

# BUONDI CIOCCOLATO

## ENVIRONMENTAL PRODUCT DECLARATION

In accordance with ISO 14025



**Programme:**  
The International  
EPD® System,  
[www.environdec.com](http://www.environdec.com)

**Programme  
operator:**  
EPD International AB

**EPD registration  
number:**  
S-P-09610

**Publication  
date:**  
2023-11-10

**Valid  
until:**  
2028-11-05

- 1922 -  
*Bauli*

An EPD should provide current information and may be updated if conditions change. The stated validity is therefore subject to the continued registration and publication at [www.environdec.com](http://www.environdec.com).

 **EPD**®  
THE INTERNATIONAL EPD® SYSTEM

# PROGRAMME INFORMATION

## PROGRAMME:

The International EPD® System

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

www.environdec.com  
info@environdec.com

EPDs within the same product category but from different programmes may not be comparable.

### Accountabilities for PCR, LCA and independent, third-party verification

#### Product Category Rules (PCR)

PCR: *BAKERY PRODUCTS, 2012:06, version 3.02, UN CPC 234*

PCR review was conducted by: *The Technical Committee of the International EPD® System*

#### Life Cycle Assessment (LCA)

LCA accountability: *Deloitte & Touche S.p.A., Via Tortona 25 - 20144, Milano, Italy*

#### Third-party verification

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

EPD verification by accredited certification body

Third-party verification: *SGS Italia* is an approved certification body accountable for the third-party verification

The certification body is accredited by: *Accredia, certification number 005VV*

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

Yes  No

#### Product information

##### EPD owner

Bauli S.p.A.

*Via Verdi 31 - 37060 Castel d'Azzano (VR) - bauli@pec.bauli.it*

##### Production site

*Via Verdi 31 - 37060 Castel d'Azzano (VR)*

##### Certifications

*ISO 9001, ISO 14001, SA8000*

##### Product

*Buondi - Cioccolato*

# L'ORGANIZZAZIONE

IL NOSTRO GRUPPO HA RADICI LONTANE, IN UN LABORATORIO ARTIGIANALE NATO NEL 1922 A VERONA, DALLA PASSIONE DEL FONDATORE RUGGERO BAULI E DA UN'ANTICA RICETTA DI PANDORO.

Dopo 100 anni di storia di successo, il gruppo di tradizione familiare è oggi riconosciuto e amato in tutto il mondo: i prodotti del Gruppo Bauli sono infatti presenti in oltre 70 paesi. