



Dichiarazione ambientale di prodotto

In accordo ai requisiti della Norma ISO 14025 per il prodotto

Pasta integrale Misura Fibrextra 500 q







Colussi SpA

Stabilimento produttivo di Fossano (CN)

PROGRAMMA

The International EPD

PROGRAMME OPERATOR: EPD INTERNATIONAL AB **NUMERO DI REGISTRAZIONE:**

DATA DI PUBBLICAZIONE: 2022-05-24

VALIDA FINO AL: 2026-12-17

AMBITO GEOGRAFICO:

UN CPC CODE: 2371 UNCOOKED PASTA. NOT STUFFED OR OTHERWISE PREPARED

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 Sapori 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®



Nato nel 1974, fin da subitó 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, Liberidì, senza allergeni e **Basso indice glicemico** per un totale di **otto categorie**: biscotti, cracker, merende, fette, snack, cereali, pasta e centrifughe.



Maggiori informazioni su <u>www.misura.it</u>





1. Il prodotto

Il prodotto oggetto di studio è la Pasta integrale Misura della linea Fibrextra, prodotta con semola di grano duro integrale 100% italiano da filiera e venduta in confezioni compostabili da 500 grammi.

I formati oggetto di studio sono una tipologia di pasta lunga (**Spaghetti**) e tre tipologie di pasta corta (**Fusilli, Pennette, Tortiglioni**).

Il processo produttivo ha luogo presso lo **stabilimento di Fossano (CN)** e prevede la preparazione dell'impasto con semola di grano duro integrale e acqua, la trafilatura, l'essiccazione ed il confezionamento.



Pasta Misura FIBREXTRA

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

Informazioni nutrizionali Pasta Misura Fibrextra

Informazioni nutrizionali	Peso 100 g				
ENERGIA	1500 kJ				
ENEROIA	355 kcal				
GRASSI	2,5 g				
di cui acidi grassi saturi	0,5 g				
CARBOIDRATI	66 g				
di cui zuccheri	3,0 g				
FIBRE	8,0 g				
PROTEINE	13 g				
SALE	0,005 g				





2. Il packaging per il consumo e la distribuzione

Nell'ambito del processo di innovazione orientata alla sostenibilità, Il Gruppo ha sviluppato innovativi incarti compostabili che sostituiscono la plastica tradizionale e possono essere gestiti all'interno della filiera del rifiuto organico.



Nel 2020, grazie alla collaborazione con le più importanti realtà tecnologiche del settore bioplastiche e al contributo scientifico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Colussi è stato il primo produttore alimentare a livello internazionale a introdurre un incarto compostabile per i prodotti da scaffale a lunga conservazione.



La confezione esterna del prodotto (packaging primario) è costituita da **materiale 100% compostabile**. Si tratta di una **confezione innovativa** realizzata con **Mater-Bi**, materiale derivato da mais e cellulosa che mantiene inalterata la qualità dei prodotti e assicura

le stesse caratteristiche di sicurezza e durata della plastica tradizionale. Gli incarti, certificati da TUV Austria in linea con la norma **UNI EN 13432**, possono essere smaltiti come rifiuti organici e trasformati dalle filiere di compostaggio industriale in compost, ossia terriccio fertile.

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).

'EPD°





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 "Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared" (PCR 2010:01, v. 4.01 - UN CPC code 2371) di International EPD System, utilizzando il software SimaPro v. 9.2.0.1 e la banca dati Ecoinvent v. 3.7.1.

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.

1 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. detergenti 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.

