



DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO DEGLI YOGURT YOMO INTERO GUSTI CALDI E GOLOSI



Num. di registrazione

S-P-01223

CPC code

2225 - Yoghurt and other fermented or acidified milk and cream

Data di pubblicazione

2021/08/31
(1ª edizione)

Revisione e data

2 del 2021/12/02

Valida fino al

2026/08/30

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 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.

1. IL GRUPPO GRANAROLO

Il gruppo **Granarolo**, uno dei principali player dell'agroalimentare italiano, comprende due realtà diverse e sinergiche: un consorzio di produttori di latte - Granlatte - che opera nel settore agricolo e raccoglie la materia prima - e una società per azioni - Granarolo S.p.A. - che trasforma e commercializza il prodotto finito e conta 12 siti produttivi dislocati sul territorio nazionale, 2 in Francia, 1 in Regno Unito, 1 in Germania, 3 in Brasile e 1 in Nuova Zelanda.

Il gruppo rappresenta così la più importante filiera italiana del latte direttamente partecipata da produttori associati in forma cooperativa. Riunisce infatti circa 600 allevatori produttori di latte, un'organizzazione di raccolta della materia prima alla stalla con 70 mezzi, 720 automezzi per la distribuzione, che movimentano 850 mila tonnellate di latte all'anno e servono quotidianamente circa 50 mila punti vendita presso i quali 20 milioni di famiglie italiane acquistano prodotti **Granarolo**.

Nei propri laboratori, il gruppo effettua quotidianamente analisi sull'intera filiera produttiva, dalla materia prima al prodotto finito, per garantire al consumatore prodotti di qualità e con elevati standard di sicurezza.

Il business del Gruppo è oggi articolato: latte e panna, yogurt e caseari (freschi e stagionati, anche DOP), a cui si aggiungono altri prodotti quali dessert, burro, uova, besciamella e dal 2015 anche pasta, prodotti vegetali e della gastronomia vegetale, tutte bontà italiane.

Il gruppo **Granarolo** conta circa 2.454 dipendenti al 31/12/2020. Il 77,5% del Gruppo è controllato dalla Cooperativa Granlatte, il 19,8% da Intesa Sanpaolo, il restante 2,7% da Cooperlat. Nel 2019 ha realizzato un fatturato di circa 1,3 miliardi di Euro.



1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

BONTÀ RESPONSABILE

L'impegno Granarolo per un futuro più buono

QUALITÀ DI FILIERA GARANTITA

La filiera Granlatte Granarolo è costantemente impegnata nella riduzione dell'uso di fertilizzanti, riduzione dell'impatto ambientale alla stalla, nella cogenerazione, nella riduzione dell'uso di energia e acqua e delle quantità di rifiuti prodotti.

Punta ad aumentare gli approvvigionamenti di prossimità e a mappare fornitori secondo criteri di sostenibilità.

Sono ca. 500.000 i controlli annui lungo tutta la filiera.

PROGETTI DI SOSTEGNO PER COMUNITÀ VICINE E LONTANE

Granarolo investe in progetti a contenuto sociale nei quali porta, per tradizione, non solo risorse ma anche competenze specifiche, legate al settore in cui opera e alle conoscenze acquisite nel tempo. Ne sono un esempio:

- **Allattami - la Banca del Latte Umano** di Bologna che riesce a garantire a molti neonati nati prematuramente latte materno dal 2012.
- **Afric-Hand Project** (Tanzania) - una filiera del latte nata a Njombe nel 2004 con il modello Granarolo e oggi autogestita da una cooperativa di allevatori tanzani. E' un progetto avviato non Cefa Onlus, senza fini di lucro, che garantisce latte pastorizzato e altri prodotti dairy in una regione in cui il latte crudo era veicolo di importanti problemi di salute.
- **Africa Milk Project** (Mozambico) - Progetto avviato con Cefa Onlus nel 2016 a Beira, in Mozambico, con l'obiettivo di ridurre la povertà della popolazione locale e migliorare la salute dei più piccoli.



SANA ALIMENTAZIONE E BENESSERE ANIMALE

Dal 2017 la Cooperativa Granlatte, costituita dagli allevatori della filiera Granarolo-Granlatte ha avviato un programma di miglioramento che nel 2018 ha portato alla prima certificazione di benessere animale degli allevamenti che producono latte di Alta Qualità, latte Biologico e latte standard, rinnovata e verificata anche successivamente.

