



Gran Cereale granola croccante

alle mandorle e al cioccolato

Dichiarazione Ambientale di Prodotto



Barilla ha sviluppato
Il primo sistema EPD
certificato in ambito
alimentare

**NUMERO DI
REGISTRAZIONE**

S-P-01148

CODICE CPC

231 GRAIN MILL
PRODUCTS
PCR 2013:04 VER. 3.0
2021/0927

**DATA DI
PUBBLICAZIONE**

19/03/2019

REVISIONE

4 del 2022/03/28

VALIDO FINO AL

2025/04/09

PROGRAMME

The International
EPD® System
www.environdec.com

**PROGRAMME
OPERATOR**

EPD International AB

Questa EPD è stata sviluppata in conformità con la ISO 14025. Una EPD dovrebbe fornire informazioni aggiornate e potrebbe essere revisionata, qualora le condizioni cambiassero. La validità dichiarata è quindi soggetta a registrazione e pubblicazione continuative su www.environdec.com.

1. Il marchio e il prodotto

IL MARCHIO GRAN CEREALE

Il brand Grancereale dal 1989 offre alle persone tutta l'energia buona ed il gusto intenso della natura. Le sue ricette, caratterizzate da ingredienti semplici e naturali come i cereali e la frutta, lo rendono un prodotto iconico e distintivo grazie al suo aspetto "grezzo" e non processato.

Oggi il marchio Grancereale opera in 3 categorie, offrendo ai consumatori una vasta gamma di prodotti come biscotti, barrette e cereali da colazione, per una produzione di più di 10 000 tonnellate e circa 8 milioni di acquirenti.

Grancereale: mordi la forza della natura.

Maggiori dettagli si trovano sul sito del [Gran Cereale](https://www.grancereale.it).

LO STABILIMENTO E IL PROCESSO

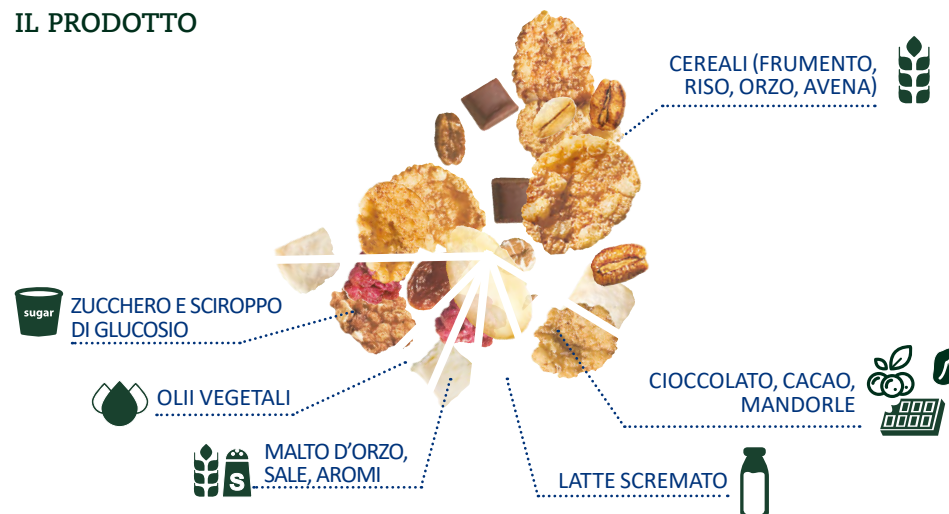
La granola croccante Gran Cereale viene prodotta per conto di Barilla, in uno stabilimento italiano in provincia di Cremona.

Il processo di produzione della granola prevede la preparazione degli ingredienti (cereali soffiati, cereali tostati e caramellati, aggregati di cereali, multi-grano con frutta, riccioli di cioccolato ed aggregati di cereali al cacao), il dosaggio degli ingredienti ed il confezionamento.

La granola croccante Gran Cereale è venduta in confezioni da 320 grammi (mandorle) e 291 grammi (cioccolato) ed è pronta per il consumo.

Maggiori informazioni sul sito del [Gran Cereale](https://www.grancereale.it).

IL PRODOTTO



VALORI NUTRIZIONALI (PER 100G)		Classico	Cioccolato
Energia	kJ kcal	1657 393	1665 395
Grassi dei quali saturi	grammi	7,2 0,8	7,4 3,4
Carboidrati dei quali zuccheri	grammi	68,0 20,0	68w,7 22,0
Fibra	grammi	10,2	8,4
Proteine	grammi	9,0	9,2
Sale	grammi	0,63	0,788

2. Il gruppo Barilla

La passione per la qualità, la continua ricerca di ricette eccellenti e la capacità di coniugare tradizione e innovazione rappresentano gli ingredienti chiave che hanno consentito a un piccolo negozio di pane e pasta, aperto nel 1877 a Parma, di diventare un attore internazionale nel mercato della pasta, dei sughi pronti, dei prodotti da forno e dei pani croccanti.

Il Gruppo è presente in oltre 100 paesi grazie alle proprie marche, divenute un'icona di eccellenza nel settore alimentare, e con 30 siti produttivi, che ogni anno concorrono alla produzione di oltre 2.099.000 tonnellate di prodotti.

Con i suoi brand - Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Cucina Barilla, Catelli, Lancia, Tolerant e Pasta Evangelists - promuove una dieta gustosa, gioiosa e sana, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano.

Maggiori informazioni sul sito www.barillagroup.com



La Nostra Missione: Buono per Te, Buono per il Pianeta

Al fine di dare un contributo concreto alle sfide globali, Barilla ha delineato negli anni un percorso racchiuso nella Missione “Buono per Te, Buono per il Pianeta” che guida, passo dopo passo, a offrire alle persone cibo buono, sicuro, nutrizionalmente equilibrato e proveniente da filiere responsabili.

CIBO BUONO significa gusto, piacere e un gesto d'amore quotidiano per le persone stesse.

CIBO SANO significa materie prime selezionate, profili nutrizionali bilanciati per rispondere a corretti stili di vita.

CIBO PROVENIENTE DA FILIERE RESPONSABILI vuol dire cercare i migliori ingredienti per garantire una qualità eccellente, nel rispetto di persone, animali e ambiente.

Un impegno “dal campo alla tavola” che ha portato a sviluppare iniziative nelle diverse fasi della filiera e per il quale ogni marca del Gruppo Barilla contribuisce attraverso progetti volti a migliorare il profilo nutrizionale dei prodotti, rafforzare la sostenibilità delle filiere e comunicare in modo trasparente ai consumatori.



