



DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO DEGLI YOGURT YOMO FOOD SERVICE



Num. di registrazione

S-P-01040

CPC code

2225 - Yoghurt and other fermented
or acidified milk and cream

Data di pubblicazione

20/11/2017
(1ª edizione)

Revisione e data

2 del 2020/12/16

Valida fino al

2025/12/15

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 14 siti produttivi dislocati sul territorio nazionale, 2 in Francia, 1 in Regno Unito, 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, gelati e dal 2015 anche pasta, Prosciutto di Parma DOP, prodotti vegetali e della gastronomia vegetale, Aceto Balsamico di Modena IGP, tutte bontà italiane.

Il gruppo **Granarolo** conta circa 2.772 dipendenti al 31/12/2019. 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

2. IL PRODOTTO

Oggetto della presente Dichiarazione Ambientale di Prodotto EPD™ sono gli **Yogurt Yomo Food Service** confezionati in vasetti di polistirene da 125 g e venduti in unità singole al mercato della ristorazione.



Yomo Food Service è una linea di yogurt preparati con latte fresco pastorizzato italiano e preparazioni a base di frutta, destinati al canale Ho.Re.Ca.

Di seguito si riportano gli ingredienti e i valori nutrizionali per ciascuno dei sette yogurt alla frutta oggetto dell'analisi: yogurt bianco, all'albicocca, alla banana, alla fragola, alla ciliegia, ai frutti di bosco e all'ananas.

YOGURT YOMO FOOD SERVICE BIANCO ref. 1786

INGREDIENTI

- Yogurt (*latte intero, fermenti lattici specifici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus*)
- Zucchero

Valore energetico	350 kJ (83 kcal)
Proteine	3,2 g
Carboidrati	9,0 g (di cui zuccheri 9,0 g)
Grassi	3,5 g (di cui acidi grassi saturi 2,4 g)
Fibra	< 0,1 g
Sodio	0,1 g

TABELLA 1 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI 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

2. IL PRODOTTO

YOGURT YOMO FOOD SERVICE ALBICOCCA ref. 1784

INGREDIENTI

- Yogurt (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio, albicocche 1,8% nel prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di tapioca; aromi)
- Zucchero

Valore energetico	408 kJ (97 kcal)
Proteine	2,8 g
Carboidrati	13,7 g (di cui zuccheri 13,2 g)
Grassi	3,1 g (di cui acidi grassi saturi 2,1 g)
Fibra	<0,1 g
Sodio	0,1 g

TABELLA 2 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

YOGURT YOMO FOOD SERVICE BANANA ref. 1787

INGREDIENTI

- Yogurt (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio, banane 1,8% nel prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di tapioca; aromi)
- Zucchero

Valore energetico	408 kJ (97 kcal)
Proteine	2,8 g
Carboidrati	13,7 g (di cui zuccheri 13,2 g)
Grassi	3,1 g (di cui acidi grassi saturi 2,1 g)
Fibra	<0,1 g
Sodio	0,1 g

TABELLA 3 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

1. IL GRUPPO
GRANAROLO

2. IL PRODOTTO

3. IL PROCESSO
PRODUTTIVO

4. METODOLOGIA

5. CONFINI DEL SISTEMA
E PRINCIPALI IPOTESI6. LE PRESTAZIONI
AMBIENTALI7. INFORMAZIONI
AGGIUNTIVE8. DIFFERENZE VERS.
PRECEDENTI DELL'EPD

9. CONTATTI

10. ORGANISMO DI
CERTIFICAZIONE E PCR11. PRINCIPALI RIFERIMENTI
BIBLIOGRAFICI

12. SUMMARY

2. IL PRODOTTO

YOGURT YOMO FOOD SERVICE FRAGOLA ref. 1782

INGREDIENTI

- Yogurt (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio, fragole 1,8% nel prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di tapioca; aromi; succo concentrato di frutta rossa)
- Zucchero

Valore energetico	408 kJ (97 kcal)
Proteine	2,8 g
Carboidrati	13,7 g (di cui zuccheri 13,2 g)
Grassi	3,1 g (di cui acidi grassi saturi 2,1 g)
Fibra	<0,1 g
Sodio	0,1 g