Le stalle certificate sono valutate periodicamente attraverso indicatori specifici di benessere animale in allevamento per verificare le condizioni della mandria, delle strutture e delle attrezzature e la gestione dell'attività zootecnica. Al benessere animale è correlato l'uso razionale dei farmaci.

In termini di sana alimentazione è previsto il lancio di prodotti a ridotto contenuto di grassi, sale e zucchero e il lancio di prodotti funzionali che rispondono a precise esigenze del consumatore.

RIDUZIONE PLASTICA, CO₂EQ

Granarolo è impegnata sulla riduzione della plastica vergine utilizzata (introduzione di R-PET sulle bottiglie) anche utilizzando materiali alternativi ad essa (es. sostituzione del vasetto di yogurt da plastica a carta).

Pertanto si è ridotta di anno in anno la CO₂ eq emessa: -3 787 t di CO₂ eq nel periodo 2018-2021 e -2 500 t di CO₂ eq nel periodo 2021-2023.

Per maggiori informazioni:

www.granarolo.it/bonta-responsabile
[Bilancio di Sostenibilità 2020](#)

1. IL GRUPPO GRANAROLO

2. IL PRODOTTO

3. IL PROCESSO PRODUTTIVO

4. METODOLOGIA

5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI

6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI

7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD

9. CONTATTI

10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR

11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

12. SUMMARY

2. IL PRODOTTO

Lo Yogurt Yomo Intero viene confezionato in cluster da 2 vasetti di carta identici da 125 g ciascuno ed in 18 gusti (bianco, alla frutta, golosi) .

Oggetto della presente Dichiarazione Ambientale di Prodotto EPD™ sono gli **Yogurt Yomo Intero gusti caldi e golosi**.

Di seguito si riportano gli ingredienti ed i valori nutrizionali per i gusti oggetto dell'analisi: caffè e malto (gusti caldi), pistacchio e vaniglia (gusti golosi).

YOGURT YOMO INTERO CAFFÈ REF. 30569

INGREDIENTI

- Yogurt (*latte intero, fermenti lattici specifici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus*)
- Caffè solubile 0,9%
- Zucchero

YOGURT YOMO INTERO PISTACCHIO REF. 31284

INGREDIENTI

- Yogurt (*latte intero, fermenti lattici specifici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione al pistacchio (*zucchero, pistacchi 3,6%*)
- Zucchero



YOGURT YOMO INTERO MALTO REF. 30562

INGREDIENTI

- Yogurt (*latte intero, fermenti lattici specifici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione dolciaria (*zucchero, orzo 0,6%, estratto di malto (da orzo) 0,2%, malto (da orzo) 0,2%*)
- Zucchero

YOGURT YOMO INTERO VANIGLIA REF. 31272

INGREDIENTI

- Yogurt (*latte intero, fermenti lattici specifici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione dolciaria (*zucchero, amido di mais, estratto e polvere di vaniglia Bourbon 0,13%, aromi naturali, concentrati di frutta e verdura (zucca, mela, carota, limone, girasole)*)
- Zucchero

1. IL GRUPPO
GRANAROLO

2. IL PRODOTTO

3. IL PROCESSO
PRODUTTIVO

4. METODOLOGIA

5. CONFINI DEL SISTEMA
E PRINCIPALI IPOTESI

6. LE PRESTAZIONI
AMBIENTALI

7. INFORMAZIONI
AGGIUNTIVE

8. DIFFERENZE VERS.
PRECEDENTI DELL'EPD

9. CONTATTI

10. ORGANISMO DI
CERTIFICAZIONE E PCR

11. PRINCIPALI RIFERIMENTI
BIBLIOGRAFICI

12. SUMMARY

2. IL PRODOTTO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 grammi		Caffè	Malto	Pistacchio	Vaniglia
Valore energetico	kJ (kcal)	541 (129)	486 (116)	487 (116)	464 (110)
Proteine	g	3,9	3,7	4,8	4,0
Carboidrati (di cui zuccheri)	g	17,0 (17,0)	15,0 (15,0)	12,0 (12,0)	16,0 (16,0)
Grassi (di cui acidi grassi saturi)	g	4,6 (3,1)	4,2 (2,9)	5,1 (3,5)	3,0 (2,0)
Fibra	g	0,3	< 0,1	< 0,1	< 0,1
Sodio	g	0,12	0,12	0,11	0,11

TABELLA 1 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

3. IL PROCESSO PRODUTTIVO

Il latte in arrivo presso lo stabilimento Granarolo di Pasturago di Vernate (MI), prima di essere scaricato, subisce un primo controllo di accettazione interno volto a verificare la sua idoneità alla lavorazione.

