

Environmental Product Declaration



PESTO ALLA GENOVESE con e senza aglio

g 190

(ref. 160533BM - 160533FR- 160533US - 160353BM)



CPC CODE
UN CPC 23995

N. DI REGISTRAZIONE
S-P-06144

REVISIONE E DATA
rev. 1 del 03/08/2022

DATA PUBBLICAZIONE
05/08/2022

VALIDITÀ
02/08/2027

PROGRAMMA
The International EPD® System
www.environdec.com

OPERATORE PROGRAMMA
EPD International AB

EPD®
ENVIRONMENTAL PRODUCT DECLARATION

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

L'AZIENDA

Nata nel 1872 grazie allo spirito imprenditoriale di Fausto Polli, è ben presto divenuta azienda leader nel settore delle conserve vegetali, conquistando un ruolo da protagonista nel mercato nazionale e internazionale.

Presente in 45 paesi del mondo, la sua visione è improntata alla coerenza fra valori aziendali, qualità degli ingredienti e dei prodotti, fedeltà alle esigenze del consumatore.

Il controllo di tutta la filiera produttiva, l'accurata selezione delle materie prime, i sistemi evoluti di confezionamento e una vasta gamma di prodotti tipici della tradizione culinaria italiana, la rendono una tra le più importanti aziende del panorama agro – alimentare italiano e internazionale.

A sottolineare l'attenzione di Polli per la qualità concorrono tre importanti riconoscimenti: la certificazione **UNI EN ISO 9001:2015** per il Sistema di gestione della Qualità, e gli standard internazionali **BRC Global Standard Food** e **IFS** (International Food Standard), ottenuti a livello avanzato, che assicurano il superamento di severi controlli igienici e di sicurezza.



Produzione di
PESTO E ANTIPASTI

**MONSUMMANO
TERME (PT)**
Sede di Polli





4 STABILIMENTI



130 MATERIE PRIME LAVORATE



25 MILA TONNELLATE DI VERDURE PER ANNO



110 MILIONI DI CONFEZIONI PER ANNO

Produzione di OLIVE E CAPPERI



HINOJOS

MONSUMMANO TERME (PT)

LOZZO ATESTINO (PD)

EBOLI (SA)



Produzione di VERDURE DEL NORD ITALIA



Produzione di PESTO E ANTIPASTI



Produzione di VERDURE DEL SUD ITALIA

LA FILIERA CERTIFICATA DEL BASILICO

Il basilico fresco utilizzato per la produzione del Pesto alla Genovese Polli proviene da una filiera controllata e certificata a partire dal 2021.

Il basilico fresco viene conferito in stagione dalle aziende agricole facenti parte della **filiera controllata** ai siti di trasformazione del Gruppo Polli, **dove viene immediatamente trasformato in pesto alla genovese oppure in un semilavorato** da utilizzare fuori stagione per la produzione del medesimo prodotto finito.

La Filiera si estende pertanto dalle aziende agricole, e da quanto loro necessita per la produzione primaria, alla raccolta ed al trasporto del basilico ai siti di prima e/o seconda trasformazione, ai processi industriali di utilizzo del basilico fresco di filiera per la produzione di pesto.

Il progetto di certificazione di filiera controllata ha permesso **l'integrazione di un sistema di gestione della rintracciabilità** (certificato secondo la norma ISO 22005:2007), capace di **dimostrare univocamente l'origine del basilico** e garantire che solamente il basilico di filiera sia impiegato nella fabbricazione del Pesto alla Genovese a marchio Polli.

Il Progetto ha permesso, inoltre, l'integrazione degli attori della Filiera in un sistema con una strategia ed una gestione del processo e della rintracciabilità condivisi, affinché la qualità della materia prima e la bontà della sua trasformazione possano rappresentare un valore percepito ed apprezzato dai consumatori.



Lavorato entro 24 ore dalla raccolta



Tracciabilità certificata del basilico di Filiera



LE NOSTRE TECNOLOGIE E L'AMBIENTE

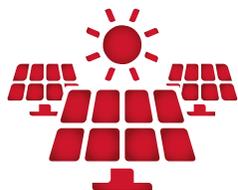


Stabilimento Polli di
Monsummano Terme (PT)



SISTEMA DI RECUPERO DELL'ACQUA

A partire dal 2012 è attivo un sistema di recupero dell'acqua utilizzata presso lo stabilimento che ha permesso di diminuire i consumi idrici legati al lavaggio del basilico e delle altre verdure lavorate e confezionate presso lo stabilimento.



IMPIANTO FOTOVOLTAICO

A partire dal 2013 è attivo sul tetto dello stabilimento un impianto fotovoltaico costituito da due unità per una potenza totale di 996,5 kW; l'energia prodotta contribuisce a circa il 20% dei consumi annuali di energia elettrica dello stabilimento.