TABELLA 4 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO



YOGURT YOMO FOOD SERVICE CILIEGIA ref. 1781

INGREDIENTI

- Yogurt (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio, ciliegia 1% nel prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di tapioca; amarene 0,7% nel prodotto finito, succo concentrato di frutta rossa, aromi)
- Zucchero

Valore energetico	408 kJ (97 kcal)
Proteine	2,8 g
Carboidrati	13,7 g (di cui zuccheri 13,2 g)
Grassi	3,1 g (di cui acidi grassi saturi 2,1 g)
Fibra	<0,1 g
Sodio	0,1 g

TABELLA 5 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI 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

2. IL PRODOTTO

YOGURT YOMO FOOD SERVICE FRUTTI DI BOSCO ref. 1785

INGREDIENTI

- Yogurt (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio, frutti di bosco (fragole 1%, more 0,5%, lamponi) 0,3% nel prodotto finito), zucchero, addensante: amido modificato di tapioca; aromi; succo concentrato di frutta rossa)
- Zucchero

Valore energetico	408 kJ (97 kcal)
Proteine	2,8 g
Carboidrati	13,7 g (di cui zuccheri 13,2 g)
Grassi	3,1 g (di cui acidi grassi saturi 2,1 g)
Fibra	<0,1 g
Sodio	0,1 g

TABELLA 6 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

YOGURT YOMO FOOD SERVICE ANANAS ref. 1783

INGREDIENTI

- Yogurt (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*)
- Preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio, ananas 1,8% nel prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di tapioca; aromi)
- Zucchero

Valore energetico	408 kJ (97 kcal)
Proteine	2,8 g
Carboidrati	13,7 g (di cui zuccheri 13,2 g)
Grassi	3,2 g (di cui acidi grassi saturi 2,1 g)
Fibra	<0,1 g
Sodio	0,1 g

TABELLA 7 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI 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 una volta riportato alla temperatura ottimale, viene miscelato.

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



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

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 primario.

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.