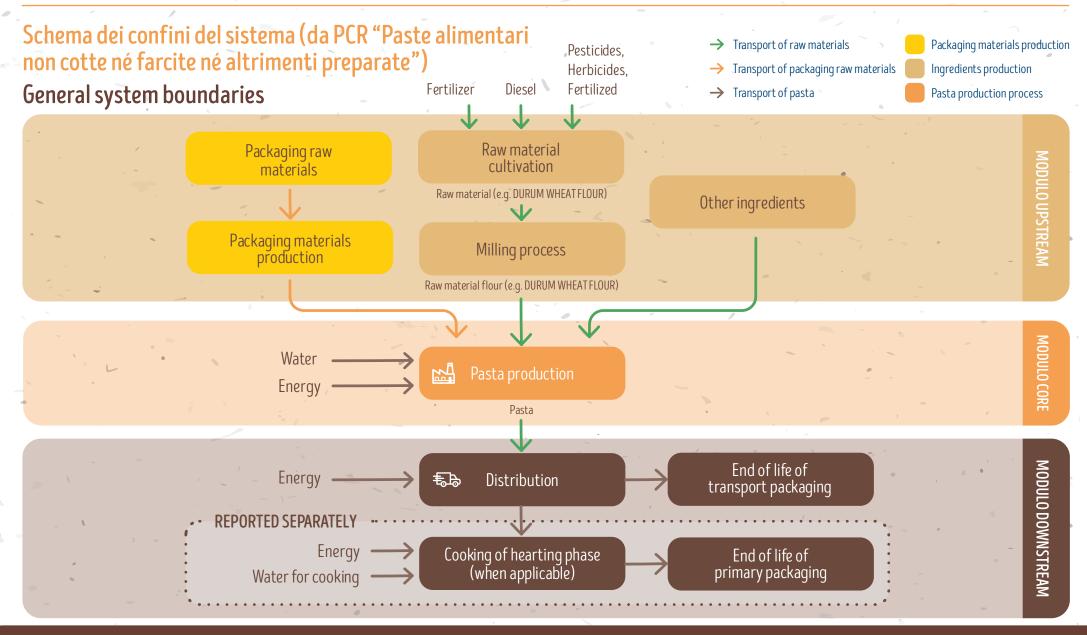
La mobilità sistematica dei dipendenti.

Le attività di ricerca e sviluppo.

'EPD®







"EPD"





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. 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 dalla banca dati **Ecoinvent v. 3.7.1** 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 Fossano.

Anche i dati relativi alle materie prime, al packaging ed ai materiali ausiliari sono stati reperiti direttamente presso il sito di Fossano.

Relativamente alla fase di molitura del grano duro per la produzione della semola integrale, sono stati utilizzati dati specifici raccolti mediante intervista diretta ai mulini fornitori.

Per i processi e le tecnologie di produzione sono stati utilizzati i dati della banca dati Ecoinvent v. 3.7.1 (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 Fossano e per la distribuzione del prodotto finito, sono state considerate le distanze effettive.

Relativamente al fine vita dell'imballaggio secondario 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 (semola integrale di grano duro e acqua) impiegati per la produzione di **1 kg di pasta secca** (prodotto finito).

Ingrédienti Pasta





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)

P	PASTA MISURA LUNGA 500 g							
lmbal	laggio	Materiale	Peso (kg)					
Primario	Incarto esterno	100% compostabile	0,011					
Secondario	Scatola	Cartone (100% riciclato)	0,031					
Secondario	Etichetta scatola	Carta	0,0002					

P	ASTA MISURA CORTA!	Dood (law)	
lmbal	laggio	Peso (kg)	
Primario	Incarto esterno	100% compostabile	0,018
Secondario	Scatola	Cartone (70% contenuto riciclato)	0,061
Secondario	Etichetta scatola	Carta	0,0002





Contenuto riciclato nel packaging

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

In particolare, le scatole utilizzate per la distribuzione del prodotto finito ai clienti sono costituite parzialmente (70% per i formati di pasta corta) o totalmente (100% per i formati di pasta lunga) da cartone riciclato





Scatole da imballo (pasta lunga)



100% 🗘 cartone riciclato



Scatole da imballo (pasta corta)