SEPARATORE ACQUA/OLIO

Visto il massiccio impiego di oli vegetali, è stato installato un sistema di separazione acqua/olio mirato alla rimozione degli oli e grassi presenti nelle acque di scarico dello stabilimento, poi inviate al depuratore consortile. Il sistema permette la separazione di una frazione liquida di grassi ed oli destinata a valorizzazione energetica (produzione di biodiesel) e di una frazione solida, destinata a digestione anaerobica per la produzione di biogas.



IL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della Dichiarazione EPD è il **Pesto alla genovese** con e senza aglio a marchio Polli 1872, confezionato in vasetti da 190g e prodotto con basilico fresco, 100% da filiera italiana certificata, lavorato a freddo entro 24 ore dalla raccolta, con olio di girasole, olio extra vergine d'oliva e formaggi DOP.



VALORI NUTRIZIONALI

per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1999kJ/484kcal
Grassi	47g
di cui saluti	5,5g
Carboidrati	9,3g
di cui zuccheri	5,2g
Fibre	1,9g
Proteine	5,1g
Sale	3,4g

I valori nutrizionali sono gli stessi per entrambe le tipologie di Pesto alla genovese Polli, con e senza aglio.

METODOLOGIA DI ANALISI DEL CICLO DI VITA

Gli impatti ambientali sono stati calcolati sulla base di uno studio del ciclo di vita "cradle to grave" sviluppato secondo quanto previsto dalle regole generali dell'EPD Programme oltre che dalle specifiche del gruppo di prodotti Product Category Rules 2010:19 "Sauces, mixed condiments and mustard".

Per elaborare il modello LCA è stato utilizzato il software SimaPro v.9.3.0.2. I dati primari di Polli sono stati integrati con informazioni provenienti da banche dati quali Ecoinvent 3.8, Agri-Footprint 4.1, Agribalyse 3.0.1, World Food LCA Database 3.5 ed Industry data 2.0.

Lo studio rispetta il criterio di cut-off richiesto dai PCR di riferimento e i dati relativi ai flussi elementari che contribuiscono almeno al 99% degli impatti ambientali sono stati inclusi. Sono stati esclusi i trasporti e gli imballaggi delle materie prime e dei prodotti ausiliari forniti, la fase di grattugia dei formaggi e i trasporti dei rifiuti presso i centri di smaltimento/recupero.

All'interno della ricetta e del processo produttivo non vengono utilizzate sostanze chimiche pericolose.

CONTENT DECLARATION

Gli ingredienti riportati rappresentano il

100% della ricetta:

olio di semi di girasole
 basilico
 anacardi
 Grana Padano DOP
 sale
 proteine del latte
 olio extra vergine di oliva
 Pecorino Romano DOP
 pinoli
 aglio (presente solo nella versione con aglio)
 correttore di acidità:acido lattico





COPERTURA TEMPORALE

I dati di processo fanno riferimento alla produzione del 2021.

UNITÀ DICHIARATA

L'unità dichiarata è rappresentata da **1 kg di Pesto alla Genovese Polli con e senza aglio**, incluso l'imballaggio (il cui peso non è compreso nel kg), prodotto con basilico fresco italiano da filiera agroalimentare controllata.

Il Pesto alla Genovese Polli viene confezionato nel medesimo stabilimento di produzione (Monsummano Terme, PT), e nel medesimo formato (190g), seguendo le stesse modalità: l'unico elemento variabile è il **mercato di destinazione del prodotto**.

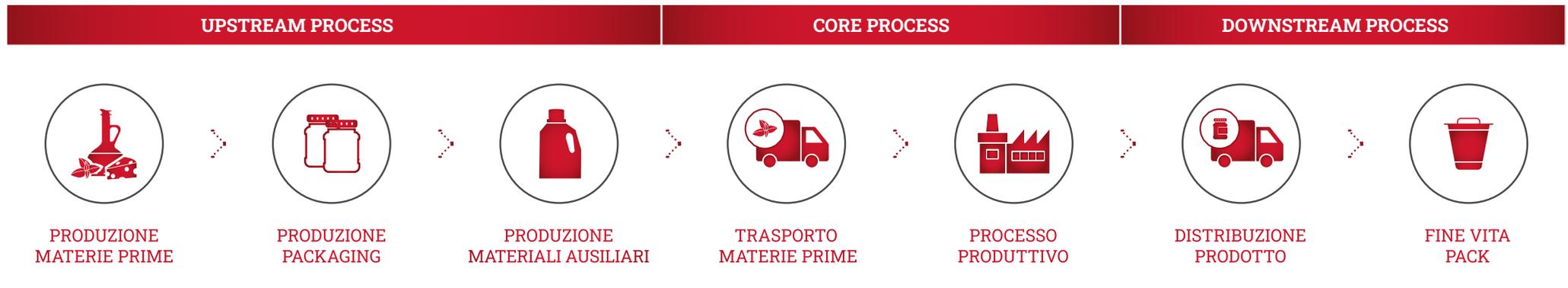
Le referenze rappresentate dal presente documento EPD sono 4:

- le ref. **160533BM** (*Pesto alla genovese con aglio*) e **160353BM** (*Pesto alla genovese senza aglio*) per le quali il mercato di riferimento è prevalentemente quello italiano
- le ref. **160533FR** (*Pesto alla genovese cremeux*) e **160533US** (*Pesto sauce traditional basil*) per cui i mercati di destinazione sono rispettivamente quello francese e quello americano.