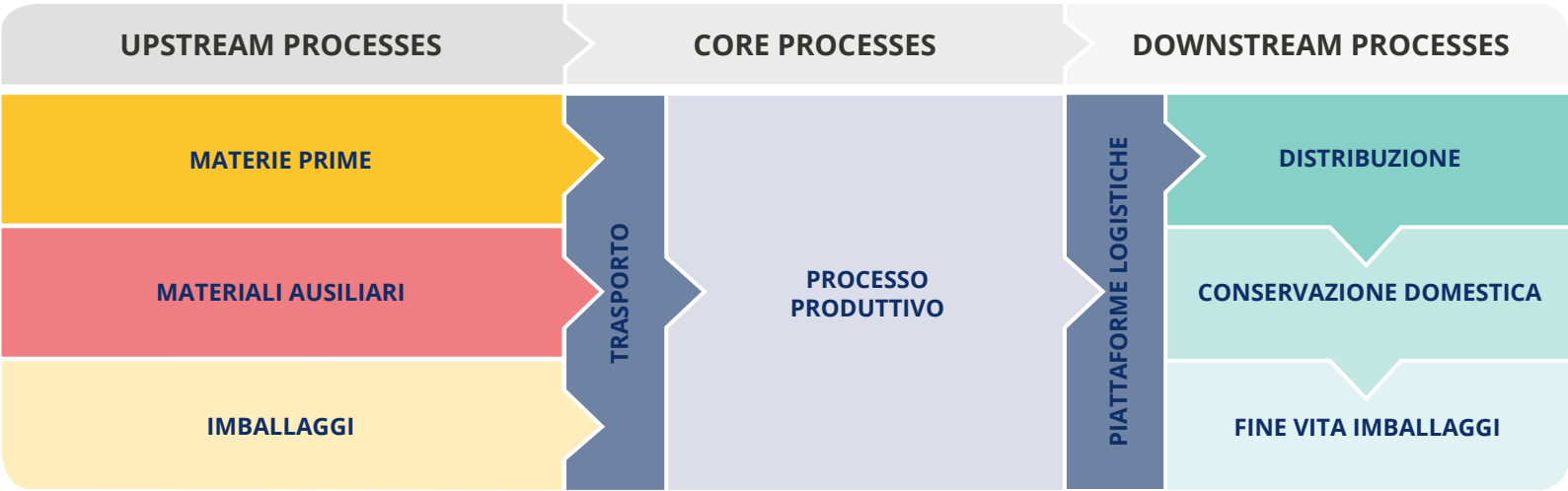


FIGURA 2 – SCHEMA DEL SISTEMA DI PRODUZIONE DELLO YOGURT

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 - YOMO FOOD SERVICE, vasetto da 125g

Lo Yogurt Yomo Food Service viene confezionato in vasetti identici da 125 g ciascuno ed in 7 gusti (bianco, albicocca, banana, fragola, ciliegia, frutti di bosco e ananas).

Per quanto riguarda i **gusti frutta**, in accordo con quanto previsto dal sistema EPD® vengono **riportati i risultati riferiti alla referenza**

più venduta (ref. 1784, yogurt Yomo FS all'albicocca da 125 g) in quanto la differenza con quelli delle altre referenze è inferiore al 10%. Si riporta per completezza il confronto dei risultati ambientali (in termini percentuali) tra la referenza più venduta (albicocca) e gli altri formati di vendita (Tabella 7).

CATEGORIA DI IMPATTO per 1 kg di prodotto	Yogurt Yomo FS albicocca ref. 1784	Yogurt Yomo FS banana ref. 1787	Yogurt Yomo FS fragola ref. 1782	Yogurt Yomo FS ciliegia ref. 1781	Yogurt Yomo FS frutti bosco ref. 1785	Yogurt Yomo FS ananas ref. 1783
Potenziale riscaldamento globale, GWP TOTALE kg CO ₂ eq	3,4	-2,0%	-1,6%	-1,8%	-2,0%	-1,6%
Potenziale di acidificazione, AP g SO ₂ eq	35,7	0,2%	0,2%	0,2%	0,5%	0,3%
Potenziale di eutrofizzazione, EP g PO ₄ ⁻ eq	10,2	-0,4%	-0,1%	-0,1%	0,0%	0,0%
Potenziale di ossidazione fotochimica, POFP g NMVOC eq	6,7	1,3%	1,2%	1,2%	0,2%	2,0%
Potenziale di impoverimento abiotico, elementi, g Sb eq	1E-03	0,9%	1,5%	0,2%	8,1%	5,1%
Potenziale di impoverimento abiotico, combustibili fossili, MJ	37,5	0,1%	0,5%	0,4%	0,2%	0,5%
Potenziale di scarsità di acqua, m ³ eq	13,7	7,5%	0,7%	2,5%	-0,5%	-0,1%

TABELLA 8 – CONFRONTO DEGLI INDICATORI DI IMPATTO PER I DIVERSI FORMATI. I RISULTATI SONO ESPRESSI COME VARIAZIONE PERCENTUALE RISPETTO AL FORMATO PIÙ VENDUTO (YOGURT YOMO FS ALL'ALBICOCCA, REF. 1784)



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 FOOD SERVICE BIANCO, ref. 1786

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	2,7E-01	4,0E-02	2,4E-02	1,0E-02	1,1E+00	2,4E-04	1,5E+00
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	6,5E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	6,5E-01
	TOTALE	0,0E+00	9,3E-01	4,0E-02	2,4E-02	1,0E-02	1,1E+00	2,4E-04	2,1E+00
Risorse energetiche non rinnovabili (MJ)	Utilizzate come vettore energetico	5,2E+00	3,1E+00	3,3E-01	2,4E+00	1,7E+00	2,5E+01	6,2E-03	3,8E+01
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	1,8E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,8E+00
	TOTALE	5,2E+00	4,9E+00	3,3E-01	2,4E+00	1,7E+00	2,5E+01	6,2E-03	4,0E+01
Materie prime seconde (g)		0	0	0	0	0	0	0	0
Combustibili secondari rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0	0	0	0	0	0	0	0
Combustibili secondari non rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0	0	0	0	0	0	0	0
Uso di risorse idriche (litri)		1,6E+02	7,0E+01	7,0E-01	1,8E+01	7,1E-02	3,7E+00	3,5E-02	2,5E+02

TABELLA 9 – USO DI RISORSE. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE BIANCO INTERO.

