasladar la carga hasta puerto y, luego, el transporte marítimo para el traslado internacional.



Información del producto

Maní Confitería

- 🐛 Son maníes seleccionados con piel (enteros o partidos).
- 🐛 Este producto será sometido a nuevos procesos industriales antes del consumo humano directo.
- 🐛 Calibre: 30-38, 38-42, 40-50, 50-60, 60-70, 70-80, 80-100, Splits.
- 🐛 Vida útil: 12 meses desde su fecha de producción en condiciones de almacenamiento adecuadas: entre 45%-55% de humedad y 12°C-15 °C de temperatura.



Información Nutricional

1. COMPOSICION NUTRICIONAL		
Calorías	Kcal	570
Proteínas	g	26
Carbohidratos totales	g	16,6
Fibras	g	7,9
Grasas	g	48
Grasas Saturadas	g	5,95
Grasas Monoinsaturadas	g	38,54
Grasas Poliinsaturadas	g	3,51
Grasa Trans.	g	0,00
Vitamina E	mg	8,10
Vitamina B9 - Folato	mg	240
Vitamina B3 - Niacina	mg	12,7
Vitamina B1 - Tiamina	mg	0,64
Vitamina B2 - Riboflavina	mg	9,13
Vitamina B5 - Ácido Pantoténico	mg	1,77
Vitamina B6 - Piridoxina	mg	0,35
Zinc	mg	3,30
Cobre	mg	0,9
Selenio	mcg	6,90
Magnesio	mg	175
Fósforo	mg	395
Potasio	mg	682
Calcio	mg	65
Sodio	mg	10
Hierro	mg	2,90
Colesterol	mg	0,00

Valores tomados de un estudio realizado por la Fundación Maní Argentino. Para mayor información <http://fundacionmani.or.org>

Values taken from a study carried out by the Fundacion Maní Argentino. For mor information <http://fundacionmani.or.org>

Información del Análisis del Ciclo de Vida (ACV)

Unidad Declarada

- 🥜 Un kilogramo de maní confitería envasado. El peso del envase no está incluido en el peso.

Alcance geográfico

- 🥜 Global

Representatividad temporal

- 🥜 El período de referencia para el análisis incluye 2022/2023 para la temporada de cultivo y 2023 para los datos industriales

Base de datos y software de ACV

- 🥜 Ecoinvent V 3.10.1 // SIMAPRO 9.6.0.1 // FootprintAgro V6.0

Metodología de evaluación de impacto

- 🥜 El desempeño ambiental se evaluó mediante el Análisis del Ciclo de Vida (ACV). El producto analizado se comercializa bajo el modelo de negocio B2B (empresa a empresa), y el alcance del análisis abarca desde la cuna hasta la tumba.

Los resultados se calculan con referencia a la Versión 3.0 de la lista predeterminada de indicadores de desempeño ambiental, basada en EF 3.1

El estudio considera los siguientes impactos:

- Potencial de calentamiento global
- Potencial de agotamiento de la capa de ozono
- Potencial de acidificación
- Potencial de eutrofización
- Formación potencial de Ozono troposférico
- Potencial de agotamiento de recursos abióticos: metales y minerales // recursos fósiles
- Potencial de privación de agua



Alcance del sistema: Desde la “cuna a la tumba”

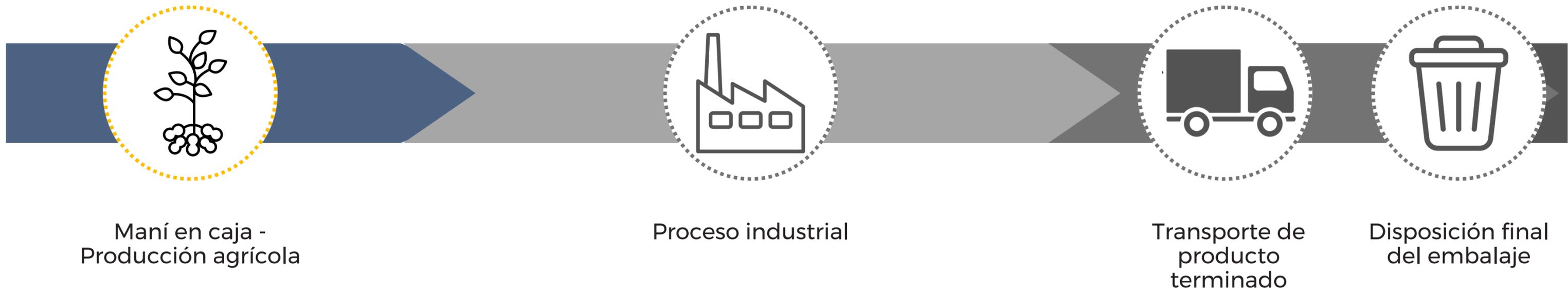
Unidad Declarada

 Un kilogramo de maní confitería envasado. El peso del envase no está incluido en el peso.