Pertanto per facilitare la leggibilità e la consultazione del documento, in accordo con le regole del sistema Internazionale EPD®, vengono riportati i risultati completi, con validità globale, riferiti alle due referenze alto-vendenti tra le quattro riportate: il Pesto alla Genovese Polli (ref. 160533BM) rappresentativo delle tre referenze con aglio, distribuite sia in Italia che all'estero e il Pesto alla Genovese Polli senza aglio (ref. 160353BM) venduto in prevalenza nel mercato italiano.



IL PROCESSO PRODUTTIVO



CONFINI DEL SISTEMA ANALIZZATO

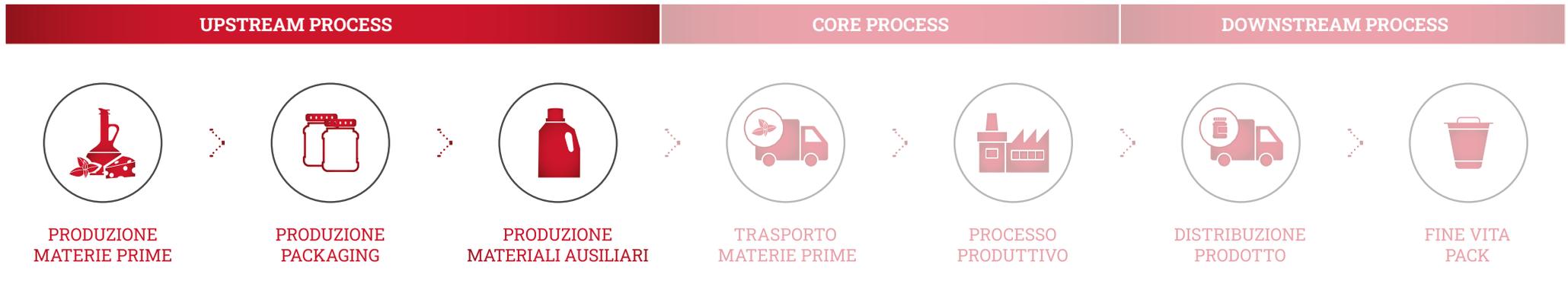
Polli ha il controllo dell'intera produzione del Pesto alla genovese, collaborando con i fornitori in relazione all'acquisto delle materie prime e degli imballaggi.

Il basilico utilizzato per la produzione del Pesto genovese a marchio Polli è proveniente al 100% da filiera italiana certificata. Il basilico viene raccolto, lavato e conservato a temperatura controllata dal fornitore; viene poi trasportato presso lo stabilimento di Monsummano Terme (PT) dove viene trasformato, entro le 24h, in pesto alla genovese oppure in un semilavorato da utilizzare fuori stagione per la produzione del medesimo prodotto finito.

Il pesto alla genovese Polli è confezionato in vasetti di vetro da 190g con capsula di metallo. A valle delle fasi di produzione e di confezionamento del Pesto sono state prese in considerazione le attività di trasporto del prodotto finito ai centri di distribuzione (localizzati in Italia e all'estero) e il fine vita dell'imballaggio. Il prodotto è già pronto per il consumo e non necessita di essere scaldato o cotto prima di venire consumato, per questo motivo la fase d'uso non è stata presa in considerazione all'interno dei confini del sistema.



UPSTREAM PROCESS



PRODUZIONE MATERIE PRIME

Per quanto riguarda le materie prime, si è provveduto a raccogliere i dati di composizione delle ricette analizzando le distinte base di Polli.

Ai fini EPD, sono stati raccolti i dati 2021 relativi alla coltivazione del basilico presso l'unico fornitore italiano di basilico di filiera, situato in Emilia Romagna che rappresenta il 100% della fornitura del basilico fresco destinato alla produzione del Pesto oggetto di certificazione EPD.

Sono stati raccolti i dati relativi alle fasi di coltivazione e prima lavorazione del basilico fresco post-raccolta, con particolare attenzione ai consumi di acqua per l'irrigazione, alle attività di fertilizzazione e difesa-diserbo e ai consumi di combustibili ed elettricità per le lavorazioni del terreno e le operazioni di campo. Per gli altri ingredienti (tra i principali: olio di girasole, olio extravergine di oliva e formaggi DOP) sono stati utilizzati valori da banche dati o da pubblicazioni scientifiche rappresentativi delle diverse origini di produzione.



