



Dichiarazione ambientale di prodotto

In accordo ai requisiti della Norma **ISO 14025** per il prodotto

Cracker integrali Misura Fibrextra 385 g



Colussi SpA

Stabilimento produttivo di Petrignano D'Assisi (PG)

PROGRAMMA

The International EPD System,
www.environdec.com

PROGRAMME

OPERATOR:
EPD INTERNATIONAL AB

NUMERO DI

REGISTRAZIONE:
S-P-05908

DATA DI

PUBBLICAZIONE:
2022-05-24

VALIDA FINO AL:

2026-12-17

AMBITO GEOGRAFICO:

Italia

UN CPC CODE:

234 BAKERY PRODUCTS

In qualità di EPD Owner, Colussi SpA è l'unico soggetto proprietario, gestore e responsabile della presente EPD. EPD relative alla stessa categoria di prodotto ma sviluppate nell'ambito di Programmi diversi possono non essere comparabili.

Il Gruppo Colussi



Il **Gruppo Colussi** è una realtà imprenditoriale italiana che opera nel settore alimentare.

Dal capostipite **Giacomo Colussi**, nel lontano 1791, i Colussi si sono tramandati generazione dopo generazione il saper fare e la ricerca di eccellenza, fino a diventare oggi un solido gruppo che compete nel settore dell'alimentazione di qualità e che si confronta con successo nei principali mercati internazionali.

Passione e qualità

Il **Gruppo Colussi** offre e sviluppa prodotti alimentari simbolo della tradizione italiana e tipici della dieta mediterranea. Si impegna con passione e dedizione per garantire qualità ed eccellenza, per offrire una gamma completa di prodotti in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori di oggi e di domani e per promuovere un modello alimentare sostenibile. Fanno parte del Gruppo alcuni dei marchi più importanti della storia e della tradizione alimentare italiana **Colussi, Misura, Agnesi e Saponi 1832**.

Tra storia e innovazione

Al centro della strategia c'è la volontà di preservare il **connubio tra la tradizione e la storia** che distingue i prodotti del Gruppo e la capacità di **innovare e anticipare i trend**, sempre con un particolare focus alla sostenibilità complessiva delle attività e dei prodotti.

Il processo di innovazione si è concentrato negli ultimi anni sullo **sviluppo di soluzioni sostenibili**, in grado di promuovere un'alimentazione eccellente in termini di qualità, prestazioni organolettiche e profilo nutrizionale e costruire un sistema produttivo in equilibrio con l'ecosistema e le comunità.

I mercati internazionali

Inoltre la strategia imprenditoriale perseguita è volta ad entrare in nuovi mercati per allargare le occasioni di consumo, ricercare nuovi target e ampliare la presenza all'estero in mercati con interessante potenziale di crescita, portando non solo i marchi o i prodotti del Gruppo, ma anche le competenze in campo alimentare e i propri valori guida.

Maggiori informazioni su www.colussigroup.it

Il Marchio Misura®

MISURA®

Nato nel 1974, fin da subito si caratterizza per la forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, diventando un marchio di riferimento nel mondo del benessere alimentare.

Oggi Misura è il brand che attraverso la sua ampia gamma di prodotti naturalmente buoni e nutrizionalmente equilibrati riesce a soddisfare diverse esigenze alimentari. Fanno parte dell'offerta Misura sette linee di prodotto: Fibrextra, con l'esclusiva selezione Misura e **farina 100% integrale**, Privolat, senza latte e uova, Dolcesenza, senza zuccheri aggiunti, Multigrain, con il mix unico di farina tipo 2 e cereali antichi, Natura ricca in cui i **benefici nutrizionali** derivano dalle proprietà naturali degli ingredienti, Liberidi, senza allergeni e **Basso indice glicemico** per un totale di **otto categorie**: biscotti, cracker, merende, fette, snack, cereali, pasta e centrifughe.



Maggiori informazioni su www.misura.it

1. Il prodotto

Il prodotto oggetto di studio è il Cracker integrale Misura della linea Fibrextra, prodotto con farina 100% integrale e venduto in confezioni riciclabili da 385 grammi.

Il processo produttivo ha luogo presso lo stabilimento Colussi di Petignano D'Assisi e prevede la preparazione dell'impasto, la formatura, la cottura in forno alimentato a gas, il raffreddamento ed il confezionamento.



Crackers Misura FIBREXTRA

Nella tabella seguente sono riportate le informazioni relative alle caratteristiche nutrizionali del prodotto.

Informazioni nutrizionali Cracker Misura Fibrextra

Informazioni nutrizionali	Peso 100 g	Per cracker (6,4 g)
ENERGIA	1691 kJ	108 kJ
	402 kcal	26 kcal
GRASSI	9,6 g	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g	0,1 g
CARBOIDRATI	61 g	3,9 g
di cui zuccheri	6,1 g	0,4 g
FIBRE*	14 g	0,9 g
PROTEINE	11 g	0,7 g
SALE	1,7 g	0,11 g
IODIO	72 µg**(48%)	4,6 µg**(3,1%)
*AOAC 2009.01		
**(%VNR) = Valori Nutritivi di Riferimento		
Una confezione contiene 10 porzioni.		

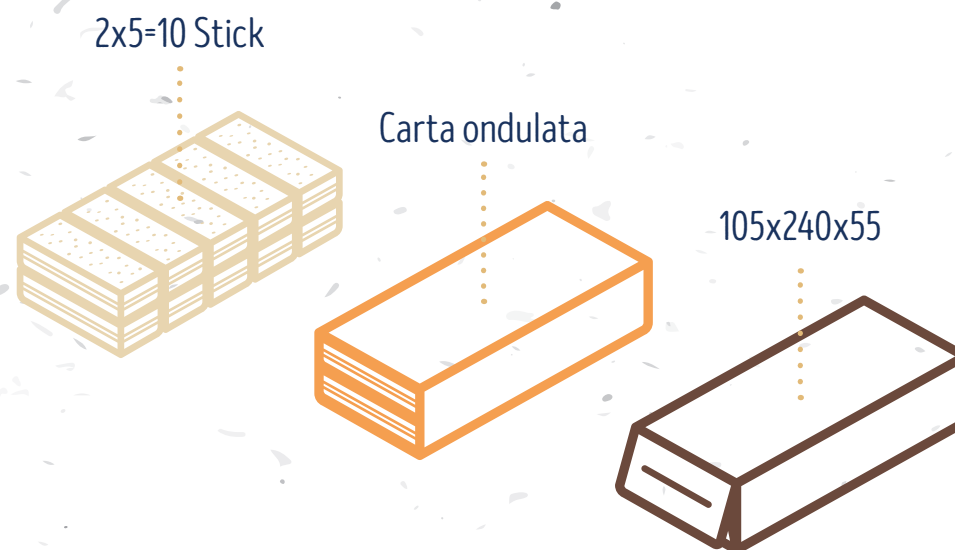
2. Il packaging per il consumo e la distribuzione

La confezione esterna del prodotto è costituita da carta certificata FSC, la cui materia prima deriva da una filiera di approvvigionamento verificata a tutela delle foreste, delle popolazioni e della biodiversità che le abitano, riciclabile al 100% nella raccolta differenziata della carta.



Ciascuna singola porzione è avvolta da un incarto in **film plastico (PP)**, mentre l'insieme delle porzioni contenute all'interno della confezione **(10 porzioni)** è avvolto da un involucro di **carta ondulata**.

Componenti packaging primario Cracker Misura Fibrextra



La distribuzione del prodotto finito ai clienti prevede l'impiego di altre tipologie di packaging **(secondario e terziario)**. In particolare, il trasporto del prodotto avviene mediante l'utilizzo di scatole in cartone **(packaging secondario)**, disposte su un pallet in legno avvolto con uno strato di film estensibile in polietilene **(packaging terziario)**.

3. Lo studio LCA e la quantificazione della performance ambientale

La performance ambientale del prodotto è stata valutata utilizzando la metodologia standardizzata **LCA (Life Cycle Assessment)**, considerando quindi l'intera filiera, dalla coltivazione delle materie prime fino al trasporto del prodotto finito ai clienti.