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

 RIFIUTI	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM			TOTALE
	 Materie prime	 Packaging	 Materiali ausiliari	 Processo	 Distribuzione	 Conservazione domestica	 Fine vita packaging	
Rifiuti pericolosi a smaltimento (g)	5,0E-07	1,8E-05	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,8E-05
Rifiuti non pericolosi a smaltimento (g)	7,6E-03	8,4E-03	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,6E-02
Rifiuti radioattivi a smaltimento (g)	1,2E-05	1,8E-05	1,7E-05	1,1E-05	4,8E-06	5,5E-04	8,0E-08	6,2E-04

TABELLA 10 – PRODUZIONE TOTALE DI RIFIUTI. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE BIANCO 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

FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA

 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 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0,0
Materiali per il riciclo (g)	0,2	5,5	0,0	11,6	0,0	0,0	56,4	73,7
Materiali per il recupero energetico (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Energia esportata, elettricità (MJ)	0	0	0	0	0	0	4,6E-03	4,6E-03
Energia esportata, termica (MJ)	0	0	0	0	0	0	9,6E-03	9,6E-03

TABELLA 11 – FLUSSI TOTALI IN USCITA DAL SISTEMA. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE BIANCO 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

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	5,2E-01	1,9E-01	2,0E-02	1,3E-01	1,4E-01	1,4E+00	2,3E-02	2,4E+00
Potenziale riscaldamento globale, GWP - biogenico kg CO ₂ eq	7,4E-01	6,9E-05	5,8E-05	1,9E-05	7,7E-06	2,2E-04	6,6E-03	7,5E-01
Potenziale riscaldamento globale, GWP - uso suolo e cambiamento uso suolo kg CO ₂ eq	1,3E-01	3,2E-04	6,3E-04	2,1E-06	1,9E-06	6,1E-05	2,8E-07	1,3E-01
Potenziale riscaldamento globale, GWP TOTALE kg CO ₂ eq	1,4E+00	1,9E-01	2,1E-02	1,3E-01	1,4E-01	1,4E+00	2,9E-02	3,3E+00
Potenziale di acidificazione, AP g SO ₂ eq	3,0E+01	5,3E-01	1,2E-01	1,7E-01	6,2E-01	3,9E+00	6,7E-03	3,5E+01
Potenziale di eutrofizzazione, EP g PO ₄ ³⁻ eq	9,3E+00	8,8E-02	3,2E-02	1,2E-01	9,9E-02	3,8E-01	5,4E-03	1,0E+01
Potenziale di ossidazione fotochimica, POFP g NMVOC eq	2,4E+00	4,6E-01	6,2E-02	1,6E-01	7,6E-01	2,6E+00	1,0E-02	6,4E+00
Potenziale di impoverimento abiotico - elementi g Sb eq	1,1E-03	4,0E-05	9,2E-05	2,3E-06	3,8E-05	9,9E-05	5,6E-06	1,3E-03
Potenziale di impoverimento abiotico - combustibili fossili MJ, potere calorifico netto	4,7E+00	4,7E+00	2,6E-01	2,3E+00	1,7E+00	2,3E+01	5,9E-03	3,6E+01
Potenziale scarsità di acqua, m ³ eq (AWARE v 1.01, 2016)	6,9E+00	3,0E+00	2,3E-02	8,2E-01	1,6E-03	1,4E-01	1,1E-03	1,1E+01

TABELLA 12 – INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE BIANCO 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