In seguito alla fase di stoccaggio refrigerato il latte viene avviato al processo di pastorizzazione che prevede il trattamento termico ad una temperatura di 90°C. Successivamente il latte viene immesso nei maturatori dove sono inoculati i fermenti lattici. Dopo 6-7 ore di fermentazione viene rotto il coagulo lattico, che viene mantenuto in agitazione mentre viene abbassata la temperatura ad un valore idoneo al confezionamento.

Il prodotto viene poi unito, ove previsto, alle preparazioni di frutta e miscelato; infine confezionato ed avviato alla distribuzione.

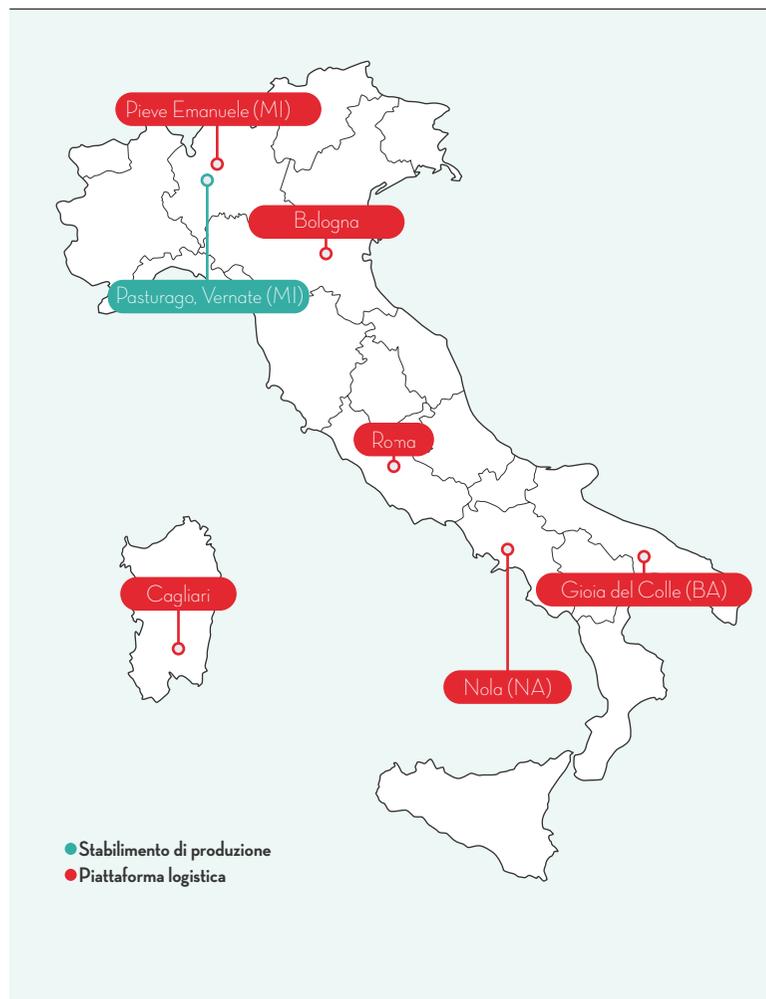


FIGURA 1 – STABILIMENTI E PIATTAFORME LOGISTICHE COINVOLTE NELLA FILIERA DELLO YOGURT YOMO INTERO

- 1. IL GRUPPO GRANAROLO
- 2. IL PRODOTTO
- 3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
- 4. METODOLOGIA
- 5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
- 6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
- 7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
- 8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
- 9. CONTATTI
- 10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
- 11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
- 12. SUMMARY

4 .METODOLOGIA

La quantificazione della prestazione ambientale del prodotto è stata effettuata secondo quanto previsto dalle regole generali dell'**International EPD System**¹ e dalle *Product Category Rules 2013:18 Yoghurt, butter and cheese*; come strumento di valutazione è stata utilizzata la metodologia di **Analisi del Ciclo di Vita** (LCA – Life Cycle Assessment), regolata dagli standard internazionali ISO Serie 14040, la quale permette di valutare e quantificare i carichi energetici e ambientali e gli impatti potenziali associati a un prodotto, un processo o un'attività

lungo l'intero ciclo di vita ("dalla Culla alla Tomba").