Lo studio è stato realizzato facendo riferimento ai requisiti delle **Product Category Rules "Bakery Products" (PCR 2012:06, v. 3.0 - UN CPC code 234)** di **International EPD System**, utilizzando il software **SimaPro v. 9.2.0.1** e le banche dati **Ecoinvent v. 3.7.1** e **Agrifootprint v. 5**.

L'unità dichiarata

L'unità dichiarata, che costituisce il riferimento a cui sono legati tutti i flussi in entrata e in uscita ed a cui sono riferiti i potenziali impatti ambientali calcolati, è rappresentata da 1 kg di prodotto, unitamente al packaging primario e secondario impiegato per il trasporto del prodotto finito ai clienti.

I confini del sistema

Il sistema studiato comprende la produzione delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, la produzione dei materiali di imballaggio e dei materiali ausiliari, i processi di lavorazione ed il confezionamento del prodotto finito presso il sito di Petrignano D'Assisi, la distribuzione ai clienti ed il fine vita del packaging primario.

I confini del sistema sono del tipo "cradle to grave" (dalla culla alla tomba) e, in conformità a quanto richiesto dalle PCR di riferimento, sono suddivisi nei seguenti moduli:

MODULO UPSTREAM

Fase Agricola (coltivazione del grano utilizzato per la produzione della farina di grano tenero integrale e relativi consumi energetici ed emissioni da fertilizzanti).
Produzione dei fertilizzanti impiegati durante la fase Agricola.
Produzione degli ingredienti costituenti il prodotto.
Produzione dei materiali da imballaggio (packaging primario e secondario).
Produzione dei materiali ausiliari (es. detersivi per la sanificazione delle linee produttive).
Macinazione del grano finalizzata all'ottenimento della farina di grano tenero integrale.
Produzione dell'energia elettrica e dei combustibili consumati nel modulo upstream.

MODULO CORE

Trasporto delle materie prime, degli ingredienti, dei materiali di imballaggio e dei materiali ausiliari dalle sedi dei fornitori allo stabilimento di Petrignano D'Assisi.
Produzione del prodotto presso il sito di Petrignano D'Assisi e consumi energetici e idrici associati.
Trattamento dei rifiuti generati dal processo produttivo.
Produzione dell'energia elettrica e dei combustibili consumati nel modulo core.