70% Cartone riciclato







5. Performance ambientale del prodotto Pasta Misura Fibrextra

Impatti ambientali potenziali - Pasta Misura Fibrextra lunga

			UPSTF	REAM	CORE	DOWNS	TREAM	
500 g (dati riferiti a 1kg di prodotto)	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione cracker	E. Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
GWP Fossile	kg CO₂ eq	1,622	0,944	0,056	0,373	0,248	1,5E-4	0,663
GWP Biogenico	kg CO₂ eq	0,013	5,0E-4	0,002	0,001	0,003	0,005	0,006
GWP Uso suolo e cambiamento	kg CO₂ eq	0,003	0,003	3,1E-4	1,2E-4	1,4E-4	1,1E-7	1,3E-4
Potenziale Riscaldamento Globale (GWP)	kg CO ₂ eq	1,638	0,947	0,059	0,374	0,251	0,006	0,669
Totale	%	100%	58%	4%	23%	15%	0,3%	
Acidificazione	kg CO ₂ eq	0,016	0,010	2,9E-4	0,001	0,005	2,4E-6	0,001
Acidificazione	%	100%	61%	2%	7%	31%	0,01%	
Eutrofizzazione	kg PO ₄ eq	0,009	0,008	1,3E-4	2,9E-4	5,7E-4	3,1E-6	1,9E-4
Lucionizzazione	%	100%	88%	2%	3%	7%	0,0%	
Formazione ossidanti fotochimici	kg NMVOC	0,010	0,004	1,9E-4	0,001	0,004	3,2E-6	0,001
	%	100%	43%	2%	12%	43%	0,03%	
Esaurimento delle Risorse Abiotiche Non	kg Sb eq	1,9E-5	9,3E-6	6,8E-7	5,6E-6	3,4E-6	4,6E-10	2,6E-6
Fossili	%	100%	49%	4%	29%	18%	0,002%	
Esaurimento delle Risorse Abiotiche Fossili	MJ	16,519	6,765	0,953	5,438	3,362	0,002	9,811
LSaui illielitu delle risoi se adioticile Possiii	%	100%	41%	6%	33%	20%	0,01%	
Potenziale di scarsità idrica	m³ eq	0,589	0,512	0,021	0,050	0,007	1,3E-4	0,365
i otenziale di Scai Sica idi ica	%	100%	87%	4%	8%	1%	0,02%	







Impatti ambientali potenziali - Pasta Misura Fibrextra corta

<u> </u>								
			UPSTF	REAM	CORE	DOWNS	TREAM	
500 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione cracker	E.B. Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
GWP Fossile	kg CO ₂ eq	1,400	0,842	0,099	0,328	0,131	2,9E-4	0,663
GWP Biogenico	kg CO₂ eq	0,020	4,5E-4	0,005	0,001	0,003	0,011	0,007
GWP Uso suolo e cambiamento	kg CO ₂ eq	0,003	0,002	6,0E-4	9,5E-5	6,5E-5	2,2E-7	1,3E-4
Potenziale Riscaldamento Globale (GWP)	kg CO ₂ eq	1,423	0,844	0,104	0,329	0,135	0,011	0,670
Totale	%	100%	59%	7%	23%	9%	0,8%	
Acidificazione	kg CO ₂ eq	0,012	0,009	4,9E-4	0,001	0,002	4,6E-6	0,001
Aciumicazione	%	100%	72%	4%	8%	16%	0,04%	
Eutrofizzazione	kg PO ₄ eq	0,007	0,007	2,3E-4	2,4E-4	2,5E-4	6,0E-6	1,9E-4
Lucionizzazione	%	100%	90%	3%	3%	3%	0,1%	
Formazione ossidanti fotochimici	kg NMVOC	0,007	0,004	3,3E-4	0,001	0,002	6,3E-6	0,001
Tormazione ossidanti rotochimici	%	100%	55%	5%	16%	25%	0,09%	
Esaurimento delle Risorse Abiotiche Non	kg Sb eq	1,7E-5	8,3E-6	1,1E-6	4,9E-6	2,4E-6	9,0E-10	2,6E-6
Fossili	%	100%	50%	7%	29%	14%	0,005%	
Esaurimento delle Risorse Abiotiche Fossili	MJ	14,316	6,028	1,639	4,802	1,843	0,003	9,812
	%	100%	42%	11%	34%	13%	0,02%	
Potenziale di scarsità idrica	m³ eq	0,539	0,456	0,037	0,041	0,004	2,6E-4	0,365
i otenziale di scai sita idi ica	%	100%	85%	7%	8%	1%	0,05%	