UPSTREAM PROCESS



PRODUZIONE MATERIALI AUSILIARI

I materiali ausiliari sono utilizzati per garantire il funzionamento delle attrezzature industriali e la qualità del processo produttivo; i dati di consumo presso lo stabilimento sono primari e riferibili principalmente a reagenti per pulizia, olii lubrificanti e prodotti utilizzati nell'impianto di depurazione delle acque.

PRODUZIONE PACKAGING

L'imballaggio primario è costituito da un vasetto in vetro da 190, da una capsula di metallo e da un'etichetta in carta.

Ai fini EPD sono stati raccolti tutti i quantitativi e le tipologie di imballaggio, sia primario (*consumer packaging*) che secondario e terziario (*distribution packaging*) riportati nella distinta base dei prodotti e nelle relative schede tecniche dei materiali.

Sono stati coinvolti i fornitori degli imballaggi per raccogliere dati primari relativi alla produzione; non avendo ricevuto dati esaustivi, sono stati utilizzati dati secondari tranne che per la percentuale di riciclato del vetro dei vasetti (dato validato dai fornitori). In particolare, il materiale riciclato impiegato può essere sia di origine *post-industrial* (scarti di processo) che *post consumer* (rottami di vetro da raccolta differenziata), in base al colore del vetro ed alla disponibilità e qualità della materia prima stessa.

I dati della capsula, infine, sono stati modellizzati sulla base dell'EPD METAL CLOSURES pubblicata da Tecnocap Group, unico fornitore di capsule per i prodotti oggetto di questa EPD.



CORE PROCESS



TRASPORTO MATERIE PRIME

Nel trasporto delle materie prime sono compresi gli ingredienti costituenti la ricetta, i materiali di imballaggio e i materiali ausiliari. Nel contesto dell'EPD si è provveduto ad analizzare i luoghi di origine utilizzando informazioni primarie fornite da Polli in merito alle zone di approvvigionamento e sono state calcolate le distanze rappresentative verso lo stabilimento, in termini di trasporto su gomma e su nave.



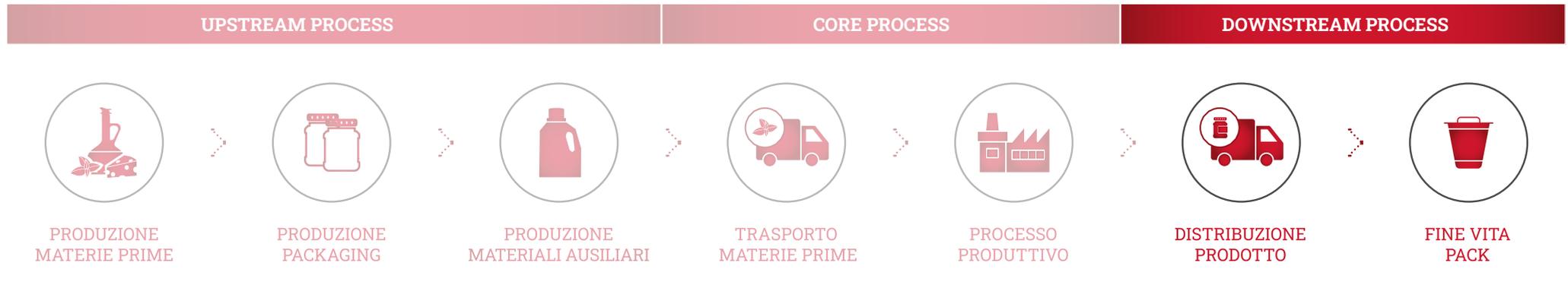
PROCESSO PRODUTTIVO

La produzione del Pesto alla Genovese Polli e il suo successivo confezionamento sono condotti presso lo stabilimento di Monsummano Terme (PT).

Per stimare l'impatto di questa fase, sono stati raccolti dati primari 2021 relativi a produzione totale, rese di produzione, consumi energetici e idrici, rifiuti prodotti, scarichi idrici e il relativo trattamento e la gestione dei sottoprodotti di lavorazione.

L'energia elettrica utilizzata in stabilimento viene in parte prodotta mediante un impianto fotovoltaico presente sul tetto dello stabilimento; la quota restante di energia proviene al 100% da rete ed è stata modellizzata considerando il mix residuo italiano 2020.

DOWNSTREAM PROCESS



DISTRIBUZIONE PRODOTTO

Il prodotto finito, a seconda delle tipologie di referenza viene distribuito in Italia e all'Estero mediante trasporto su gomma e via nave. Ai fini EPD, sono stati raccolti i dati 2021 relativi alla distribuzione delle referenze in esame verso le piattaforme distributive e i magazzini di proprietà di Polli. I risultati completi riportati in EPD si riferiscono alle due referenze di Pesto, con e senza aglio, distribuite prevalentemente in Italia.