L'IMPEGNO DI GRANCEREALE



Il brand Grancereale dal 1989 offre alle persone tutta l'energia buona ed il gusto intenso della natura. Le sue ricette, caratterizzate da ingredienti semplici e naturali come i cereali e la frutta, lo rendono un prodotto iconico e distintivo grazie al suo aspetto "grezzo" e non processato.

COMPENSAZIONE DELLA CO₂ EMESSA DALLA NOSTRA FILIERA PRODUTTIVA.

Il brand Gran Cereale ha intrapreso un percorso volto a **compensare le proprie emissioni di CO₂, calcolate lungo tutta la sua filiera di produzione**, attraverso un progetto realizzato in Brasile, sull'isola di Marajo, dove contrastando lo sfruttamento forestale viene preservato l'assorbimento di CO₂ della foresta salvaguardata.

I crediti legati a questo progetto, certificato secondo elevati standard qualitativi come VCS e Social Carbon, vengono acquistati per Grancereale solo su piattaforme internazionali, che rendono la procedura di acquisto assolutamente trasparente e verificabile, contribuendo agli obiettivi di sviluppo sostenibile definiti dall'Organizzazione delle Nazioni Unite.

Per maggiori informazioni visita il **sito GranCereale**

IN ITALIA

Il gruppo Barilla aderisce a **Mosaico Verde** promuovendo progetti per la tutela di boschi esistenti che soffrono problematiche legate a calamità naturali, incendi, dissesto idrogeologico, introduzione di specie alloctone.

<https://www.mosaicoverde.it/adesioni/barilla-gran-cereale/>

SALVAGUARDIA DI AREE BOSCHIVE GIÀ ESISTENTI

Grancereale si impegna a realizzare interventi di salvaguardia e protezione di alcuni boschi **in 6 aree** individuate da nord a sud. Attività di intervento:

- Pulizia dei boschi.
- Mantenimento e recupero della biodiversità e degli ecosistemi originari.
- Interventi di stabilizzazione del suolo.
- Recupero sentieristico.

MESSA A DIMORA DI ALBERI PER RIPRISTINO AREE VERDI

Grancereale riqualifica le aree verdi, creando nuovi boschi. In alcune delle 6 aree "adottate" Grancereale riqualifica le aree verdi **creando nuovi boschi**. Le attività di forestazione saranno sviluppate rispettando criteri di conservazione della biodiversità e specificità territoriale ed ogni intervento rispetterà sempre le seguenti caratteristiche:

- Utilizzo di specie autoctone.
- Manutenzione e monitoraggio costante.
- Miglioramento paesaggistico, sviluppo di ecosistemi naturali, assorbimento delle emissioni di CO₂.
- Sostenibilità sociale, lasciando le aree riforestare fruibili ed accessibili al pubblico.

3. Il calcolo delle performance ambientali



Le performance ambientali del prodotto sono state valutate mediante la **metodologia LCA (Life Cycle Assessment)** prendendo in considerazione l'intera filiera a partire dalla coltivazione delle materie prime fino al trasporto del prodotto finito alle principali piattaforme di distribuzione.

Lo studio è stato effettuato seguendo le regole per categoria di prodotto rilasciate dall'**International EPD System**: "CPC code 2311 – Grain mill products".

I dati generici contribuiscono al calcolo della performance ambientale per meno del 10%.

UNITÀ DICHIARATA

I risultati presentati sono riferiti a **1 kg** di prodotto e al suo relativo imballaggio, nella confezione da **320 grammi** (mandorle) e da **291 grammi** (cioccolato).

CONFINI DEL SISTEMA

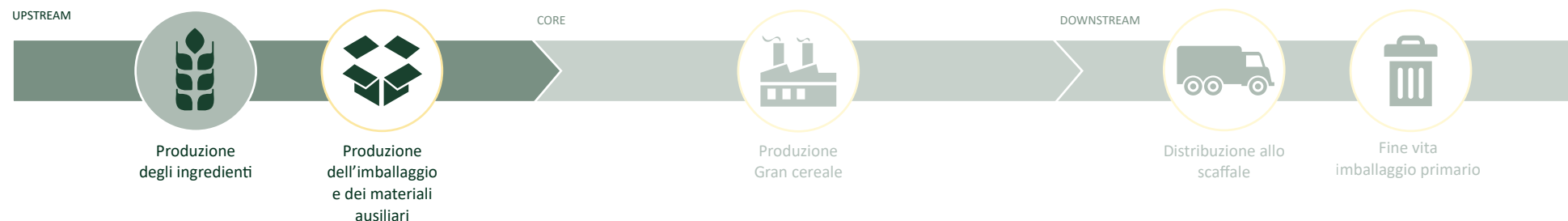
I processi che costituiscono il sistema analizzato sono stati organizzati in **tre fasi** in linea con i requisiti del sistema EPD.

AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO

L'area geografica di riferimento di questa EPD coincide con l'area coinvolta nella distribuzione e vendita del prodotto, che per la Granola Coccante Gran Cereale è principalmente l'Italia (98% dei volumi distribuiti).



4. Produzione degli ingredienti



CEREALI

Le prestazioni ambientali associate alla coltivazione dei cereali sono state valutate considerando valori medi stimati da esperti Barilla per quanto concerne rese, uso di fertilizzanti e consumi energetici associati agli areali di riferimento.

LATTE SCREMATO

I dati di inventario relativi alla produzione del latte sono primari e provengono da fornitori di Barilla.

OLII VEGETALI

I dati relativi alla produzione degli olii vegetali provengono da Agrifootprint.

PRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI

CACAO E CIOCCOLATO

I dati relativi alla coltivazione del cacao provengono da Agribalyse.
I dati relativi alla produzione di cioccolato sono primari e provengono da fornitori Barilla.