Uso di risorse - Pasta Misura Fibrextra lunga

				UPSTF	REAM	CORE	DOWNS	TREAM	
PASTAII	1 kg di prodotto)	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione pasta	E. Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
	Uso come vettore di energia	MJ	13,975	12,201	0,197	1,544	0,032	9,1E-5	0,105
Jso risorse energetiche innovabili	Uso come materia prima *	MJ	0,727	0	0	0,727	0	0	0
	Totale	MJ	14,702	12,201	0,197	2,271	0,032	9,1E-5	0,105
	Uso come vettore di energia	MJ	17,177	7,164	1,019	5,591	3,401	0,002	9,931
Uso risorse energetiche non rinnovabili	Uso come materia prima	MJ	0	0	0	0	0	0	0
	Totale	MJ	17,177	7,164	1,019	5,591	3,401	0,002	9,931
Materie prime seconde		kg	0,031	0	0,031	0	0	0	0
Combustibili secondari rinr	novabili	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	0,023	0,015	0,001	0,007	2,4E-4	4,0E-6	0,011
* La biomassa convertita nel	prodotto non è contabilizz	rata							







Uso di risorse - Pasta Misura Fibrextra corta

	7.74			UPSTI	REAM	CORE	DOWNS	TREAM	
500 g (dati riferiti a	RA AL PORTO	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione cracker	₹. ∂ Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
	Uso come vettore di energia	MJ	12,310	10,873	0,332	1,084	0,021	1,8E-4	0,105
Uso risorse energetiche rinnovabili	Uso come materia prima *	MJ	1,347	0	0	1,347	0	0	0
	Totale	MJ	13,657	10,873	0,332	2,431	0,021	1,8E-4	0,105
11	Uso come vettore di energia	MJ	14,936	6,384	1,755	4,922	1,870	0,004	9,932
Uso risorse energetiche non rinnovabili	Uso come materia prima	MJ	0	0	0	0	0	0	0
	Totale	MJ	14,936	6,384	1,755	4,922	1,870	0,004	9,932
Materie prime seconde		kg	0,043	0	0,043	0	0	0	0
Combustibili secondari rinn	novabili	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	0,020	0,014	0,001	0,005	1,6E-4	7,9E-6	0,011
		m3	-						







Produzione di rifiuti - Pasta Misura Fibrextra lunga

			UPSTREAM		CORE	DOWNS	STREAM	
500 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione pasta	E. B. Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
Rifiuti pericolosi	kg	7,8E-5	1,4E-5	1,6E-6	5,7E-5	5,2E-6	2,7E-9	1,3E-5
Rifiuti non pericolosi	kg	0,366	0,137	0,009	0,150	0,067	0,004	0,018
Rifiuti radioattivi	kg	7,0E-5	2,3E-5	3,1E-6	2,1E-5	2,4E-5	7,9E-9	3,1E-6

Produzione di rifiuti - Pasta Misura Fibrextra corta

			UPSTF	UPSTREAM		DOWNS	STREAM	
500 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione pasta	E B Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
Rifiuti pericolosi	kg	7,2E-5	1,2E-5	2,6E-6	5,4E-5	3,6E-6	5,1E-9	1,3E-5
Rifiuti non pericolosi	kg	0,334	0,122	0,016	0,133	0,055	0,007	0,019
Rifiuti radioattivi	kg	5,7E-5	2,0E-5	5,3E-6	1,8E-5	1,3E-5	1,5E-8	3,1E-6







Flussi in uscita - Pasta Misura Fibrextra lunga

			UPSTREAM		CORE	DOWNS	TREAM	
500 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione pasta	Eb Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
Coprodotti destinati ad alimentazione animale	kg	0,413	0,231	0	0,182	0	0	0
Componenti per il riuso	kg	0	0	0	0	0	0	0
Materiali per il riciclo	kg	0,037	0	0	0,011	2,5E-4	0,025	0
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