Nel caso specifico, l'analisi LCA è stata sviluppata utilizzando dati specifici forniti dalle diverse unità produttive e dati provenienti da banche dati quali Ecoinvent e Industry data, oltre ad alcuni studi di letteratura relativi alla produzione della frutta.

L'unità funzionale adottata è, in conformità alle PCR di riferimento, 1 kg di yogurt, equivalente a 8 vasetti da 125 g.

¹ www.environdec.com



1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI

I confini del sistema oggetto dello studio includono l'intera filiera di produzione dello yogurt come illustrato in **Figura 2**, ove si possono distinguere tre diversi livelli relativi alle seguenti attività produttive:

Upstream processes

- produzione del latte presso le stalle
- produzione degli altri ingredienti
- produzione materiali per il confezionamento

Core processes

- trasporto materie prime allo stabilimento di Pasturago
- attività di produzione e di confezionamento dello yogurt

Downstream processes

- trasporto dello yogurt alle piattaforme distributive e ai transit point
- conservazione in frigorifero
- fine vita dell'imballaggio.

Non sono inclusi nel sistema i trasporti dai punti vendita ai consumatori finali a causa dell'impossibilità di stimarne in modo ragionevole le modalità.

Allocazione

Sono stati raccolti per la lavorazione dello yogurt dati specifici della linea produttiva. Non è stato quindi necessario ricorrere all'allocazione dei carichi ambientali.

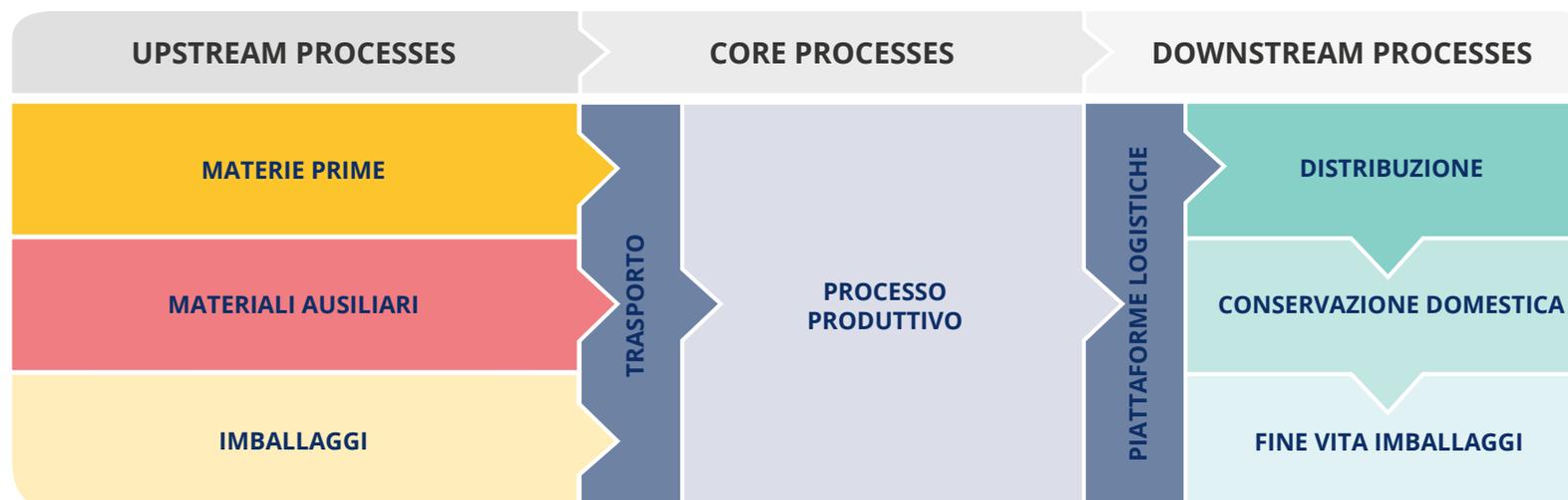


FIGURA 2 – SCHEMA DEL SISTEMA DI PRODUZIONE DELLO YOGURT

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI

All'interno della presente analisi sono stati inclusi quattro dei nove gusti caldi e golosi dello yogurt Yomo Intero, ritenuti maggiormente significativi.