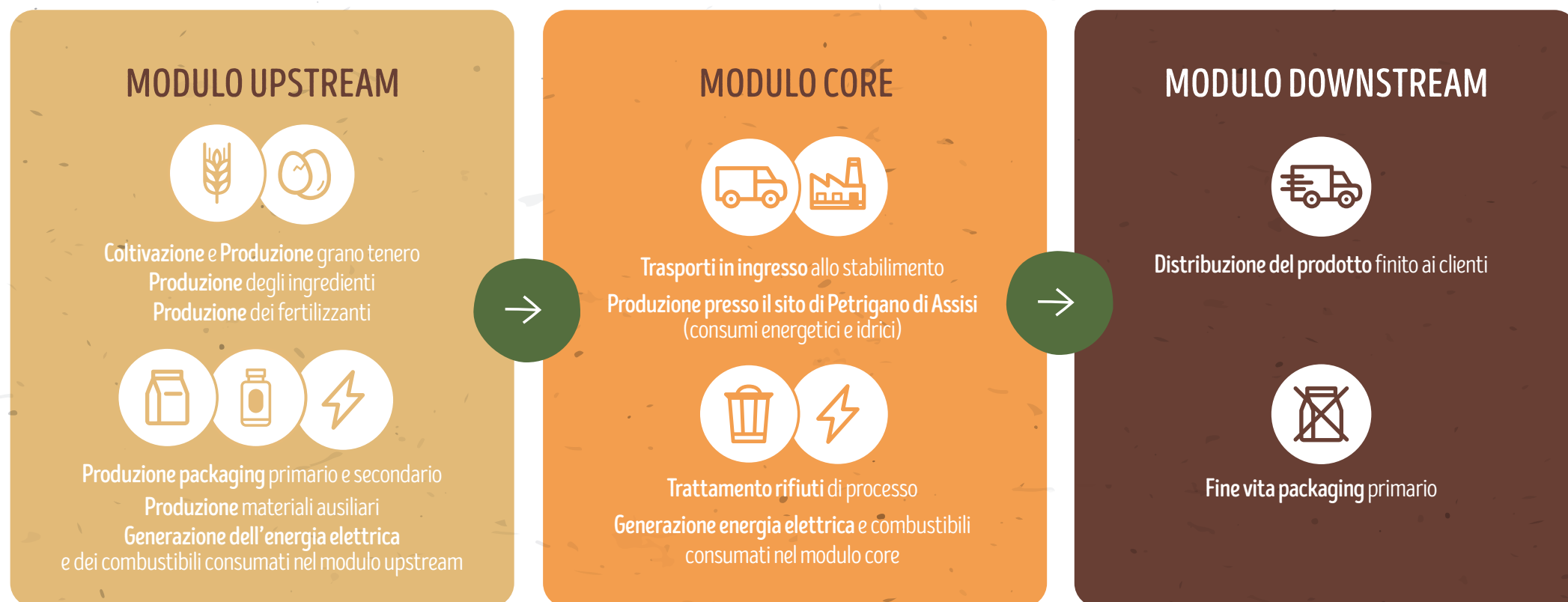
MODULO DOWNSTREAM

Distribuzione del prodotto finito ai clienti.
Fine vita del packaging primario.

SONO ESCLUSI DAI CONFINI DEL SISTEMA

La produzione dei macchinari e delle infrastrutture aziendali.
I viaggi di lavoro del personale aziendale.
La mobilità sistematica dei dipendenti.
Le attività di ricerca e sviluppo.

Schema dei confini del sistema (da PCR “Bakery products”)



Confini temporali dello studio

Tutti i dati raccolti ed utilizzati per la quantificazione della performance ambientale del prodotto oggetto di studio fanno riferimento all'intervallo temporale 2020-2021.

Procedure di allocazione

Nel ciclo di vita analizzato sono presenti co-prodotti (es. paglia generata a seguito del processo di mietitura, sottoprodotto derivante dalla fase di molitura), per cui sono state applicate delle procedure di allocazione in conformità a quanto richiesto dalle PCR di riferimento.

Per l'allocazione dei dati di input e output (consumi di energia elettrica, consumo di gas naturale, consumo di acqua, consumo di detergenti, rifiuti prodotti) all'unità dichiarata, si è fatto riferimento al versato totale prodotto nell'intervallo temporale considerato (allocazione per massa). Relativamente ai processi selezionati dalle banche dati **Ecoinvent v. 3.7.1** e **Agrifootprint v. 5** come dati di background per la modellizzazione del ciclo di vita, è stata considerata l'allocazione specifica di ciascun processo.

Cut-off

Nel rispetto di quanto richiesto dalle PCR di riferimento, è stato applicato un cut-off dell'1%. In particolare, sono stati esclusi i processi di:

- **Produzione dell'inchiostro** e della colla impiegati in fase di confezionamento del prodotto oggetto di studio
- **Produzione degli imballaggi** impiegati per il trasporto delle materie prime, del packaging primario e secondario.

Dati e requisiti di qualità dei dati

I dati utilizzati per lo studio rispettano i requisiti di qualità dei dati richiesti dalle PCR di riferimento.

Sono stati utilizzati dati sito-specifici (dati primari) raccolti presso lo stabilimento Colussi di Petrignano D'Assisi.

Anche i dati relativi alle materie prime, agli ingredienti, al packaging ed ai materiali ausiliari sono stati reperiti direttamente presso il sito di Petrignano D'Assisi.

Relativamente alle fasi di coltivazione del grano tenero e di molitura del grano per la produzione della farina integrale, sono stati utilizzati dati specifici raccolti mediante intervista diretta alle aziende agricole coinvolte ed ai mulini fornitori.

Per i processi e le tecnologie di produzione sono stati utilizzati i dati delle banche dati Ecoinvent v. 3.7.1 e Agrifootprint v. 5 (dati generici selezionati).

In mancanza di dati primari o generici selezionati, sono stati utilizzati dati proxy, il cui contributo, in accordo a quanto richiesto dalle PCR di riferimento, non supera il 10% degli impatti potenziali calcolati.