ALTRE MATERIE PRIME

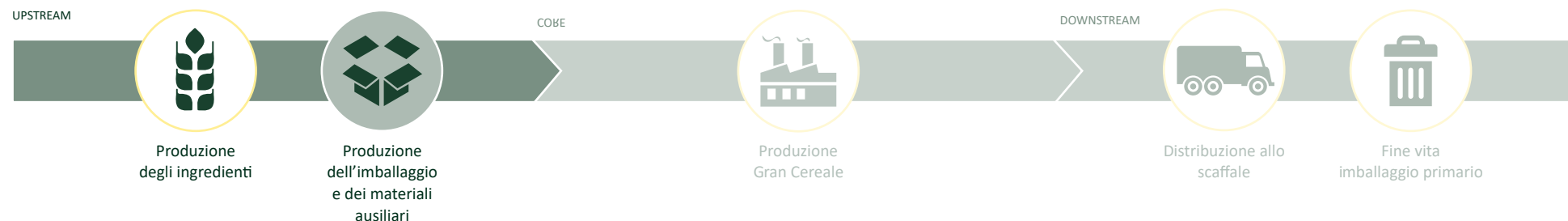
I dati relativi alla produzione di mandorle e altre materie prime presenti nella ricetta derivano da banche dati internazionali.

ZUCCHERO

I dati di inventario relativi alla produzione di zucchero provengono dall'EPD certificata di uno dei fornitori di Barilla (S-P-00679).



5. Produzione dell'imballaggio e dei materiali ausiliari



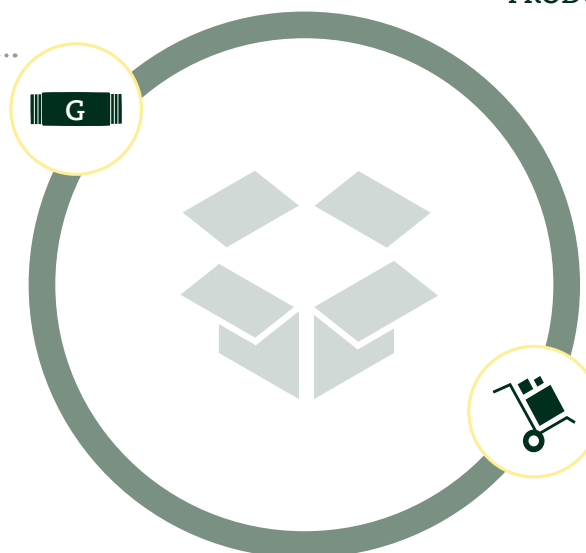
PACKAGING PRIMARIO

Le prestazioni ambientali associate alla fase di produzione dell'imballaggio sono state valutate considerando la confezione da 320 grammi (per la granola alle mandorle) e da 291 grammi (per la granola al cioccolato).

L'imballaggio primario è interamente riciclabile ed è composto da due tipi di materiali: un film plastico per la busta e carta per l'astuccio esterno.

Dati primari (provenienti dall'unità che si occupa della progettazione degli imballaggi) sono usati sia per i quantitativi di imballaggio, sia per gli aspetti ambientali associati alla produzione degli stessi.

Tutti gli imballi utilizzati per i prodotti Gran Cereale sono progettati per il riciclo.



PRODUZIONE DELL'IMBALLAGGIO



Dal 2004 Barilla progetta i nuovi imballaggi con uno strumento denominato LCA packaging design che consente di valutare gli impatti ambientali dei nuovi imballaggi, già in fase di progettazione.

PACKAGING PER IL TRASPORTO

Il packaging per il trasporto è costituito dagli espositori di cartone utilizzati per la distribuzione del prodotto e da film estensibile.

Gli espositori sono realizzati prevalentemente in cartone riciclato.

I dati utilizzati sono di tipo secondario e derivano da banche dati.

Le prestazioni ambientali associate ai materiali ausiliari sono state valutate considerando come dati primari i consumi dello stabilimento durante l'anno 2021. Dati secondari (Ecoinvent) sono stati usati per gli aspetti ambientali associati alla produzione dei materiali

6. Produzione delle granole Gran Cereale

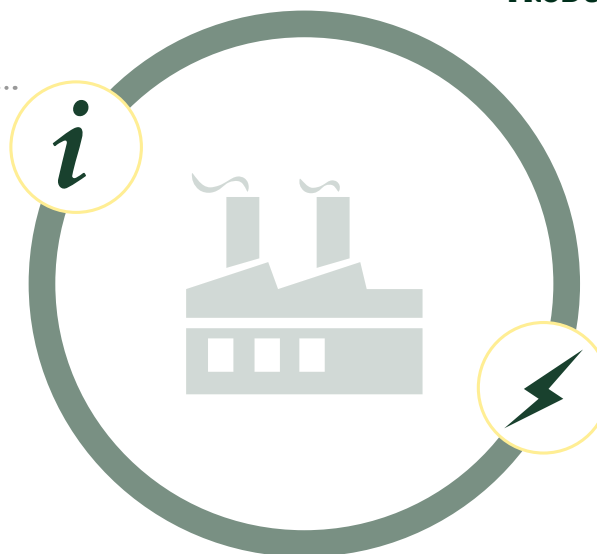


PRODUZIONE DELLE GRANOLE GRAN CEREALE

INFORMAZIONI GENERALI

Le prestazioni ambientali associate al processo di produzione sono state valutate considerando come dati primari da copacker i consumi di energia e acqua e la produzione di rifiuti e suddividendoli utilizzando l'allocazione in massa. Dati secondari (Ecoinvent) sono stati usati per gli aspetti ambientali associati alla produzione di energia e acqua.

Dati primari anno 2021.



ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di Energia elettrica è stato suddiviso secondo il metodo dell'allocazione in massa. Barilla, attraverso il sistema di certificazione GO (Certificati di garanzia d'origine), acquista energia da fonte rinnovabile di tipo idroelettrico in quantità tale da coprire l'intera produzione Gran Cereale. Dato primario anno 2021.