In accordo con quanto previsto dal sistema EPD®, i risultati vengono riportati riferiti ad una referenza rappresentativa (ref.

30569, yogurt Yomo Intero al caffè) in quanto la differenza con i risultati delle altre referenze è inferiore al 10%. Si riporta per completezza il confronto dei risultati ambientali (in termini percentuali) tra la referenza rappresentativa e gli altri gusti inclusi nel presente documento EPD.



CATEGORIA DI IMPATTO per 1 kg di prodotto	Caffè	Malto	Pistacchio	Vaniglia
Potenziale riscaldamento globale, GWP TOTALE kg CO ₂ eq	4,1E+00	-4%	-2%	-3%
Potenziale di acidificazione, AP g SO ₂ eq	4,2E-02	-5%	-6%	-6%
Potenziale di eutrofizzazione, EP g PO ₄ ⁻ eq	1,1E-02	-10%	-8%	-9%
Potenziale di ossidazione fotochimica, POFP g NMVOC eq	8,3E-03	-3%	-3%	-4%
Potenziale di impoverimento abiotico, elementi, g Sb eq	1,9E-06	-3%	-4%	-7%
Potenziale di impoverimento abiotico, combustibili fossili, MJ	4,0E+01	-2%	-2%	1%
Potenziale di scarsità di acqua, m ³ eq	2,49E+00	-10%	1%	-7%

TABELLA 8 – CONFRONTO DEGLI INDICATORI DI IMPATTO PER I GUSTI INCLUSI NELL'ANALISI. I RISULTATI SONO ESPRESSI COME VARIAZIONE PERCENTUALE RISPETTO AL FORMATO DI RIFERIMENTO (YOGURT YOMO INTERO AL CAFFÈ, REF. 30569), I VALORI SONO ARROTONDATI ALL'UNITÀ SUCCESSIVA.

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI - YOMO INTERO AL CAFFÈ

USO DI RISORSE

Il consumo di risorse viene riportato suddiviso tra risorse rinnovabili e non rinnovabili, utilizzate come materie prime e a scopo energetico.



USO DI RISORSE		UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM			TOTALE
		Materie prime	Packaging	Materiali ausiliari	Processo	Distribuzione	Conservazione domestica	Fine vita packaging	
Risorse energetiche rinnovabili (MJ)	Utilizzate come vettore energetico	0,0E+00	2,4E+00	3,0E-02	4,6E-02	1,2E-02	1,3E+00	2,6E-04	3,8E+00
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	1,4E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,4E+00
	TOTALE	0,0E+00	3,8E+00	3,0E-02	4,6E-02	1,2E-02	1,3E+00	2,6E-04	5,1E+00
Risorse energetiche non rinnovabili (MJ)	Utilizzate come vettore energetico	8,6E+00	4,0E+00	3,2E-01	5,9E+00	1,4E+00	2,5E+01	4,7E-03	4,5E+01
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	2,6E-02	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,6E-02
	TOTALE	8,6E+00	4,0E+00	3,2E-01	5,9E+00	1,4E+00	2,5E+01	4,7E-03	4,5E+01
Materie prime seconde (kg)		0,0E+00	8,9E-02	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	8,9E-02
Combustibili secondari rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0,0E+00	2,9E-02	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,9E-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 (litri)		5,5E+01	7,2E+00	6,5E-01	1,1E+00	6,1E-02	3,5E+00	1,0E-02	6,8E+01

TABELLA 9 – USO DI RISORSE. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO INTERO AL CAFFÈ (REF. 30569).

I valori riportati in questa tabella e nelle successive sono il risultato di un arrotondamento. Per tale motivo i totali possono differire leggermente dalla somma dei contributi delle diverse fasi.