6. LE PRESTAZIONI AMBIENTALI - YOMO FOOD SERVICE albicocca, ref. 1784

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	2,7E-01	4,0E-02	2,4E-02	1,0E-02	1,1E+00	2,4E-04	1,5E+00
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	6,5E-01	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	6,5E-01
	TOTALE	0,0E+00	9,3E-01	4,0E-02	2,4E-02	1,0E-02	1,1E+00	2,4E-04	2,1E+00
Risorse energetiche non rinnovabili (MJ)	Utilizzate come vettore energetico	6,9E+00	3,2E+00	3,3E-01	2,4E+00	1,4E+00	2,5E+01	6,2E-03	3,9E+01
	Utilizzate come materie prime	0,0E+00	1,7E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,7E+00
	TOTALE	6,9E+00	4,9E+00	3,3E-01	2,4E+00	1,4E+00	2,5E+01	6,2E-03	4,1E+01
Materie prime seconde (g)		0	0	0	0	0	0	0	0
Combustibili secondari rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0	0	0	0	0	0	0	0
Combustibili secondari non rinnovabili (MJ, potere calorifico netto)		0	0	0	0	0	0	0	0
Uso di risorse idriche (litri)		2,3E+02	7,0E+01	7,0E-01	1,8E+01	6,2E-02	3,7E+00	3,5E-02	3,2E+02

TABELLA 13 – USO DI RISORSE. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE ALL'ALBICOCCA.

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

 RIFIUTI	UPSTREAM			CORE	DOWNSTREAM			TOTALE
	 Materie prime	 Packaging	 Materiali ausiliari	 Processo	 Distribuzione	 Conservazione domestica	 Fine vita packaging	
Rifiuti pericolosi a smaltimento (g)	7,3E-07	1,8E-05	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,8E-05
Rifiuti non pericolosi a smaltimento (g)	7,9E-03	8,4E-03	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	0,0E+00	1,6E-02
Rifiuti radioattivi a smaltimento (g)	1,2E-05	1,8E-05	1,7E-05	1,1E-05	4,7E-06	5,5E-04	8,0E-08	6,2E-04

TABELLA 14 – PRODUZIONE TOTALE DI RIFIUTI. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE ALL’ALBICOCCA.



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

FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA

 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 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0,0
Materiali per il riciclo (g)	4,0	5,5	0,0	11,6	0,0	0,0	56,4	77,6
Materiali per il recupero energetico (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Energia esportata, elettricità (MJ)	0	0	0	0	0	0	4,6E-03	4,6E-03
Energia esportata, termica (MJ)	0	0	0	0	0	0	9,6E-03	9,6E-03

TABELLA 15 – FLUSSI TOTALI IN USCITA DAL SISTEMA. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE ALL’ALBICOCCA.



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	6,3E-01	1,9E-01	2,0E-02	1,3E-01	1,1E-01	1,4E+00	2,3E-02	2,5E+00
Potenziale riscaldamento globale, GWP - biogenico kg CO ₂ eq	7,4E-01	6,9E-05	5,8E-05	1,9E-05	6,4E-06	2,2E-04	6,6E-03	7,5E-01
Potenziale riscaldamento globale, GWP - uso suolo e cambiamento uso suolo kg CO ₂ eq	1,3E-01	3,2E-04	6,3E-04	2,1E-06	1,6E-06	6,1E-05	2,8E-07	1,3E-01
Potenziale riscaldamento globale, GWP TOTALE kg CO ₂ eq	1,5E+00	1,9E-01	2,1E-02	1,3E-01	1,1E-01	1,4E+00	2,9E-02	3,4E+00
Potenziale di acidificazione, AP g SO ₂ eq	3,1E+01	5,3E-01	1,2E-01	1,7E-01	4,9E-01	3,9E+00	6,7E-03	3,6E+01
Potenziale di eutrofizzazione, EP g PO ₄ ³⁻ eq	9,5E+00	8,8E-02	3,2E-02	1,2E-01	7,8E-02	3,8E-01	5,4E-03	1,0E+01
Potenziale di ossidazione fotochimica, POFP g NMVOC eq	2,8E+00	4,6E-01	6,2E-02	1,6E-01	6,0E-01	2,6E+00	1,0E-02	6,7E+00
Potenziale di impoverimento abiotico - elementi g Sb eq	1,1E-03	4,0E-05	9,2E-05	2,3E-06	3,0E-05	9,9E-05	5,6E-06	1,4E-03
Potenziale di impoverimento abiotico - combustibili fossili MJ, potere calorifico netto	6,3E+00	4,7E+00	2,6E-01	2,3E+00	1,3E+00	2,3E+01	5,9E-03	3,8E+01
Potenziale scarsità di acqua, m ³ eq (AWARE v 1.01, 2016)	9,7E+00	3,0E+00	2,3E-02	8,2E-01	1,5E-03	1,4E-01	1,1E-03	1,37E+01

TABELLA 16 – INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE. DATI ESPRESSI PER KG DI YOGURT YOMO FOOD SERVICE ALL'ALBICOCCA.