FINE VITA PACK

Per questa fase, è stato stimato l'impatto relativo al fine vita degli imballaggi, ossia del vasetto in vetro, della capsula in metallo e dell'etichetta di carta (*consumer packaging*), della scatola di cartone e del film termoretraibile (*distribution packaging*).

Lo studio del fine vita è stato effettuato considerando diversi scenari di gestione dei rifiuti sulla base dei Paesi di destinazione del prodotto finito. In particolare, per le referenze 160533BM e 160353BM, oggetto dei risultati completi di questa EPD, si riporta a lato lo scenario medio italiano di gestione del fine vita dei materiali di imballaggio, prevalente per queste referenze.

MATERIALE di IMBALLAGGIO	RICICLO	DISCARICA	RECUPERO ENERGETICO
VETRO	78%	21%	-
METALLO	82%	18%	-
CARTA E CARTONE	87%	5%	8%
PLASTICA (FILM)	29%	10%	61%
RIFIUTI SOLIDI URBANI (RSU)	-	51%	49%



RISULTATI AMBIENTALI

PESTO ALLA GENOVESE (ref. 160533BM) - 190 g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO



USO DI RISORSE

		UPSTREAM PROCESS			CORE PROCESS		DOWNSTREAM PROCESS		TOTALE
		 PRODUZIONE MATERIE PRIME	 PRODUZIONE PACKAGING	 PRODUZIONE MATERIALI AUSILIARI	 TRASPORTO MATERIE PRIME	 PROCESSO PRODUTTIVO	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO	 FINE VITA PACK	
RISORSE ENERGETICHE RINNOVABILI MJ	Utilizzate come valore energetico	0,0E+00	1,7E+00	8,4E-02	4,6E-03	2,7E-01	5,0E-03	4,1E-04	2,1E+00
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	8,3E-02	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	8,3E-02
	TOTALE	0,0E+00	1,8E+00	8,4E-02	4,6E-03	2,7E-01	5,0E-03	4,1E-04	2,2E+00
RISORSE ENERGETICHE NON RINNOVABILI MJ	Utilizzate come valore energetico	1,8E+01	1,6E+01	2,8E-01	3,0E+00	4,3E+00	3,2E+00	1,3E-02	4,5E+01
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	4,4E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	4,4E-01
	TOTALE	1,8E+01	1,7E+01	2,8E-01	3,0E+00	4,3E+00	3,2E+00	1,3E-02	4,56E+01
MATERIE PRIME SECONDARIE kg	0,0E+00	3,8E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	3,8E-01	
COMBUSTIBILI SECONDARI RINNOVABILI MJ	Potere calorifico netto	0,0E+00	1,2E-02	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,2E-02
COMBUSTIBILI SECONDARI NON RINNOVABILI MJ	Potere calorifico netto	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00
USO DI RISORSE IDRICHE m ³		3,6E-01	4,9E-03	4,9E-04	6,4E-05	8,9E-04	6,4E-05	8,9E-06	3,7E-01

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



RISULTATI AMBIENTALI

PESTO ALLA GENOVESE (ref. 160533BM) - 190 g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO



RIFIUTI

		UPSTREAM PROCESS			CORE PROCESS		DOWNSTREAM PROCESS		TOTALE
		PRODUZIONE MATERIE PRIME	PRODUZIONE PACKAGING	PRODUZIONE MATERIALI AUSILIARI	TRASPORTO MATERIE PRIME	PROCESSO PRODUTTIVO	DISTRIBUZIONE PRODOTTO	FINE VITA PACK	
RIFIUTI PERICOLOSI	kg	7,9E-07	2,8E-05	2,8E-07	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,9E-05
RIFIUTI NON PERICOLOSI	kg	2,5E-02	3,0E-03	3,8E-05	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,8E-02
RIFIUTI RADIOATTIVI	kg	1,4E-06	0,0E+00	2,2E-08	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,4E-06

FLUSSI DI USCITA DAL SISTEMA

COMPONENTI PER IL RIUSO	g	0,0E+00							
MATERIALI PER IL RICICLO	kg	0,0E+00	1,3E-02	0,0E+00	0,0E+00	5,4E-02	0,0E+00	4,9E-01	5,5E-01
MATERIALI PER IL RECUPERO ENERGETICO	kg	0,0E+00							
ENERGIA ESPORTATA - ELETTRICA	MJ	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	9,1E-04	9,1E-04
ENERGIA ESPORTATA - TERMICA	MJ	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,9E-03	1,9E-03

I materiali per il recupero energetico ed i componenti per il riuso non mostrano contributi rilevabili.