Se utilizó el criterio de asignación de masa o biofísico, según se indica para procesos industriales en la PCR de referencia .

Proceso aguas arriba: Producción agrícola



Producción agrícola - Maní en caja

La información agrícola de maní corresponde a la campaña 2022/2023 y la información de la industria es el año 2023. Para la producción de maní en caja se incluyeron en el estudio las emisiones derivadas de la descomposición de residuos de cosecha aéreos y subterráneos. Para el cálculo de las emisiones se siguió el nivel 2 (TIER2) del método IPCC, en el que se usan las ecuaciones por defecto del IPCC y se calculan las emisiones propias del cultivo, con factores de emisión específicos del país tomados de los Informes Bienales de Actualización de Argentina (MAyDS, 2019). El nivel 2 usa datos de actividad desagregados. Se contemplan las etapas de siembra, pulverización, arrancado y descapotado.

ENTRADAS

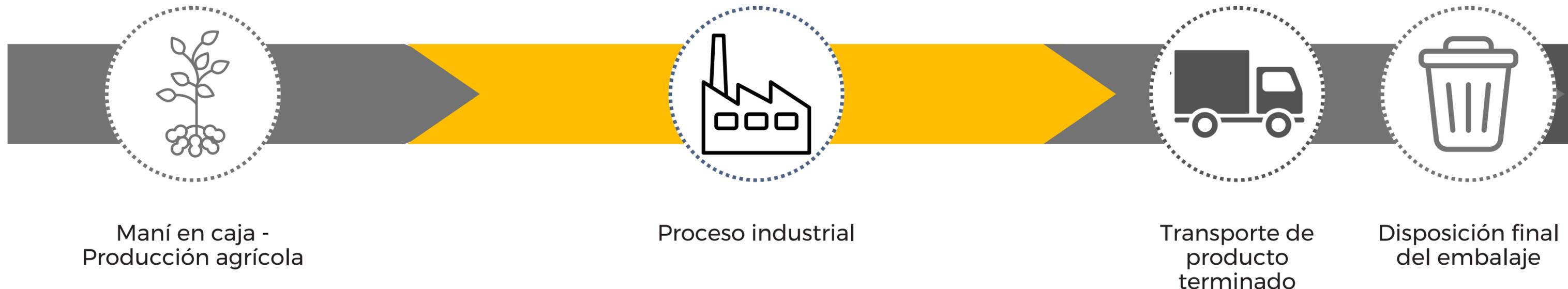
- Semillas
- Agroquímicos
- Fertilizantes
- Combustibles



SALIDAS

- Emisiones a la atmósfera
- Emisiones al suelo
- Emisiones al agua
- Residuos

Proceso principal: Proceso industrial en Planta



Producción Principal

En esta etapa de industrialización del maní en caja para la obtención de maní confitería, se utilizaron datos propios de Gastaldi Hnos.

Se identificaron los insumos utilizados, el consumo de combustibles y energía, los proveedores involucrados, así como las mermas y los subproductos generados durante el proceso. Las etapas involucradas son: transporte de materia prima desde el campo a Planta, recepción de materia prima en Planta, prelimpieza, secado, almacenamiento, limpieza y descascarado, selección electrónica, envasado y almacenamiento de producto terminado.

ENTRADAS

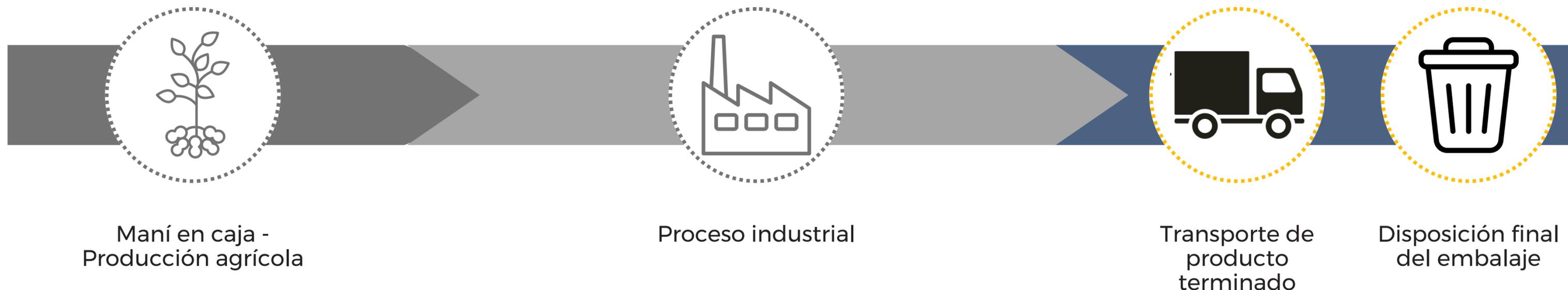
- Insumos
- Electricidad
- Gas Natural
- Combustibles
- Envases