7. Distribuzione



DISTRIBUZIONE

La Granola Gran Cereale viene prodotta in Italia per conto di Barilla. Gli impatti ambientali associati al trasporto e alla distribuzione sono stati valutati considerando le seguenti ipotesi:

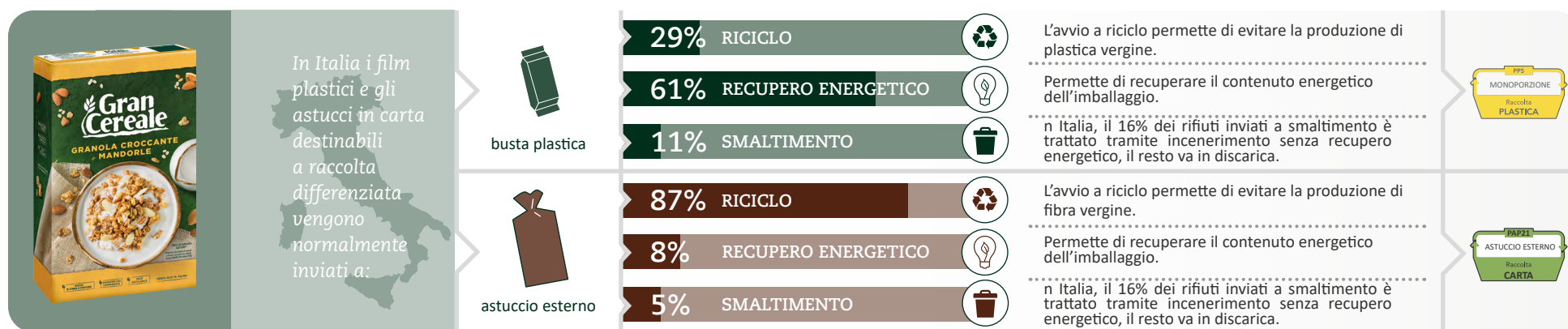
- 98% del prodotto viene distribuito in Italia
- 2% del prodotto viene distribuito all'estero
- il trasporto viene effettuato tramite:
 - 99% via terra (camion)
 - 1% via mare

Il trasporto non necessita di particolari condizioni di stoccaggio (ad esempio la refrigerazione).
Dati primari anno 2021.

Gli impatti relativi allo smaltimento del packaging per il trasporto sono stati calcolati considerando lo scenario medio calcolato sulle percentuali di prodotto in fase di distribuzione, per il destino di carta e cartone. Dati per l'Italia: COMIECO Raccolta, Riciclo e Recupero di carta e cartone 2020, riportati nella pagina successiva.



8. Smaltimento dell'imballaggio primario



Gli impatti relativi allo smaltimento del packaging primario sono stati calcolati considerando lo scenario medio italiano, dal momento che il 98% del prodotto è distribuito in Italia.

Dati COMIECO e COREPLA, Relazione sulla gestione e bilancio 2020.



9. Risultati ambientali - Granola croccante mandorle

USO DELLE RISORSE dati per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
RISORSE DI ENERGIA PRIMARIE RINNOVABILI dati in MJ	Uso come vettore di energia	6,71E+00	3,79E+00	2,21E+00	1,91E-03	1,23E-04	1,27E+01
	Uso come risorsa*	0,00E+00	1,76E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,76E+00
	Totale	6,71E+00	5,55E+00	2,21E+00	1,91E-03	1,23E-04	1,45E+01
RISORSE DI ENERGIA PRIMARIE NON RINNOVABILI dati in MJ	Uso come vettore di energia	1,26E+01	3,89E+00	7,62E+00	1,18E+00	3,29E-03	2,53E+01
	Uso come risorsa	3,59E-04	6,53E-01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	6,54E-01
	Totale	1,26E+01	4,54E+00	7,62E+00	1,18E+00	3,29E-03	2,59E+01
Materie prime seconde (g)		0,00E+00	7,27E+01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	7,27E+01
Combustibili secondari rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0,00E+00	4,33E-02	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	4,33E-02
Combustibili secondari non rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
Uso di risorse idriche (litri)		2,79E+02	3,77E+00	1,67E+00	2,79E-02	6,58E-03	2,84E+02
FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA dati per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
Coprodotti destinati ad alimentazione animale (g)		0,00E+00	0,00E+00	9,64E+01	0,00E+00	0,00E+00	9,64E+01
Componenti per il riuso (g)		1,67E+01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,67E+01
Materiali per il riciclo (g)		4,61E-01	1,01E+01	2,95E+01	5,85E+01	9,76E+01	1,96E+02
Materiali per il recupero energetico (g)		2,56E-01	0,00E+00	8,47E+00	5,03E+00	1,75E+01	3,12E+01
Energia esportata, elettrica (MJ)		0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,10E-03	3,30E-03	4,40E-03
Energia esportata, termica (MJ)		0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	2,30E-03	6,90E-03	9,20E-03

Le risorse energetiche secondarie e i flussi di energia recuperata non mostrano contributi rilevabili.

*La biomassa convertita nel prodotto non è contabilizzata.