Flussi in uscita- Pasta Misura Fibrextra corta

			UPSTI	REAM	CORE	DOWNS	TREAM	
500 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale (esclusa fase d'uso)	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione pasta	E. Distribuzione	Fine vita imballaggio primario	FASE D'USO
Coprodotti destinati ad alimentazione animale	kg	0,258	0,205	0	0,052	0	0	0
Componenti per il riuso	kg	0	0	0	0	0	0	0
Materiali per il riciclo	kg	0,060	0	0	0,010	4,9E-4	0,049	0
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 addizionali* - Pasta Misura Fibrextra lunga

			UPST	REAM	CORE	DOWNS	STREAM	
385 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)	Unità	Totale	Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione pasta	E B Distribuzione	Fine vita imballaggio	FASE D'USO
Ecological Footprint	global m²/kg	5,7	3,8	0,2	1,0	0,7	<0,1	1,6
Carbon Footprint	kg CO ₂ eq	1,7	0,9	0,1	0,4	0,3	<0,1	0,7
H ₂ O Water scarity footprint	m³ eq	0,6	0,5	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,4

^{*}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.







Informazioni ambientali addizionali* - Pasta Misura Fibrextra corta

	Unità	Totale	UPSTREAM		CORE	CORE DOWNSTREAM		
385 g (dati riferiti a 1 kg di prodotto)			Coltivazione grano e molitura	Produzione imballaggio	Produzione pasta	E B Distribuzione	Fine vita imballaggio	FASE D'USO
Ecological Footprint	global m²/kg	4,9	3,4	0,3	0,9	0,4	<0,1	1,6
Co ₂	kg CO ₂ eq	1,3	0,8	0,1	0,3	0,1	<0,1	0,7
Water scarity footprint	m³ eq	0,5	0,5	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,4

^{*}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 "Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared"
 (PCR 2010:01, v. 4.01) International EPD System
- 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 quida
- Sito web: http://www.colussigroup.it
- Bilancio di sostenibilità 2020 Gruppo Colussi
- Alessio Cimini, Matteo Cibelli and Mauro Moresi Environmental impact of dry pasta using different standard methods - Department for Innovation in the Biological, Agrofood and Forestry Systems, University of Tuscia, Viterbo, Italy
- Michael loelovich 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
- 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 incudes some of the most important brands in the Italian food history and tradition: Colussi, Misura, Agnesi and Sapori 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 Whole Wheat Pasta from the Fibrextra brand, made with 100% Italian wholemeal semolina and sold in compostable packaging containing 500 grams of product.

The production process takes place at Colussi's Fossano plant and includes the preparation of the dough with whole-wheat semolina and water, drawing, drying 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 "Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared " (PCR 2010:01, v. 4.01 - UN CPC code 2371) of the International EPD System, using the software SimaPro v. 9.2.0.1 and the database Ecoinvent v. 3.7.1.

Declared unit and packaging

Data are referred to 1 kg of product and related packaging, with reference to a 500 g pack. The packaging format is projected for composting. The product's external packaging is made

EPD PASTA MISURA FIBREXTRA - Rev. 2 del 09/11/2021 PAGE 17/19 of 100% compostable material, produced from renewable raw materials derived from cellulose and maize.

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 - Misura Fibrextra Whole Wheat Pasta (long shape)