RISULTATI AMBIENTALI

PESTO ALLA GENOVESE (ref. 160533BM) - 190 g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO



IMPATTO AMBIENTALE

		UPSTREAM PROCESS			CORE PROCESS		DOWNSTREAM PROCESS		TOTALE
		 PRODUZIONE MATERIE PRIME	 PRODUZIONE PACKAGING	 PRODUZIONE MATERIALI AUSILIARI	 TRASPORTO MATERIE PRIME	 PROCESSO PRODUTTIVO	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO	 FINE VITA PACK	
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - fossile	kg CO ₂ eq	1,9E+00	1,1E+00	1,2E-02	2,2E-01	2,4E-01	2,3E-01	6,5E-03	3,7E+00
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - biogenico	kg CO ₂ eq	3,1E-01	4,4E-03	4,4E-05	1,1E-05	7,0E-03	1,1E-05	5,9E-03	3,3E-01
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - uso suolo e cambiamento uso suolo	kg CO ₂ eq	5,0E-01	1,1E-03	1,5E-03	2,4E-06	8,0E-06	2,2E-06	2,0E-07	5,0E-01
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - TOTALE	kg CO ₂ eq	2,7E+00	1,1E+00	1,3E-02	2,2E-01	2,4E-01	2,3E-01	1,2E-02	4,5E+00
AP - POTENZIALE DI ACIDIFICAZIONE	kg SO ₂ eq	2,7E-02	8,6E-03	5,9E-05	1,6E-03	4,3E-04	1,7E-03	1,0E-05	3,9E-02
EP - POTENZIALE DI EUTROFIZZAZIONE	kg PO ₄ -eq	2,1E-02	5,8E-04	2,5E-05	2,1E-04	5,7E-05	2,3E-04	5,5E-06	2,2E-02
POFP - POTENZIALE DI OSSIDAZIONE FOTOCHIMICA	kg NMVOC eq	1,1E-02	3,5E-03	3,5E-05	1,7E-03	2,9E-04	1,8E-03	1,5E-05	1,8E-02
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO - elementi	kg Sb eq	3,3E-06	3,6E-05	1,3E-08	1,1E-08	1,8E-09	9,5E-09	1,5E-10	3,9E-05
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO - combustibile fossile	potere calorifico netto - MJ	1,6E+01	1,6E+01	2,2E-01	3,0E+00	4,1E+00	3,2E+00	1,3E-02	4,2E+01
POTENZIALE DI SCARSITÀ DI ACQUA	m ³ eq	1,5E+01	1,7E-01	1,4E-02	-2,2E-04	5,6E-02	-5,3E-04	2,8E-04	1,5E+01



RISULTATI AMBIENTALI

PESTO ALLA GENOVESE senza aglio (ref. 160353BM) - 190 g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO



USO DI RISORSE

		UPSTREAM PROCESS			CORE PROCESS		DOWNSTREAM PROCESS		TOTALE
		 PRODUZIONE MATERIE PRIME	 PRODUZIONE PACKAGING	 PRODUZIONE MATERIALI AUSILIARI	 TRASPORTO MATERIE PRIME	 PROCESSO PRODUTTIVO	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO	 FINE VITA PACK	
RISORSE ENERGETICHE RINNOVABILI MJ	Utilizzate come valore energetico	0,0E+00	1,7E+00	8,4E-02	4,6E-03	2,7E-01	4,1E-03	3,9E-04	2,1E+00
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	8,3E-02	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	8,3E-02
	TOTALE	0,0E+00	1,8E+00	8,4E-02	4,6E-03	2,7E-01	4,1E-03	3,9E-04	2,2E+00
RISORSE ENERGETICHE NON RINNOVABILI MJ	Utilizzate come valore energetico	2,0E+01	1,6E+01	2,9E-01	3,0E+00	4,3E+00	2,7E+00	1,3E-02	4,6E+01
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	4,4E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	4,4E-01
	TOTALE	2,0E+01	1,7E+01	2,9E-01	3,0E+00	4,3E+00	2,7E+00	1,3E-02	4,64E+01
MATERIE PRIME SECONDARIE kg		0,0E+00	3,8E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	3,8E-01
COMBUSTIBILI SECONDARI RINNOVABILI MJ	Potere calorifico netto	0,0E+00	1,2E-02	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,2E-02
COMBUSTIBILI SECONDARI NON RINNOVABILI MJ	Potere calorifico netto	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00
USO DI RISORSE IDRICHE m ³		3,9E-01	4,9E-03	4,9E-04	6,4E-05	8,9E-04	5,3E-05	9,9E-06	3,9E-01

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

RISULTATI AMBIENTALI

PESTO ALLA GENOVESE senza aglio (ref. 160353BM) - 190 g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO