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

I dati relativi alla produzione dei preparati di frutta sono stati raccolti presso il fornitore di Granarolo; siccome le ricette non sono variate e non c'era disponibilità di dati più recenti, si è fatto riferimento alla precedente raccolta dati (2016).

Dati primari relativi alla produzione dello yogurt

I dati primari utilizzati per la fase di produzione e confezionamento dello yogurt Yomo Food Service si riferiscono allo stabilimento di Pasturago di Vernate (MI), unico sito di produzione per l'anno 2019. I fermenti lattici aggiunti al latte per il processo di coagulazione e gli aromi presenti nel preparato di frutta 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 un vasetto in polistirene chiuso con una capsula di alluminio. 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 detergenti 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%.

8. DIFFERENZE RISPETTO ALLE VERSIONI PRECEDENTI DELL'EPD

Rispetto alla versione precedente dell'EPD, sono stati aggiornati al 2019 i dati relativi allo stabilimento di Pasturago, alla produzione di materiali di imballaggio e al trasporto finale; anche i dati relativi al latte crudo sono stati aggiornati al periodo 2016÷2019.

In seguito alla revisione del PCR di riferimento, l'allocazione

degli impatti presso la stalla è stata allineata a quanto suggerito dall'International Dairy Federation IDF (allocazione biofisica). Alcuni indicatori ambientali sono stati modificati, quali POFP (al posto di POCP) così come la contabilità dei rifiuti e sono state eliminate le tabelle relative all'uso di risorse (in analogia a quanto richiesto dal GPI 3.01).

1. IL GRUPPO
GRANAROLO

2. IL PRODOTTO

3. IL PROCESSO
PRODUTTIVO

4. METODOLOGIA

5. CONFINI DEL SISTEMA
E PRINCIPALI IPOTESI6. LE PRESTAZIONI
AMBIENTALI7. INFORMAZIONI
AGGIUNTIVE8. DIFFERENZE VERS.
PRECEDENTI DELL'EPD

9. CONTATTI

10. ORGANISMO DI
CERTIFICAZIONE E PCR11. PRINCIPALI RIFERIMENTI
BIBLIOGRAFICI

12. SUMMARY

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 14040/14044:2018. ISO series on Life Cycle Assessment (Valutazione del ciclo di vita), UNI EN ISO 14040:2006 e 14044:2006 (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



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

13. 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.

THE PRODUCT

Yomo Food Service yogurt is made in Pasturago di Vernate (MI) plant with pasteurized milk, lactic ferments and semi-finished fruit products (for fruit references) and it is produced for the Ho.Re.Ca sector.

SYSTEM BOUNDARIES

The system boundaries include the production of milk, sugar and fruit (for fruit references), 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.

DECLARED UNIT

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

ADDITIONAL INFORMATION

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 Food Service Yogurt			
Impact category	Unit	White	Apricot
Global Warming Potential - GWP total	kg CO ₂ eq	3,3E+00	3,4E+00
Acidification Potential - AP	g SO ₂ eq	3,5E+01	3,6E+01
Eutrophication Potential - EP	g PO ₄ ³⁻ eq	1,0E+01	1,0E+01
Photochemical oxidant formation potential - POFP	g NMVOC eq	6,4E+00	6,7E+00
Abiotic depletion potential -Elements	g Sb eq	1,3E-03	1,4E-03
Abiotic depletion potential - Fossil fuels	MJ, net calorific value	3,6E+01	3,8E+01
Water Scarcity Potential	m ³ eq	1,1E+01	1,37E+01



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