SALIDAS

- Emisiones a la atmósfera
- Residuos

Aguas abajo: Distribución y disposición final del embalaje



Respecto a la logística, se consideró el packaging del producto, incluyendo el embalaje adicional para adecuar los contenedores. Para cada unidad declarada se realizó un promedio ponderado de las distintas recorridas en tren y camión, y se adicionó el transporte en barco también considerando un promedio ponderado de acuerdo a los destinos más importantes. Destino principal: Unión Europea.

Se asume que todo el embalaje necesario, incluyendo envoltorios, plásticos y cartón, se desechará en un vertedero al final de su vida útil. No obstante, estos materiales son reciclables.



Resultados de los indicadores de desempeño ambiental

Tabla 1: Indicadores de categoría de impacto para la UD 1 kilogramo de maní confitería envasado y puesto en el cliente

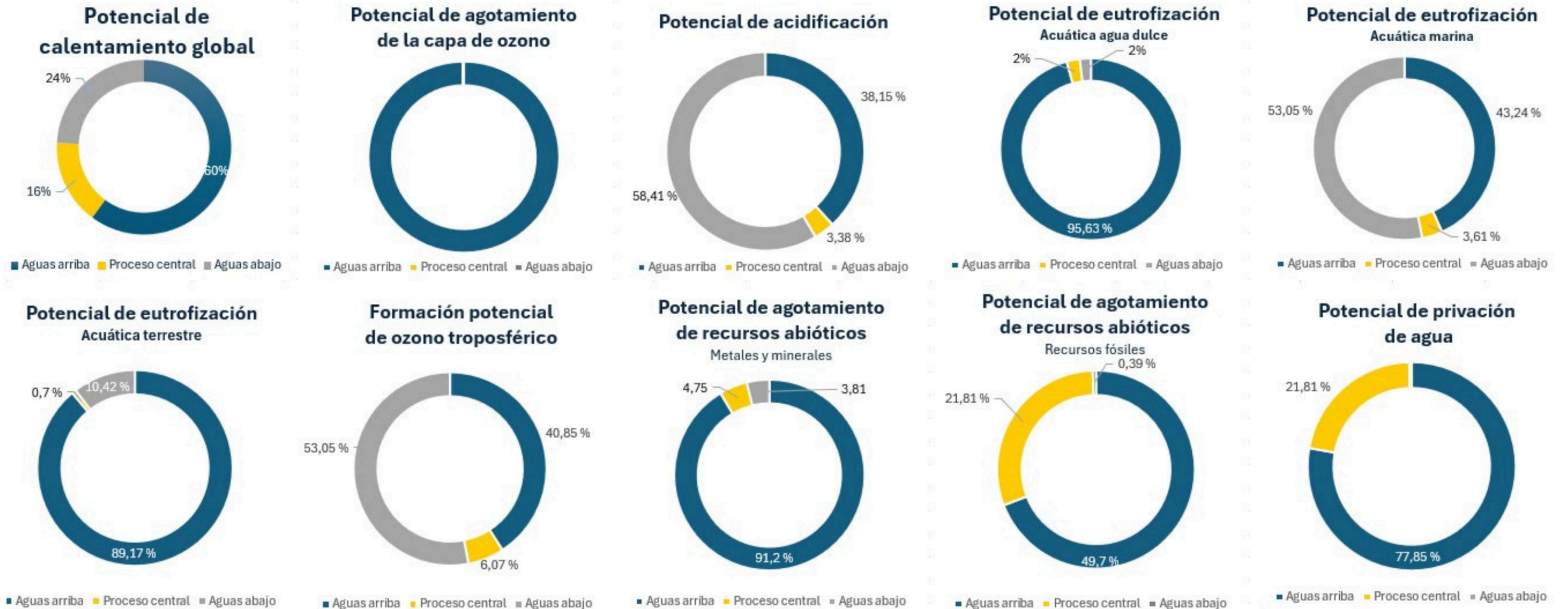
PARAMETROS		Unidad	Aguas arriba	Proceso central	Aguas abajo	Total
Potencial de calentamiento global (GWP)	Fósil	kg CO2 eq.	2,89E-1	1,18E-1	1,83E-1	5,91E-1
	Biogénico	kg CO2 eq.	1,67E-1	5,60E-4	6,32E-6	1,68E-1
	Uso y transformación del suelo	kg CO2 eq.	2,85E-4	9,78E-4	5,30E-6	1,27E-3
	TOTAL	kg CO2 eq.	4,57E-1	1,19E-1	1,83E-1	7,60E-1
Potencial de agotamiento de la capa de ozono (ODP)		kg CFC 11 eq.	2,62E-6	1,78E-9	2,66E-9	2,62E-6
Potencial de acidificación (AP)		mol H+ eq.	2,88E-3	2,55E-4	4,41E-3	7,55E-3
Potencial de eutrofización (EP)	Acuática a agua dulce	kg P eq.	8,53E-5	2,08E-6	1,76E-6	8,92E-5
	Acuática marina	kg N eq.	9,21E-4	7,69E-5	1,13E-3	2,13E-3
	Terrestre	mol N eq.	1,07E-1	8,35E-4	1,25E-2	1,20E-1
Formación potencial de Ozono troposférico (POCP)		kg NMVOC eq.	2,61E-3	3,88E-4	3,39E-3	6,39E-3
Potencial de agotamiento de recursos abióticos (ADP) *	Metales y minerales	kg Sb eq.	9,85E-8	5,13E-9	4,11E-9	1,08E-7
	Recursos fósiles	MJ, valor calorífico neto	4,08E+0	1,84E+0	2,30E+0	8,21E+0
Potencial de privación del agua (WDP)		m3, potencial de privación de agua	2,32E-1	6,50E-2	1,17E-3	2,98E-1