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY



PRODUZIONE DI RIFIUTI e FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA

RIFIUTI	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM			TOTALE
	Materie prime	Packaging	Materiali ausiliari	Processo	Distribuzione	Conservazione domestica	Fine vita packaging	
Rifiuti pericolosi a smaltimento (kg)	3,1E-07	2,8E-05	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,9E-05
Rifiuti non pericolosi a smaltimento (kg)	6,6E-03	8,5E-03	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,5E-02
Rifiuti radioattivi a smaltimento (kg)	5,0E-05	7,4E-08	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	5,0E-05

TABELLA 10 – PRODUZIONE TOTALE DI RIFIUTI. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO INTERO AL CAFFÈ (REF. 30569).

FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM			TOTALE
	Materie prime	Packaging	Materiali ausiliari	Processo	Distribuzione	Conservazione domestica	Fine vita packaging	
Componenti per il riuso (kg)	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00
Materiali per il riciclo (kg)	7,9E-03	2,4E-02	0,0E+00	1,9E-02	0,0E+00	0,0E+00	1,0E-01	1,5E-01
Materiali per il recupero energetico (kg)	2,7E-04	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	2,7E-04
Energia esportata, elettricità (MJ)	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,8E-02	1,8E-02
Energia esportata, termica (MJ)	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	3,7E-02	3,7E-02

TABELLA 11 – FLUSSI TOTALI IN USCITA DAL SISTEMA. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO INTERO AL CAFFÈ (REF. 30569).

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY



INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE

INDICATORI D'IMPATTO	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM			TOTALE
	Materie prime	Packaging	Materiali ausiliari	Processo	Distribuzione	Conservazione domestica	Fine vita packaging	
Potenziale riscaldamento globale, GWP - fossile kg CO ₂ eq	7,2E-01	2,0E-01	2,0E-02	3,5E-01	1,1E-01	1,3E+00	9,0E-04	2,7E+00
Potenziale riscaldamento globale, GWP - biogenico kg CO ₂ eq	8,7E-01	1,1E-03	5,4E-05	6,0E-05	6,5E-06	2,1E-04	1,6E-02	8,9E-01
Potenziale riscaldamento globale, GWP - uso suolo e cambiamento uso suolo kg CO ₂ eq	4,9E-01	1,8E-03	2,8E-05	5,8E-06	1,7E-06	6,6E-05	3,5E-07	4,9E-01
Potenziale riscaldamento globale, GWP TOTALE kg CO ₂ eq	2,1E+00	2,1E-01	2,0E-02	3,5E-01	1,1E-01	1,3E+00	1,7E-02	4,1E+00
Potenziale di acidificazione, AP kg SO ₂ eq	3,6E-02	1,0E-03	1,2E-04	6,0E-04	5,0E-04	4,1E-03	5,0E-06	4,2E-02
Potenziale di eutrofizzazione, EP kg PO ₄ ³⁻ eq	1,1E-02	2,2E-04	3,1E-05	1,8E-04	7,9E-05	3,8E-04	9,6E-06	1,1E-02
Potenziale di ossidazione fotochimica, POFP kg NMVOC eq	3,5E-03	8,8E-04	5,6E-05	6,5E-04	6,1E-04	2,6E-03	1,0E-05	8,3E-03
Potenziale di impoverimento abiotico - elementi kg Sb eq	1,3E-06	3,4E-07	8,2E-08	1,5E-08	3,0E-08	1,1E-07	2,1E-09	1,9E-06
Potenziale di impoverimento abiotico - combustibili fossili MJ, potere calorifico netto	7,2E+00	3,5E+00	2,5E-01	5,8E+00	1,4E+00	2,2E+01	4,3E-03	4,0E+01
Potenziale scarsità di acqua, m ³ eq (AWARE v 1.01, 2016)	2,0E+00	2,5E-01	2,2E-02	4,7E-02	1,4E-03	1,2E-01	2,9E-04	2,49E+00

TABELLA 12 – INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO INTERO AL CAFFÈ (REF. 30569).

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Dati primari relativi alla produzione del latte

Il latte utilizzato per la produzione dello yogurt è interamente prodotto in Italia. Ai fini della presente dichiarazione ambientale sono stati utilizzati dati raccolti presso un campione di 12 aziende agricole che conferiscono il latte a Granarolo.

Dati relativi alla produzione dei preparati di frutta e semilavorati

I dati relativi alla produzione dei preparati di frutta e dei semilavorati sono stati raccolti presso i fornitori di Granarolo e sono riferiti all'anno 2020.