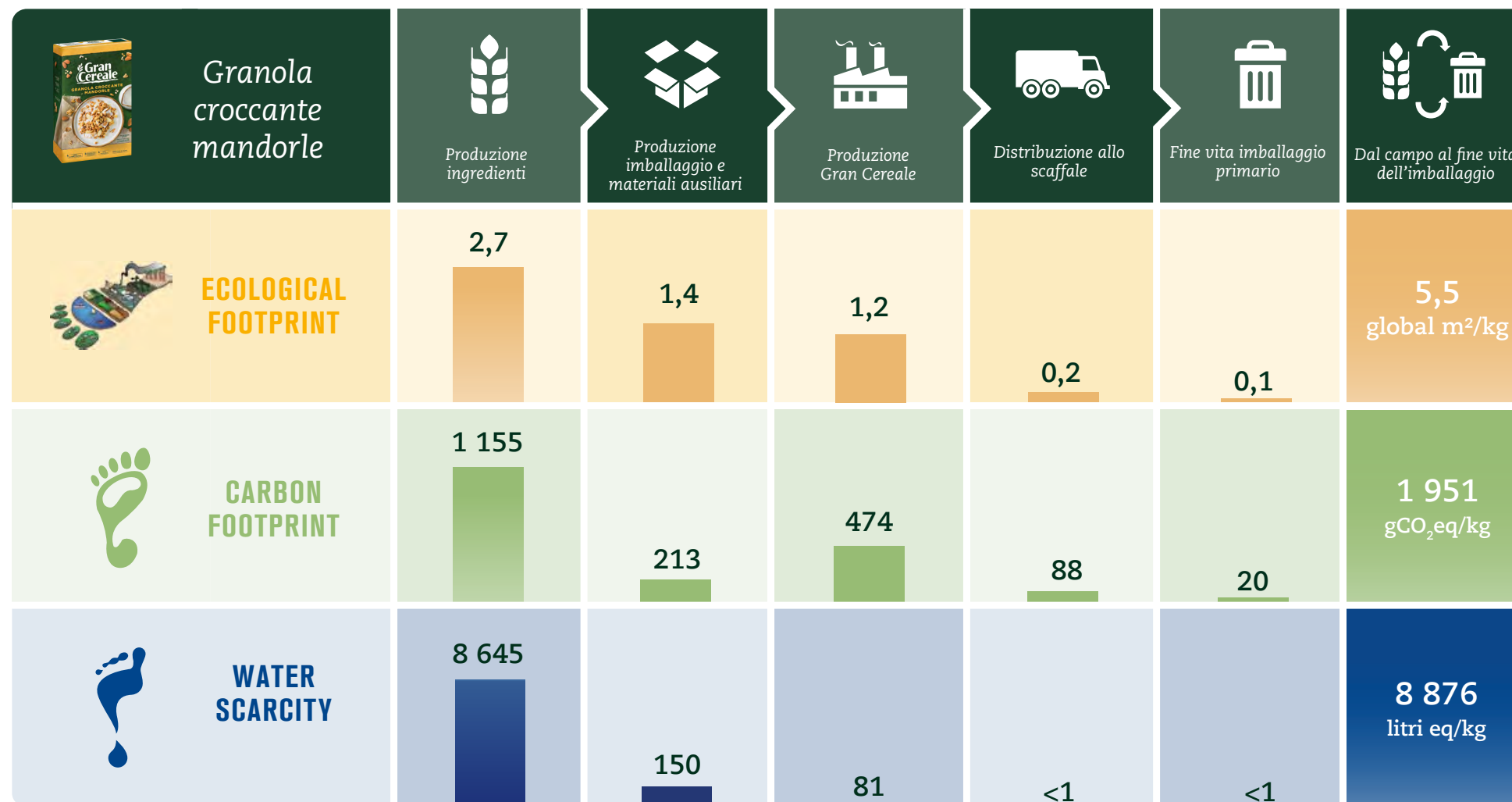


INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE dati per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
POTENZIALE RISCALDAMENTO GLOBALE - GWP (g CO ₂ eq)	Fossile	9,45E+02	2,12E+02	4,71E+02	8,38E+01	1,31E+01	1,72E+03
	Biogenico	1,95E+02	1,54E-01	3,82E+00	4,38E+00	6,96E+00	2,10E+02
	Uso suolo e cambiamento	1,59E+01	9,18E-01	5,44E-03	8,01E-04	1,43E-04	1,68E+01
	Totale	1,16E+03	2,13E+02	4,74E+02	8,82E+01	2,01E+01	1,95E+03
Acificazione - g SO ₂ equivalente		8,30E+00	8,06E-01	6,87E-01	4,44E-01	3,85E-03	1,02E+01
Eutrofizzazione - g PO ₄ ³⁻ equivalente		5,25E+00	1,50E-01	9,84E-02	6,90E-02	4,29E-03	5,57E+00
Form, di ossidanti fotochimici - g NMVOC equivalente		2,59E+00	4,20E-01	6,74E-01	5,25E-01	6,44E-03	4,22E+00
Potenziale di impoverimento abiotico - elementi g Sb eq		2,02E-03	1,59E-05	3,01E-06	3,76E-06	1,81E-07	2,04E-03
Potenziale di impoverimento abiotico, combustibili fossili - MJ, potere calorifico netto		1,15E+01	3,30E+00	7,61E+00	1,17E+00	3,14E-03	2,36E+01
Pontenziale scarsità di acqua, m3 eq		8,65E+00	1,50E-01	8,09E-02	-4,76E-05	2,60E-04	8,88E+00
RIFIUTI dati in grammi per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
Rifiuti pericolosi a smaltimento*		6,19E-03	5,15E-09	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	6,2E-03
Rifiuti non pericolosi a smaltimento*		4,00E+00	9,59E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,4E+01
Rifiuti radioattivi		7,60E-01	1,93E-01	4,08E-02	3,76E-02	2,12E-04	1,0E+00

Il contributo biogenico del potenziale effetto serra si riferisce esclusivamente alle emissioni di metano biogenico. Per quanto riguarda la CO₂ biogenica, il contributo risulta essere zero, perché la quantità assorbita è equivalente alla quantità di CO₂ emessa nel riferimento temporale di 100.

* I valori pari a 0 indicano che – sebbene dei rifiuti siano prodotti e inviati a smaltimento – il loro impatto è valutato all'interno del sistema prodotto.

PERFORMANCE AMBIENTALI DEL PRODOTTO





10. Risultati ambientali - Granola croccante cioccolato

USO DELLE RISORSE dati per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
RISORSE DI ENERGIA PRIMARIE RINNOVABILI dati in MJ	Uso come vettore di energia	6,92E+00	4,16E+00	2,21E+00	2,04E-03	1,35E-04	1,33E+01
	Uso come risorsa*	0,00E+00	1,94E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,94E+00
	Totale	6,92E+00	6,10E+00	2,21E+00	2,04E-03	1,35E-04	1,52E+01
RISORSE DI ENERGIA PRIMARIE NON RINNOVABILI dati in MJ	Uso come vettore di energia	1,16E+01	4,27E+00	7,70E+00	1,26E+00	3,62E-03	2,48E+01
	Uso come risorsa	3,59E-04	7,19E-01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	7,19E-01
	Totale	1,16E+01	4,99E+00	7,70E+00	1,26E+00	3,62E-03	2,55E+01
Materie prime seconde (g)		0,00E+00	8,00E+01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	8,00E+01
Combustibili secondari rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0,00E+00	4,77E-02	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	4,77E-02
Combustibili secondari non rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00
Uso di risorse idriche (litri)		1,65E+02	4,14E+00	1,67E+00	2,99E-02	7,24E-03	1,71E+02
FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA dati per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
Coprodotti destinati ad alimentazione animale (g)		0,00E+00	0,00E+00	9,64E+01	0,00E+00	0,00E+00	9,64E+01
Componenti per il riuso (g)		1,41E+01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,41E+01
Materiali per il riciclo (g)		8,48E-01	1,11E+01	2,95E+01	6,44E+01	1,07E+02	2,13E+02
Materiali per il recupero energetico (g)		3,51E-01	0,00E+00	8,47E+00	5,53E+00	1,92E+01	3,36E+01
Energia esportata, elettrica (MJ)		0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,10E-03	3,30E-03	4,40E-03
Energia esportata, termica (MJ)		0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	2,30E-03	6,90E-03	9,20E-03

Le risorse energetiche secondarie e i flussi di energia recuperata non mostrano contributi rilevabili.