Resultados de los indicadores de desempeño ambiental

Tabla 1: Indicadores de uso de recursos para la UD 1 kilogramo de maní confitería envasado y puesto en el cliente.

PARÁMETROS		Unidad	Aguas arriba	Proceso central	Aguas abajo	Total
Uso de energía primaria renovable	Utilizada como carrier	MJ, valor calorífico neto	8,38 E-2	1,74 E-1	3,88 E-3	2,61 E-1
	Utilizada como materia prima	MJ, valor calorífico neto	3,70 E-1	1,79 E-4	3,54 E-4	3,71 E-1
	TOTAL	MJ, valor calorífico neto	4,54 E-1	1,75 E-1	4,23 E-3	6,34 E-1
Uso de energía no renovable	Utilizada como carrier	MJ, valor calorífico neto	7,38 E-5	6,04 E-7	2,83 E-6	7,72 E-5
	Utilizada como materia prima	MJ, valor calorífico neto	4,08 E+0	1,84 E+0	2,30 E+0	8,21 E+0
	TOTAL	MJ, valor calorífico neto	4,08 E+0	1,84 E+0	2,30 E+0	8,21 E+0

Análisis de Resultados



Nuestro compromiso con una producción sostenible de maní

Buenas prácticas agrícolas

Usamos menos maquinaria pesada en comparación con otros países, lo que nos permite reducir las emisiones asociadas al consumo de combustibles fósiles.

Condiciones climáticas favorables

Las zonas donde cultivamos maní cuentan con un clima ideal para su desarrollo, lo que disminuye la necesidad de insumos adicionales como fertilizantes y riego.

Tecnología para una agricultura eficiente

Aplicamos tecnologías avanzadas como agricultura de precisión, monitoreo con drones y aplicaciones a tasa variable. Estas prácticas optimizan el uso de recursos y minimizan el impacto ambiental.

Rotación de cultivos para cuidar el suelo

Implementamos la rotación con maíz y soja, lo que mejora la salud del suelo y permite reducir el uso de fertilizantes químicos, disminuyendo así las emisiones de gases de efecto invernadero.



Referencias

ISO 14040:2006

Análisis de ciclo de vida - Análisis de ciclo de vida - Principios y marco

ISO 14044:2006

Gestión Ambiental - Análisis de ciclo de vida - Requisitos y Directrices

ISO 14067:2006

Gases del efecto invernadero - Huella de carbono de productos. Requisitos y directrices para cuantificación

ISO 14025:2006

Etiquetas y declaraciones Ambientales. Declaraciones ambientales tipo III - Principios y procedimientos

Sistema internacional de EPD

Instrucciones generales del Programa EPD - Versión 5.0.1

PCR 20011:03

Preparación y conservas de hortalizas y frutas, incluido el zumo. Versión: 2.0 – UP CPC 21421: Maní, sin cáscara.

Análisis de ciclo de vida (ACV)

Análisis de ciclo de vida (ACV) aplicado a maní . Fecha informe: 10/03/2025



Declaración Ambiental de Producto