RIFIUTI

		UPSTREAM PROCESS			CORE PROCESS		DOWNSTREAM PROCESS		TOTALE
		 PRODUZIONE MATERIE PRIME	 PRODUZIONE PACKAGING	 PRODUZIONE MATERIALI AUSILIARI	 TRASPORTO MATERIE PRIME	 PROCESSO PRODUTTIVO	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO	 FINE VITA PACK	
RIFIUTI PERICOLOSI	kg	8,4E-07	2,8E-05	2,8E-07	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,9E-05
RIFIUTI NON PERICOLOSI	kg	2,6E-02	3,0E-03	3,8E-05	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,9E-02
RIFIUTI RADIOATTIVI	kg	1,4E-06	0,0E+00	2,2E-08	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,5E-06

FLUSSI DI USCITA DAL SISTEMA

COMPONENTI PER IL RIUSO	g	0,0E+00							
MATERIALI PER IL RICICLO	kg	0,0E+00	1,3E-02	0,0E+00	0,0E+00	5,4E-02	0,0E+00	5,5E-01	6,2E-01
MATERIALI PER IL RECUPERO ENERGETICO	kg	0,0E+00							
ENERGIA ESPORTATA - ELETTRICA	MJ	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,2E-03	1,2E-03
ENERGIA ESPORTATA - TERMICA	MJ	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,4E-03	2,4E-03

I materiali per il recupero energetico ed i componenti per il riuso non mostrano contributi rilevabili.



RISULTATI AMBIENTALI

PESTO ALLA GENOVESE senza aglio (ref. 160353BM) - 190 g

DATI PER 1 KG DI PRODOTTO



IMPATTO AMBIENTALE

		UPSTREAM PROCESS			CORE PROCESS		DOWNSTREAM PROCESS		TOTALE
		 PRODUZIONE MATERIE PRIME	 PRODUZIONE PACKAGING	 PRODUZIONE MATERIALI AUSILIARI	 TRASPORTO MATERIE PRIME	 PROCESSO PRODUTTIVO	 DISTRIBUZIONE PRODOTTO	 FINE VITA PACK	
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - fossile	kg CO ₂ eq	2,0E+00	1,1E+00	1,2E-02	2,2E-01	2,4E-01	1,9E-01	6,9E-03	3,8E+00
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - biogenico	kg CO ₂ eq	3,2E-01	4,4E-03	4,4E-05	1,1E-05	7,0E-03	9,3E-06	5,4E-03	3,4E-01
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - uso suolo e cambiamento uso suolo	kg CO ₂ eq	5,3E-01	1,1E-03	1,5E-03	2,4E-06	8,0E-06	1,8E-06	2,0E-07	5,3E-01
GWP - POTENZIALE DI RISCALDAMENTO GLOBALE - TOTALE	kg CO ₂ eq	2,8E+00	1,1E+00	1,3E-02	2,2E-01	2,4E-01	1,9E-01	1,2E-02	4,7E+00
AP - POTENZIALE DI ACIDIFICAZIONE	kg SO ₂ eq	2,8E-02	8,6E-03	5,9E-05	1,6E-03	4,3E-04	1,4E-03	9,9E-06	4,0E-02
EP - POTENZIALE DI EUTROFIZZAZIONE	kg PO ₄ -eq	2,2E-02	5,8E-04	2,5E-05	2,1E-04	5,7E-05	1,9E-04	5,1E-06	2,3E-02
POFP - POTENZIALE DI OSSIDAZIONE FOTOCHIMICA	kg NMVOC eq	1,2E-02	3,5E-03	3,5E-05	1,6E-03	2,9E-04	1,5E-03	1,4E-05	1,9E-02
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO - elementi	kg Sb eq	3,5E-06	3,6E-05	1,3E-08	1,1E-08	1,8E-09	7,9E-09	1,6E-10	3,9E-05
POTENZIALE DI IMPOVERIMENTO ABIOTICO - combustibile fossile	potere calorifico netto - MJ	1,7E+01	1,6E+01	2,2E-01	3,0E+00	4,1E+00	2,7E+00	1,3E-02	4,3E+01
POTENZIALE DI SCARSITÀ DI ACQUA	m ³ eq	1,6E+01	1,7E-01	1,4E-02	-2,1E-04	5,6E-02	-4,4E-04	3,2E-04	1,6E+01

INFORMAZIONI

Questa dichiarazione e ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo www.environdec.com.

RIFERIMENTI

- The International EPD System, General Programme Instructions for the International EPD System, Versione 3.01, del 18/09/2019.
- PCR 2010:19 - Sauces, mixed condiments and mustard - CPC 23995 - version 3.1.3 valid until: 2022-09-01
- ISO 14040/14044:2006, ISO series on Life Cycle Assessment (Valutazione del ciclo di vita) www.iso.org
- Software SimaPro ver. 9.3.0.2 www.pre.nl
- International EPD® System; Tecnocap Group, EPD METAL CLOSURES S-P-02312"; version 1.0 del 2021/02/03
- Bava et al., 2018. *Impact assessment of traditional food manufacturing: The case of Grana Padano cheese*, Science of the Total Environment 626 (2018) 1200-1209 <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.01.143>.
- Mondello et al., 2018. *Environmental hot-spots and improvement scenarios for Tuscan "Pecorino" cheese using Life Cycle Assessment*. J. Cleaner Prod. 195 (2018) 810-820.
- COMIECO 25 Rapporto su Raccolta, Riciclo e Recupero di carta e cartone 2020
- COREPLA Relazione sulla gestione 2020
- RICREA Report di gestione annuale 2019
- COREVE Piano Specifico Prevenzione 2020
- ISPRA Rapporto Rifiuti urbani 2020