*La biomassa convertita nel prodotto non è contabilizzata.

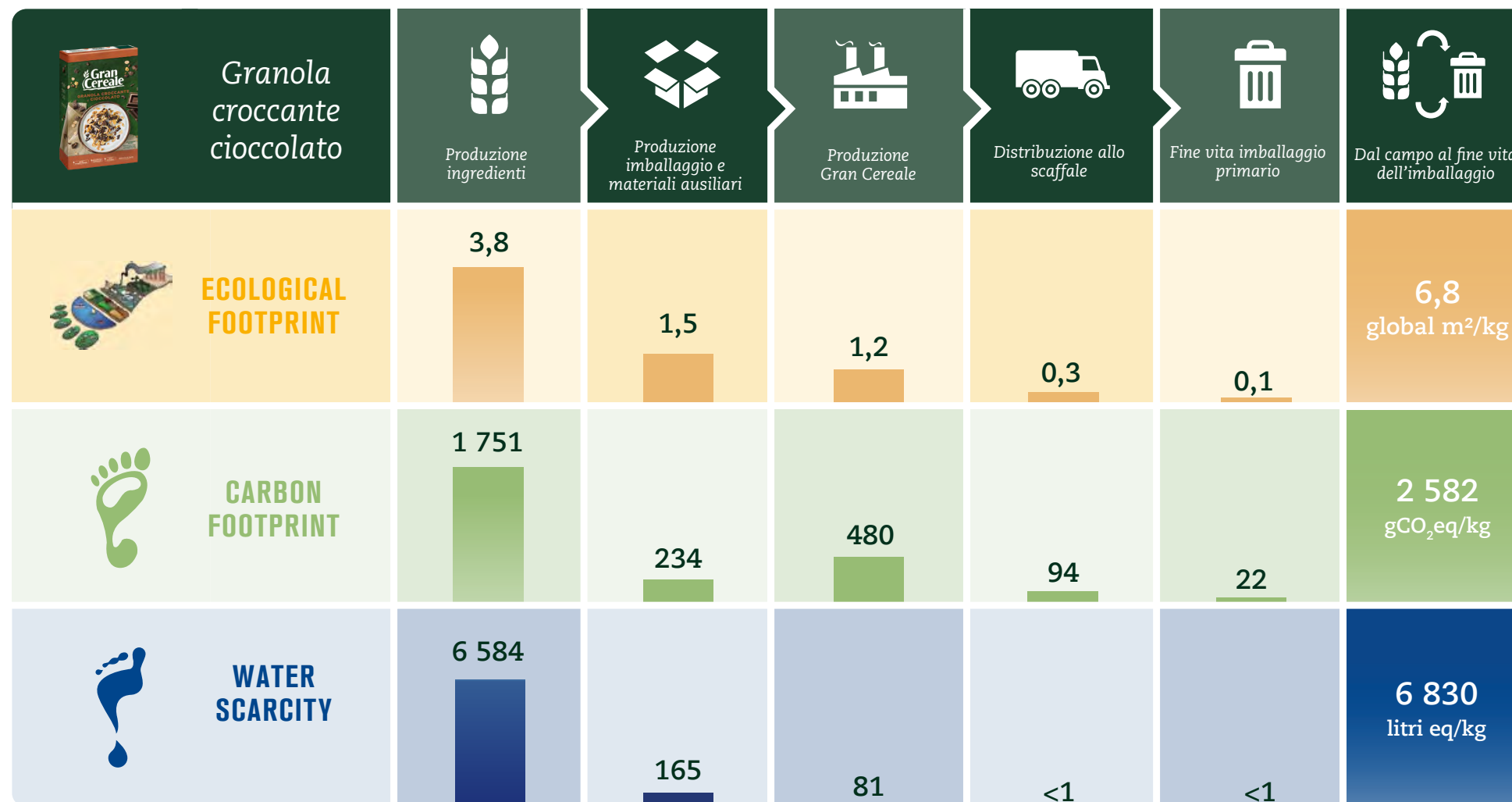


INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE dati per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
POTENZIALE RISCALDAMENTO GLOBALE - GWP (g CO ₂ eq)	Fossile	9,16E+02	2,33E+02	4,77E+02	8,96E+01	1,44E+01	1,73E+03
	Biogenico	4,09E+02	1,69E-01	3,82E+00	4,82E+00	7,64E+00	4,26E+02
	Uso suolo e cambiamento	4,26E+02	1,01E+00	5,49E-03	8,59E-04	1,57E-04	4,27E+02
	Totale	1,75E+03	2,34E+02	4,80E+02	9,44E+01	2,21E+01	2,58E+03
Acificazione - g SO ₂ equivalente		9,94E+00	8,86E-01	7,19E-01	4,73E-01	4,23E-03	1,20E+01
Eutrofizzazione - g PO ₄ ³⁻ equivalente		6,64E+00	1,65E-01	1,03E-01	7,37E-02	4,71E-03	6,98E+00
Form, di ossidanti fotochimici - g NMVOC equivalente		3,13E+00	4,61E-01	7,12E-01	5,60E-01	7,08E-03	4,87E+00
Potenziale di impoverimento abiotico - elementi g Sb eq		3,37E-03	1,75E-05	3,27E-06	4,02E-06	1,99E-07	3,39E-03
Potenziale di impoverimento abiotico, combustibili fossili - MJ, potere calorifico netto		1,01E+01	3,63E+00	7,69E+00	1,25E+00	3,45E-03	2,27E+01
Pontenziale scarsità di acqua, m3 eq		6,58E+00	1,65E-01	8,09E-02	-4,60E-05	2,86E-04	6,83E+00
RIFIUTI dati in grammi per 1 kg di prodotto		UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		TOTALE
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione	Distribuzione allo scaffale	Fine vita imballaggio primario	
Rifiuti pericolosi a smaltimento*		1,18E-02	5,67E-09	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	1,2E-02
Rifiuti non pericolosi a smaltimento*		1,27E+01	1,05E+01	0,00E+00	0,00E+00	0,00E+00	2,3E+01
Rifiuti radioattivi		6,96E-01	2,13E-01	4,35E-02	4,02E-02	2,33E-04	9,9E-01

Il contributo biogenico del potenziale effetto serra si riferisce esclusivamente alle emissioni di metano biogenico. Per quanto riguarda la CO₂ biogenica, il contributo risulta essere zero, perché la quantità assorbita è equivalente alla quantità di CO₂ emessa nel riferimento temporale di 100.