Dati primari relativi alla produzione dello yogurt

I dati primari utilizzati per la fase di produzione e confezionamento dello yogurt Yomo Intero si riferiscono allo stabilimento di Pasturago di Vernate (MI), unico sito di produzione per l'anno 2020. I fermenti lattici aggiunti al latte per il processo di coagulazione non sono stati considerati nel modello di calcolo in quanto al di sotto della soglia dell'1% in massa sul prodotto finito, come previsto dalle PCR di riferimento.

Conservazione in frigorifero dello yogurt

In riferimento alla fase d'uso dello yogurt l'impatto ambientale principale è associato alla conservazione in frigorifero del prodotto, considerando un tempo pari alla metà della shelf life del prodotto (44 giorni).

Fine vita dell'imballaggio primario

L'imballaggio primario è costituito da due vasetti in carta chiusi con una capsula di alluminio e uniti da un cluster di cartoncino. Per elaborare uno scenario di fine vita è stato fatto riferimento allo scenario medio italiano di gestione dei materiali di imballaggio.

Contributo dei dati generici (proxy data)

L'impiego di proxy data ha riguardato la produzione di alcuni alimenti facenti parte delle razioni somministrate ai bovini e i detersivi utilizzati per le attività di sanificazione e pulizia presso le stalle; l'influenza dei proxy data sugli indicatori di performance utilizzati è inferiore al 10%.



1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

LO YOGURT CON VASETTO IN CARTA

L'impegno Granarolo per un futuro più buono

Dal 2021 Yomo Intero, nelle confezioni da due, è in vasetto in carta certificata PEFC, perché proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile, prodotto in Italia.

Entro il 2023 Yomo convertirà tutti i vasetti da 125 grammi in carta: in base ai dati del 2020, si stima di convertire 165 milioni di vasetti all'anno da plastica in carta 100% riciclabile.

Per maggiori informazioni, visita il sito:
<https://www.granarolo.it/marchi/yomo>



I RISULTATI DELLA SOSTITUZIONE DEL VASETTO PER LO YOGURT YOMO INTERO

PER OGNI VASETTO



- 4 g^{**}
di plastica

PER OGNI CONFEZIONE



- 25%
di emissioni di CO₂eq
(relativamente ai soli materiali di
imballaggio)**

* Confronto effettuato rispetto al vasetto in plastica precedentemente utilizzato.

** Confronto effettuato sulla base dell'indicatore GWP totale e riferito all'imballaggio primario (il prodotto non è compreso). Il dato relativo al vasetto di plastica proviene dall'EPD S-P-01812.

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

8. DIFFERENZE RISPETTO ALLE VERSIONI PRECEDENTI DELL'EPD

Il presente documento rappresenta la prima edizione dell'EPD per gli yogurt YOMO Intero gusti caldi e golosi.

9. CONTATTI

Per ottenere maggior informazioni relative alle attività del Gruppo Granarolo oppure a questa dichiarazione ambientale, si può contattare **Mirella Di Stefano** (Specialista Sistemi di Gestione Ambientali - Gruppo Granarolo) n. di telefono: 051-41.62.599, email: mirella.distefano@granarolo.it oppure scrivendo a

Granarolo S.p.a., Via Cadriano 27/2 – 40127 Bologna - Italia.
In alternativa si può consultare il sito www.granarolo.it.

Il supporto tecnico e grafico è stato fornito a Granarolo da **Life Cycle Engineering** (www.lcengineering.eu).

10. INFORMAZIONI PROGRAMMA EPD

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

Product category rules (PCR): 2013:18 version 2.12 (2012-12-04) - Yogurt Butter and Cheese (CPC 2223, 2224, 2225).

PCR review, was conducted by: Technical Committee of the International EPD® System. Review chair: Adriana Del Borghi. Contact via info@environdec.com.

Granarolo S.p.a. è l'unico proprietario e ha piena responsabilità dei contenuti dell'EPD.

Independent verification of the declaration and data, according to ISO 14025:2010:

EPD process certification EPD verification

Third party verifier: Certiquality (accreditation number: 003H)
Accredited or approved by: Accredia

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

Yes No

EPD appartenenti alla stessa categoria di prodotto, ma derivanti da diversi programmi, possono non essere paragonabili.