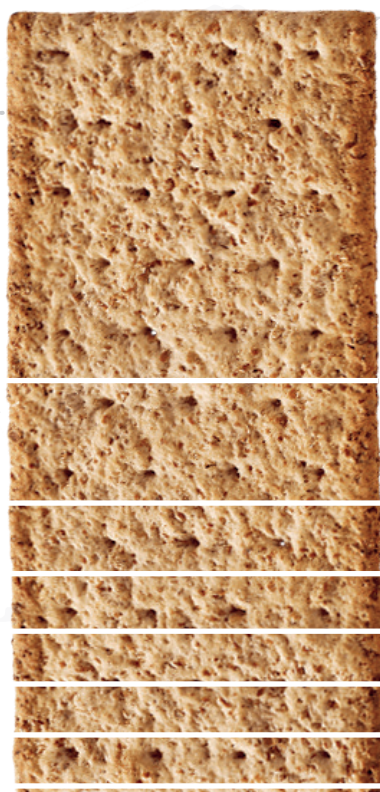
Per il calcolo delle distanze percorse per il trasporto dei materiali in ingresso allo stabilimento di Petrignano D'Assisi e per la distribuzione del prodotto finito, sono state considerate le distanze effettive.

Relativamente al fine vita dell'imballaggio primario del prodotto finito, esso è stato modellizzato sulla base dei dati estrapolati dal documento "L'Italia del riciclo 2020".

4. Dichiarazione dei contenuti

Prodotto

Nell'immagine che segue sono riportate le informazioni relative agli **ingredienti** impiegati per la produzione del Cracker.



Ingredienti Crackers

MiSURA
FIBREXTRA

Farina integrale di grano tenero

Farina di frumento maltato

Olio di girasole

Estratto di malto d'orzo e mais

Sale iodato, lievito naturale, agenti lievitanti

Fibra di avena e di frumento

Inulina di cicoria

Packaging

La tabella seguente riporta i pesi dei materiali di imballaggio impiegati per la vendita e la distribuzione del prodotto oggetto di studio, in riferimento all'unità dichiarata (1 kg di prodotto).

Packaging primario e secondario del prodotto finito (in riferimento ad 1 kg di prodotto)

CRACKERS FIBREXTRA			Peso (kg)
Imballaggio		Materiale	
Primario	Imballo singoli stick	PP	0,012
	Cartoncino interno conf.	Cartone (40% contenuto riciclato)	0,029
	Incarto esterno conf.	85% carta 15% PP	0,027
Secondario	Scatola	Cartone (100% contenuto riciclato)	0,051

Contenuto riciclato nel packaging

Come esplicitato nella tabella precedente, per l'imballaggio del prodotto vengono utilizzati materiali contenenti una percentuale di materiale riciclato.

In particolare, il cartoncino impiegato come "consumer packaging" è costituito per il **40% da carta riciclata**, mentre le scatole utilizzate per la distribuzione del prodotto finito ai clienti sono costituite **totalmente da cartone riciclato**.