La versione e i fattori di caratterizzazione per il calcolo degli indicatori ambientali (v.2 del 22-03-2022) sono quelli riportati al seguente link (alla data di pubblicazione dell'EPD): <https://www.environdec.com/resources/indicators>



INFORMAZIONI

PROGRAMME OPERATOR

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

PRODUCT CATEGORY RULES (PCR)

2010:19 version 3.1.3 valid until: 2022-09-01
UN CPC 23995

PCR REVIEW

Conducted by: Technical Committee of the International EPD® system.
Chair: Filippo Sessa
Contact via: info@environdec.com

INDEPENDENT VERIFICATION

Independent third-party verification of the declaration and data,
according to ISO 14025:2006:

EPD verification EPD process certification

THIRD PARTY VERIFIER

SGS Italia S.p.a.
Via Caldera n. 21, Milano, 20129 - Italia
Accreditation number: 006H

PROCEDURE FOR FOLLOW-UP OF DATA

during EPD validity involves third party verifier:

yes no

RELAZIONE TECNICA

Tutte le ipotesi di dettaglio dello studio sono riportate nel Report LCA dei prodotti a marchio Polli (rev. 1 del 14/07/2022).

Dichiarazioni EPD, all'interno della stessa categoria di prodotto ma provenienti da sistemi o programmi differenti, potrebbero non essere comparabili.

POLLI è l'unico proprietario ed ha esclusiva responsabilità dei contenuti dell'EPD.

CONTATTI



Per ottenere maggior informazioni relative alle attività del Gruppo Polli oppure a questa dichiarazione ambientale, si prega di contattare:

Luca Di Gregorio (Responsabile Assicurazione Qualità)
Telefono: +39 0572 95621 - Email: digregorio@polli.it

oppure scrivendo a

F.Ili Polli S.p.a., Via C. Battisti, 1059 – 51015 Monsummano Terme (PT) - Italia.





SUMMARY



Founded in 1872 thanks to the entrepreneurial spirit of Fausto Polli, the company quickly became a leader in the preserved vegetable sector, advancing to the forefront of the national and international market. With a presence in 45 countries worldwide, its vision is based on consistency between company values, the quality of its ingredients and products and its ability to meet consumers' needs.

Today, the Polli group has four state-of-the-art facilities, models of efficiency, technology and flexibility. It processes more than 130 raw materials each year, producing approximately 25,000 tonnes of vegetables and more than 110 million packages. Its extremely wide range of products is able to meet the most diverse consumer needs.



THE PRODUCT

Object of this EPD is **Pesto alla Genovese Polli** with and without garlic, made in Italy, in Monsummano Terme (PT) plant.

THE SYSTEM BOUNDARIES

These include: basil cultivation and the production of the other ingredients (such as sunflower and extra-virgin olive oil, cheese) packaging production, Pesto production at Polli plant in Tuscany, final distribution and packaging end-life.

DECLARED UNIT

Data are referred to 1kg of product, packed in 190g unit of sale.

ADDITIONAL INFORMATION

For further information about Fratelli Polli S.p.a. or this environmental product declaration, please contact:

Mr. Luca Di Gregorio (Quality Assurance Manager)
E-mail: digregorio@polli.it - Tel.: +39 0572 95621

ENVIRONMENTAL IMPACT

		Pesto alla Genovese with garlic	Pesto alla Genovese without garlic
GWP - GLOBAL WARMING POTENTIAL - Total	kg CO ₂ eq	4.5E+00	4.7E+00
AP - ACIDIFICATION POTENTIAL	kg SO ₂ eq	3.9E-02	4.0E-02
EP - EUTROPHICATION POTENTIAL	kg PO ₄ ⁻⁻⁻ eq	2.2E-02	2.3E-02
POFP - PHOTOCHEMICAL OXIDANT FORMATION POTENTIAL	kg NMVOC eq	1.8E-02	1.9E-02
ABIOTIC DEPLETION POTENTIAL - element	kg Sb eq	3.9E-05	3.9E-05
ABIOTIC DEPLETION POTENTIAL - fossil fuel	MJ	4.2E+01	4.3E+01
WATER SCARCITY POTENTIAL	m ³ eq	1.5E+01	1.6E+01



F.lli Polli Spa

Sede centrale: Via C. Battisti, 1059 - Monsummano Terme (PT)

www.polli.it