1. IL GRUPPO GRANAROLO

2. IL PRODOTTO

3. IL PROCESSO PRODUTTIVO

4. METODOLOGIA

5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI

6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI

7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD

9. CONTATTI

10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR

11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

12. SUMMARY

11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- IDF 2015, Bulletin of the IDF N° 479/ 2015: A common carbon footprint approach for the dairy sector – The IDF guide to standard life cycle assessment methodology
- IDF 2005, Guide on Life Cycle Assessment Toward Sustainability in the Dairy chain, Bulletin of International Dairy Federation, 398/2005
- IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories Volume 4 Agriculture, Forestry and Other Land Use chapter 10 emissions from livestock and manure management (www.ipcc-nggip.iges.or.jp)
- ISO 14025:2010. Environmental labels and declarations – Type III environmental declarations – Principles and procedures (www.iso.org)
- ISO 14040/14044:2021. ISO series on Life Cycle Assessment (Valutazione del ciclo di vita), www.iso.org
- ISO 14046:2016. Environmental management — Water footprint — Principles, requirements and guidelines
- ISO 14067:2018 Greenhouse gases - Carbon footprint of products - Requirements and guidelines for quantification
- Product Category Rules (PCR) 2013:18 version 2.12 (2020-12-04) - Yogurt, Butter and Cheese (CPC code 2223, 2224, 2225) www.environdec.com
- The International EPD System, General Programme Instructions for the International EPD System, Versione 3.01, del 18/09/2019
- Environmental Product Declaration S-P-01812, Vasetti in polistirene bianco per 125 g di yogurt
- COMIECO Raccolta, Riciclo e Recupero di carta e cartone 2020;
- COREPLA relazione sulla gestione 2020



1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY

12. SUMMARY

THE GRANAROLO GROUP



The company was set up in 1957 by a small cooperative

situated near Bologna and owned by Granlatte Società Cooperativa Agricola, together with which it forms the largest milk chain in Italy with shares held directly by the farmer members of the cooperative. Since the early nineties the Group has been divided into two distinct synergistic structures: a consortium of milk producers (Granlatte) – which operates in the farming industry and collects the raw material – and a joint-stock company (Granarolo S.p.A. - www.granarolo.it), which controls the industrial and marketing activities.

SYSTEM BOUNDARIES

The system boundaries include the production of milk, sugar and semi-finished products, the production and packaging of yogurt at the Pasturago plant, the distribution, the conservation in the refrigerator and the end of life of packaging waste.

THE PRODUCT



Yomo Whole yogurt is made in Pasturago di Vernate (MI) plant with

pasteurized milk, lactic ferments and semi-finished products. It is sold in 100% recyclable paper jars (2 jars pack) and shall be stored in fridge. The products included in the analysis are flavoured yogurts (coffee, malt, pistachio, vanilla). Coffee results are reported as representative.

Data are referred to 1kg of product and related packaging.

CONTACTS

For further information about the Granarolo Group or this environmental declaration, contact Mirella Di Stefano (Environmental Management System Specialist of the Granarolo Group) by telephone: no. 051-41.62.599, by e-mail: mirella.distefano@granarolo.it or by writing to Granarolo S.p.A.. Via Cadriano 27/2 – 40127 Bologna - Italia.



ENVIRONMENTAL IMPACTS per 1 kg of Yomo whole flavoured yogurt		
Impact category	Unit	Coffee
Global Warming Potential - GWP total	kg CO ₂ eq	4.1E+00
Acidification Potential - AP	g SO ₂ eq	4.2E-02
Eutrophication Potential - EP	g PO ₄ ³⁻ eq	1.1E-02
Photochemical oxidant formation potential - POFP	g NMVOC eq	8.3E-03
Abiotic depletion potential -Elements	g Sb eq	1.9E-06
Abiotic depletion potential - Fossil fuels	MJ. net calorific value	4.0E+01
Water Scarcity Potential	m ³ eq	2.49E+00

1. IL GRUPPO GRANAROLO
2. IL PRODOTTO
3. IL PROCESSO PRODUTTIVO
4. METODOLOGIA
5. CONFINI DEL SISTEMA E PRINCIPALI IPOTESI
6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI
7. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
8. DIFFERENZE VERS. PRECEDENTI DELL'EPD
9. CONTATTI
10. ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E PCR
11. PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
12. SUMMARY