Consumer packaging

40%  carta riciclata



Scatole da imballo

100%  cartone riciclato

5. Performance ambientale del prodotto Cracker Misura Fibrextra

Impatti ambientali potenziali - Crackers Misura Fibrextra

 385 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM	
			 Coltivazione grano e molitura	 Produzione ingredienti	 Produzione imballaggio	 Produzione cracker	 Distribuzione	 Fine vita imballaggio
GWP Fossile	kg CO ₂ eq	1,446	0,422	0,448	0,171	0,311	0,079	0,015
GWP Biogenico	kg CO ₂ eq	0,015	2,1E-4	2,1E-4	0,005	1,8E-4	2,4E-5	0,010
GWP Uso suolo e cambiamento	kg CO ₂ eq	0,019	0,001	0,017	6,6E-4	3,9E-5	2,9E-5	2,4E-7
Potenziale Riscaldamento Globale (GWP) Totale	kg CO ₂ eq	1,480	0,424	0,465	0,176	0,311	0,079	0,025
	%	100%	29%	31%	12%	21%	5%	2%
Acidificazione	kg CO ₂ eq	0,013	0,006	0,006	0,001	4,6E-4	4,2E-4	6,2E-6
	%	100%	47%	42%	5%	3%	3%	0,05%
Eutrofizzazione	kg PO ₄ --- eq	0,008	0,004	0,004	2,9E-4	1,0E-4	7,7E-5	6,1E-6
	%	100%	43%	51%	4%	1%	1%	0,1%
Formazione ossidanti fotochimici	kg NMVOC	0,005	0,002	0,002	0,001	0,001	4,8E-4	8,2E-6
	%	100%	33%	36%	11%	10%	10%	0,2%
Esaurimento delle Risorse Abiotiche Non Fossili	kg Sb eq	2,6E-5	4,0E-6	1,7E-5	1,3E-6	1,3E-6	2,1E-6	1,3E-9
	%	100%	16%	66%	5%	5%	8%	0,005%
Esaurimento delle Risorse Abiotiche Fossili	MJ	15,270	2,896	3,614	2,994	4,580	1,180	0,005
	%	100%	19%	24%	20%	30%	8%	0,03%
Potenziale di scarsità idrica	m ³ eq	1,688	0,288	1,259	0,129	0,009	0,003	2,5E-4
	%	100%	17%	75%	8%	0,6%	0,20%	0,01%

Uso di risorse

 385 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)		Unità	Totale	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM	
				 Coltivazione grano e molitura	 Produzione ingredienti	 Produzione imballaggio	 Produzione cracker	 Distribuzione	 Fine vita imballaggio primario
Uso risorse energetiche rinnovabili	Uso come vettore di energia	MJ	10,656	5,099	3,147	1,815	0,578	0,017	2,0E-4
	Uso come materia prima	MJ	1,720	0	0	1,720	0	0	0
	Totale	MJ	12,376	5,099	3,147	3,536	0,578	0,017	2,0E-4
Uso risorse energetiche non rinnovabili	Uso come vettore di energia	MJ	15,971	3,054	3,833	3,239	4,637	1,204	4,9E-3
	Uso come materia prima	MJ	0,727	0	0	0,727	0	0	0
	Totale	MJ	16,698	3,054	3,833	3,966	4,637	1,204	4,9E-3
Materie prime seconde		kg	0,063	0	0	0,063	0	0	0
Combustibili secondari rinnovabili		MJ	0	0	0	0	0	0	0
Combustibili secondari non rinnovabili		MJ	0	0	0	0	0	0	0
Uso di risorse idriche		m³	0,046	0,008	0,032	0,004	0,002	1,2E-4	8,3E-6

Produzione di rifiuti

 385 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM	
			 Coltivazione grano e molitura	 Produzione ingredienti	 Produzione imballaggio	 Produzione cracker	 Distribuzione	 Fine vita imballaggio
Rifiuti pericolosi	kg	2,6E-5	5,8E-6	4,2E-6	2,9E-6	2,0E-4	3,1E-6	2,0E-8
Rifiuti non pericolosi	kg	0,222	0,061	0,040	0,024	0,033	0,056	0,008
Rifiuti radioattivi	kg	3,5E-5	9,5E-6	6,5E-6	5,5E-6	4,9E-6	8,2E-6	1,8E-8

Flussi in uscita

 385 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM	
			 Coltivazione grano e molitura	 Produzione ingredienti	 Produzione imballaggio	 Produzione cracker	 Distribuzione	 Fine vita imballaggio
Coprodotti destinati ad alimentazione animale	kg	0,097	0,056	0	0	0,041	0	0
Componenti per il riuso	kg	0	0	0	0	0	0	0
Materiali per il riciclo	kg	0,067	0	0	0	0,017	0	0,051
Materiali per il recupero energetico	kg	0	0	0	0	0	0	0
Energia esportata, elettrica	MJ	0	0	0	0	0	0	0
Energia esportata, termica	MJ	0	0	0	0	0	0	0

Informazioni ambientali aggiuntive*

 385 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM	
			 Coltivazione grano e molitura	 Produzione ingredienti	 Produzione imballaggio	 Produzione cracker	 Distribuzione	 Fine vita imballaggio
 Ecological Footprint	global m ² /kg	5,5	0,6	3,0	0,8	0,8	0,2	<0,1
 Carbon Footprint	kg CO ₂ eq	1,5	0,4	0,5	0,2	0,3	0,1	<0,1
 Water scarcity footprint	m ³ eq	1,7	0,3	1,3	0,1	<0,1	<0,1	<0,1

*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.