* I valori pari a 0 indicano che – sebbene dei rifiuti siano prodotti e inviati a smaltimento – il loro impatto è valutato all'interno del sistema prodotto.

PERFORMANCE AMBIENTALI DEL PRODOTTO



11. Differenze rispetto alle precedenti versioni dell'EPD

Le differenze rispetto alle precedenti versioni dell'EPD sono dovute principalmente all'aggiornamento delle rese di coltivazione dei cereali, ai fattori di emissione per i mix energetici specifici e per le materie prime ed alla distribuzione di mercato.

Il nome del prodotto è stato cambiato, da "Mix di Cereali Croccanti" a "Granola" e non è più analizzato il prodotto "cereali con mela e succo di frutta" perché non più presente sul mercato.

12. Informazioni aggiuntive

RIFERIMENTI

- International EPD Consortium, General Programme Instructions (EPD), ver. 3.01 of 18/09/2019;
- WWF, Global Footprint Network, Zoological Society of London, Living Planet Report 2008, WWF (2008);
- Arjen Y. Hoekstra, Ashok K. Chapagain, Maite M. Aldaya, Mesfin M. Mekonnen; Water Footprint The Water Footprint Manual 2011, Waterfootprint Network;
- PCR 2013:04 CPC 231 Grain Mill Products; ver. 3.0.2 del 27/09/2021;
- COMIECO Raccolta, Riciclo e Recupero di carta e cartone 2020;
- COREPLA relazione sulla gestione 2020;
- Eurostat database for waste management, latest version (2018)



Dichiarazioni ambientali pubblicate all'interno della stessa categoria di prodotto ma provenienti da programmi differenti potrebbero non essere confrontabili. Per maggiori informazioni in merito a questa dichiarazione si rimanda al sito: www.environdec.com

As EPD owner, Barilla has the sole ownership, liability and responsibility for the EPD.

EPDs within the same product category but from different programmes may not be comparable.

EPD PROCESS CERTIFICATION

Product Category Rules (PCR): GRAIN MILL PRODUCTS, 2013:04,
v 3.0.2, UN CPC 231
PCR review conducted by:
Technical Committee of the International EPD® system.
Chair Filippo Sessa
Contact via info@environdec.com

Program operator:
EPD International AB
Box 210 60, SE-100 31 Stockholm, Sweden
info@environdec.com



EPD PROCESS CERTIFICATION

Independent verification of the declaration and data, according to ISO 14025:

- ☒ EPD process verification
- ☐ EPD verification- Third party verifier

PROCESS INTERNAL VERIFICATION

Procedure for follow-up of data during EPD validity involves third part verifier:

- ☐ Yes
- ☒ No

Third party verifier: **Bureau Veritas Certification Sweden AB**, Accredited by: **SWEDAC**



Process internal verifier: **Ugo Pretato**, Approved by: **The International EPD® System**

STUDIO FIESCHI
& SOCI

CONTACTS

Barilla G. e R. Fratelli- Società per Azioni, via Mantova 166, 43122, Parma, Italy. www.barillagroup.com
For additional information relative to the activities of the Barilla Group or in regards to this environmental declaration, please contact:
Laura Marchelli - laura.marchelli@barilla.com



Technical support and graphic design: **Life Cycle Engineering SpA** - Italy www.lcengineering.eu



16. Glossario

ECOLOGICAL FOOTPRINT

L'ecological footprint è la misura della superficie terrestre e acquatica necessaria a produrre le materie prime e ad assorbire le emissioni relative al ciclo di vita di un prodotto.

Viene espressa in global metri quadri.

www.globalfootprint.org

CARBON FOOTPRINT

La carbon footprint di un prodotto è il totale delle emissioni di gas ad effetto serra prodotti lungo l'intero ciclo di vita.

Si misura in massa di CO₂ equivalenti.

In agricoltura un contributo rilevante è dato dalle emissioni di protossido di azoto (N₂O) dovute all'utilizzo dei fertilizzanti.

www.ipcc.ch

WATER SCARCITY

La water scarcity misura l'acqua disponibile rimanente dopo aver soddisfatto le necessità umane e degli ecosistemi acquatici, misurata per unità di superficie in un dato bacino idrico rispetto alla media mondiale. Questo metodo si basa sul fatto che il potenziale di privazione di acqua per un altro utente è direttamente proporzionale alla quantità di acqua consumata e inversamente proporzionale all'acqua disponibile rimanente per unità di superficie e tempo.

www.wulca-waterlca.org

ACIDIFICAZIONE (AP)

Fenomeno per il quale le precipitazioni atmosferiche risultano avere pH inferiore alla norma.

Può provocare danni alle foreste e alle colture vegetali, così come agli ecosistemi acquatici e ai manufatti.

È dovuto alle emissioni di SO₂, di NO_x e di NH₃.

Il potenziale di acidificazione viene espresso in grammi di SO₂ equivalenti.

EUTROFIZZAZIONE (EP)

Arricchimento dei corsi d'acqua in nutrienti che determina un eccessivo sviluppo di vegetazione negli ecosistemi acquatici e conseguente carenza di ossigeno.

Il potenziale di eutrofizzazione è dovuto principalmente alle emissioni in acqua di fosfati e nitrati e si esprime in grammi di g PO₄³⁻ equivalenti.

FORMAZIONE DI OSSIDANTI FOTOCHIMICI (POFP)

Produzione di composti che per azione della luce sono in grado di promuovere una reazione di ossidazione che porta alla produzione di ozono nella troposfera. L'indicatore comprende soprattutto COV (composti organici volatili) e viene espresso in grammi di COV equivalenti (g NMVOC - equivalenti).

17. English Summary

THE BARILLA GROUP



Passion for quality, continuous pursuit of excellent recipes and ability to combine tradition and innovation are the fundamental ingredients that have allowed a small shop of bread and pasta, opened in 1877 in Parma, to become an international player in the market of pasta, ready-to-eat sauces, baked goods and crispy breads. The Group operates in over 100 countries through its brands, which have become the icon of excellence in the food sector, and with 30 production sites, which every year contribute to the production of over 2,099,000 tonnes of products.

THE GRAN CEREALE BRAND



Born in 1989 as a whole wheat cookie from Mulino Bianco, over the last years (thanks to its distinctive features like cereal and whole flour raw and “unworked” appearance) Gran Cereale has become an independent brand with a unique and proprietary identity.