			UPSTREAM		CORE	DOWNSTREAM		
500 g (data related to 1 kg of product)	Unit	Total (without use stage)	Wheat cultivation and milling	Production of packaging	Production of pasta	E Distribution	Primary packaging end of life	USE STAGE
GWP Fossil	kg CO ₂ eq	1,622	0,944	0,056	0,373	0,248	1,5E-4	0,663
GWP Biogenic	kg CO₂ eq	0,013	5,0E-4	0,002	0,001	0,003	0,005	0,006
GWP Land use and land transformation	kg CO₂ eq	0,003	0,003	3,1E-4	1,2E-4	1,4E-4	1,1E-7	1,3E-4
GWP Total	kg CO ₂ eq	1,638	0,947	0,059	0,374	0,251	0,006	0,669
OWF IOCAI	%	100%	58%	4%	23%	15%	0,3%	
Acidification	kg CO ₂ eq	0,016	0,010	2,9E-4	0,001	0,005	2,4E-6	0,001
Acidificación	%	100%	61%	2%	7%	31%	0,01%	
Eutrophication	kg PO ₄ eq	0,009	0,008	1,3E-4	2,9E-4	5,7E-4	3,1E-6	1,9E-4
Latiopinication	%	100%	88%	2%	3%	7%	0,0%	
Photochemical oxidation	kg NMVOC	0,010	0,004	1,9E-4	0,001	0,004	3,2E-6	0,001
1 Hotochemical oxidation	%	100%	43%	2%	12%	43%	0,03%	
Abiotic depletion, elements	kg Sb eq	1,9E-5	9,3E-6	6,8E-7	5,6E-6	3,4E-6	4,6E-10	2,6E-6
	%	100%	49%	4%	29%	18%	0,002%	
Abiotic depletion, fossil fuels	MJ	16,519	6,765	0,953	5,438	3,362	0,002	9,811
	%	100%	41%	6%	33%	20%	0,01%	
Water scarcity	m³ eq	0,589	0,512	0,021	0,050	0,007	1,3E-4	0,365
water scarcity	%	100%	87%	4%	8%	1%	0,02%	







Results

Potential environmental impacts - Misura Fibrextra Whole Wheat Pasta (short shape)

		Total (without use stage)	UPSTREAM		CORE DOWNS		STREAM	
500 g (data related to 1 kg of product)	Unit		Wheat cultivation and milling	Production of packaging	Production of pasta	E Distribution	Primary packaging end of life	USE STAGE
GWP Fossil	kg CO ₂ eq	1,400	0,842	0,099	0,328	0,131	2,9E-4	0,663
GWP Biogenic	kg CO ₂ eq	0,020	4,5E-4	0,005	0,001	0,003	0,011	0,007
GWP Land use and land transformation	kg CO ₂ eq	0,003	0,002	6,0E-4	9,5E-5	6,5E-5	2,2E-7	1,3E-4
GWP Total	kg CO ₂ eq	1,423	0,844	0,104	0,329	0,135	0,011	0,670
OWF local	%	100%	59%	7%	23%	9%	0,8%	
Acidification	kg CO ₂ eq	0,012	0,009	4,9E-4	0,001	0,002	4,6E-6	0,001
Acidification	%	100%	72%	4%	8%	16%	0,04%	
Eutrophication	kg P04 eq	0,007	0,007	2,3E-4	2,4E-4	2,5E-4	6,0E-6	1,9E-4
<u> </u>	%	100%	90%	3%	3%	3%	0,1%	
Photochemical oxidation	kg NMVOC	0,007	0,004	3,3E-4	0,001	0,002	6,3E-6	0,001
1 Hotochernical oxidation	%	100%	55%	5%	16%	25%	0,09%	
Abiotic depletion, elements	kg Sb eq	1,7E-5	8,3E-6	1,1E-6	4,9E-6	2,4E-6	9,0E-10	2,6E-6
	%	100%	50%	7%	29%	14%	0,005%	
Abiotic depletion, fossil fuels	MJ	14,316	6,028	1,639	4,802	1,843	0,003	9,812
	%	100%	42%	11%	34%	13%	0,02%	
Water scarcity	m³ eq	0,539	0,456	0,037	0,041	0,004	2,6E-4	0,365
Tracer Scarcicy	%	100%	85%	7%	8%	1%	0,05%	

EPD®





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):

Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared (UN CPC code 2371) - PCR 2010:01 v. 4.01 del 20/09/2021

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 validit dell'EPD coinvolge il Verificatore di terza parte:

\boxtimes	Yps	No
	163	IVU

Contatti

EPD Owner

Colussi SpA Via G. Spadolini, 5 - 20141 Milano

www.colussigroup.it

Supporto tecnico

AZZETOCO

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.