Riferimenti

- Product Category Rules “Arable and vegetable crops” (PCR 2020:07 - v. 1.0) - International EPD System
- General Programme Instructions for the International EPD System, v. 3.01
- Italia del riciclo 2020 - Fondazione per lo sviluppo sostenibile, FISE UNICIRCULAR, Unione Imprese Economia Circolare (2020)
- Methods of assessment of direct field emissions for LCIs of agricultural production systems - Agroscope Reckenholz-Tänikon Research Station ART - Zurich, August 2011
- **Relazione “Filiera frumento tenero Colussi”** - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università degli Studi di Perugia - 2020
- IPCC - Intergovernmental Panel On Climate Change - 2013
- **UNI EN ISO 14025:2010** Environmental labels and declarations - Type III environmental declarations
- **UNI EN ISO 14040:2021**, Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Principi e quadro di riferimento
- **UNI EN ISO 14044:2021**, Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Requisiti e linee guida
- Sito web: <http://www.colussigroup.it>
- **Bilancio di sostenibilità 2020** - Gruppo Colussi
- Michael Ioelovich - Energy Potential of Natural, Synthetic Polymers and Waste Materials - A Review - Academic Journal of Polymer Science - Maggio 2018
- European Residual Mixes - Results of the calculation of Residual Mixes for the calendar year 2019, Version 1.1, 2020-09-08
- Ecoinvent database, v. 3.7.1
- Agrifootprint database, v. 5
- www.footprintnetwork.org

English summary

The Colussi Group



The Colussi Group is a private Italian company operating in the food sector.

Starting with its founder Giacomo Colussi, back in 1791, the Colussi family has handed down the know-how and quest for excellence generation after generation, to become today a solid group that successfully competes in the quality food sector in the main international markets. The portfolio of the Group includes some of the most important brands in the Italian food history and tradition: Colussi, Misura, Agnesi and Saporì 1832.

The Misura brand



First launched in 1974, Misura was immediately characterised by its strong vocation for research and innovation, becoming a benchmark brand in the world of dietary wellness. Today, with its naturally wholesome and nutritionally balanced products, Misura is a brand that offers consumers the freedom to experience wellness with dynamism, enabling them to choose the most suitable products for living life

healthily, and to the full.

Today Misura has 7 product lines: FIBREXTRA - with the exclusive Misura wholegrain range and 100% wholemeal flour, PRIVOLAT - free from milk and eggs, DOLCESENZA - with no added sugar, MULTIGRAIN with ancient grains, BASSO INDICE GLICEMICO (LOW GLYCEMIC INDEX), NATURA RICCA and LIBERIDI' for a total of 8 categories: biscuits, crackers, individual cakes, crispbreads, snacks, cereals, pasta and smoothies.

The product



The product under study is the Misura Cracker from the Fibrextra brand, made with 100% wholemeal flour and sold in recyclable packaging containing 385 grams of product. The production process takes place at Colussi's Petignano D'Assisi plant and includes preparation of the dough, shaping, baking in a gas oven, cooling and packaging.

More information on www.misura.it

Environmental performance assessment

The environmental performance of the product was assessed using the standardised LCA (Life Cycle Assessment) methodology, thus considering the entire supply chain, from the cultivation of raw materials to the transport of the finished product to customers.

The study was carried out with reference to the requirements of the Product Category Rules “Bakery Products” (PCR 2012:06, v. 3.0 - UN CPC code 234) of the International EPD System, using the software SimaPro v. 9.2.0.1 and the databases Ecoinvent v. 3.7.1 and Agrifootprint v. 5.

Declared unit and packaging

Data are referred to 1 kg of product and related packaging, with reference to a 385 g pack. The packaging format is projected for recycling. The product's external packaging is made of FSC-certified paper, which is 100% recyclable in the separate collection of paper, and whose raw material comes from a supply chain that has been verified to protect the forests, populations and biodiversity that inhabit them.