Today, Gran Cereale brand works for 3 food categories and offers to consumers a wide range of products like biscuits, bars and breakfast cereals, with an overall production of 10 000 tons and around 8 millions of buyers.

THE PRODUCT



The product included in the analysis is Gran Cereale Granola croccante, produced in an Italian plant on behalf of Barilla. Gran Cereale granola is sold in recyclable packaging of 320 grams (almond) and 291 grams (chocolate) and it is ready for consumption.

DECLARED UNIT

Data are referred to 1 kg of product and related packaging 320 g and 291 g, made by recyclable plastic film (internal bag) and paper (external pack). All packaging format are designed for recycling.



DIFFERENCE VERSUS PREVIOUS VERSIONS OF THE EPD

- The differences versus previous EPD versions are due mainly to:
- the use of updated emission factors for the energy mixes and secondary data for raw materials,
 - updated yields for soft wheat cultivation calculated as average value of the last three available years for every region
 - modification of the distribution scenario
 - change in the name of the products (“Granola”, instead of “Crisp Cereal mix”)
 - removal of one product (apple and fruit juices cereal mix) from this EPD since it is not produced and sold anymore.

17. English Summary

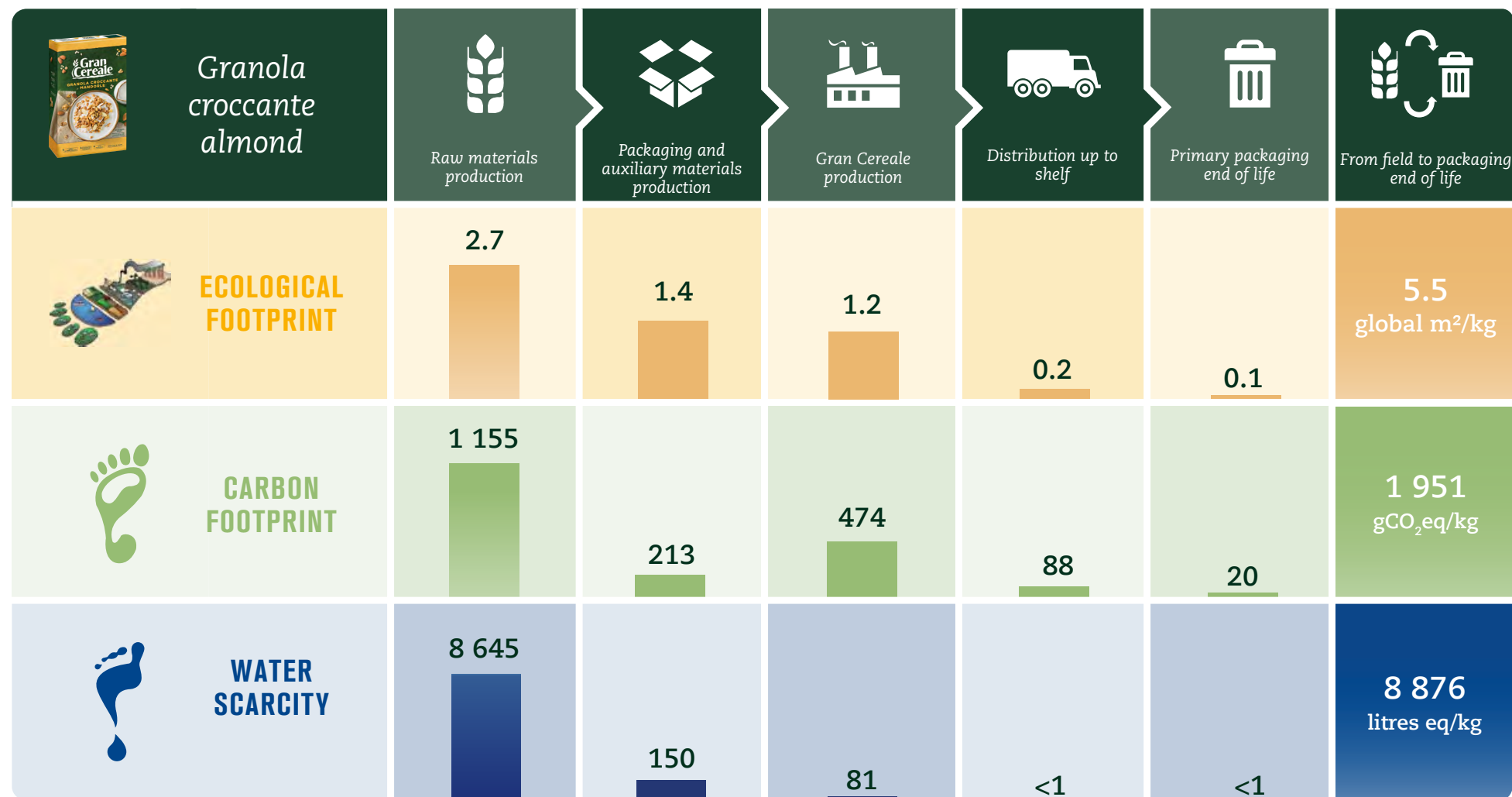
ENVIRONMENTAL IMPACT		Classic	Chocolate
Global Warming Potential <i>fossil biogenic land use change</i>	kg CO ₂ eq.	1.72E03 2.12E02 1.68E01	1.70E03 4.26E02 4.22E02
Acidification Potential	g SO ₂ eq.	1.02E01	1.17E01
Eutrophication Potential	g PO ₄ ³⁻ eq	5.52E00	6.77E00
Photochemical Oxidant Formation Potential	g NMVOC eq.	4.21E00	4.78E00



REFERENCES

- International EPD Consortium, General Programme Instructions (EPD), ver. 3.01 of 18/09/2019;
- WWF, Global Footprint Network, Zoological Society of London, Living Planet Report 2008, WWF (2008);
- PCR 2013:04 CPC 231: Grain Mill Products; ver. 3.0.2 of 27/09/2021;
- COMIECO Raccolta, Riciclo e Recupero di carta e cartone 2020;
- COREPLA relazione sulla gestione 2020;
- Eurostat database for waste management, latest version (2018)

PRODUCT ENVIRONMENTAL PERFORMANCE



PRODUCT ENVIRONMENTAL PERFORMANCE