Each individual portion is wrapped using a plastic film (PP), while all the portions contained within the pack (10 portions) are wrapped in corrugated paper.

The distribution of the finished product to customers involves the use of other types of packaging (secondary and tertiary). In particular, the product is transported in cardboard boxes (secondary packaging), placed on a wooden pallet wrapped in a layer of polyethylene stretch film (tertiary packaging).

In accordance with the reference PCR, the study only considers the production of primary and secondary packaging (tertiary is not considered).

Results

Potential environmental impacts

 385 g (data related to 1 kg of product)	Unit	Total	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM	
			 Wheat cultivation and milling	 Ingredients production	 Production of packaging	 Production of cracker	 Distribution	 Primary packaging end of life
GWP Fossil	kg CO ₂ eq	1,446	0,422	0,448	0,171	0,311	0,079	0,015
GWP Biogenic	kg CO ₂ eq	0,015	2,1E-4	2,1E-4	0,005	1,8E-4	2,4E-5	0,010
GWP Land use and land transformation	kg CO ₂ eq	0,019	0,001	0,017	6,6E-4	3,9E-5	2,9E-5	2,4E-7
GWP Total	kg CO ₂ eq	1,480	0,424	0,465	0,176	0,311	0,079	0,025
	%	100%	29%	31%	12%	21%	5%	2%
Acidification	kg CO ₂ eq	0,013	0,006	0,006	0,001	4,6E-4	4,2E-4	6,2E-6
	%	100%	47%	42%	5%	3%	3%	0,05%
Eutrophication	kg PO ₄ --- eq	0,008	0,004	0,004	2,9E-4	1,0E-4	7,7E-5	6,1E-6
	%	100%	43%	51%	4%	1%	1%	0,1%
Photochemical oxidation	kg NMVOC	0,005	0,002	0,002	0,001	0,001	4,8E-4	8,2E-6
	%	100%	33%	36%	11%	10%	10%	0,2%
Abiotic depletion, elements	kg Sb eq	2,6E-5	4,0E-6	1,7E-5	1,3E-6	1,3E-6	2,1E-6	1,3E-9
	%	100%	16%	66%	5%	5%	8%	0,005%
Abiotic depletion, fossil fuels	MJ	15,270	2,896	3,614	2,994	4,580	1,180	0,005
	%	100%	19%	24%	20%	30%	8%	0,03%
Water scarcity	m ³ eq	1,688	0,288	1,259	0,129	0,009	0,003	2,5E-4
	%	100%	17%	75%	8%	0,6%	0,20%	0,01%

Informazioni relative al Programma

Programma

The International EPD System
EPD International AB - Box 210 60
SE-100 31 Stockholm - Sweden

www.environdec.com - info@environdec.com

Product category rules (PCR):

Bakery products (UN CPC code 234) - PCR 2012:06 v. 3.0 del 20/01/2020

PCR review condotta da:

Technical Committee of the International EPD® system
Chair: Filippo Sessa
Contatti: info@environdec.com

Tipologia di verifica di terza parte indipendente della dichiarazione e dei dati eseguita in conformità alla Norma ISO 14025:2006:

☐ EPD process certification ☒ EPD verification

Verificatore di terza parte

Rina Services S.p.A., Via Corsica 12, 16128 Genova, Italy
Tel: +39 010 53051 - www.rina.org
Accreditato da ACCREDIA
N. accreditamento: 001H

La procedura per i controlli di follow-up dei dati durante il periodo di validità dell'EPD coinvolge il Verificatore di terza parte:

☒ Yes ☐ No

Contatti

EPD Owner

Colussi SpA
Via G. Spadolini, 5 - 20141 Milano
www.colussigroup.it

Supporto tecnico

AzzeroCO₂
il clima nelle nostre mani

AzzeroCO2 Srl
via Genova 23, 00184 Roma
tel. 06 48900948
www.azzeroco2.it

In qualità di EPD Owner, Colussi SpA è l'unico soggetto proprietario, gestore e responsabile della presente EPD. EPD relative alla stessa categoria di prodotto ma sviluppate nell'ambito di Programmi diversi possono non essere comparabili.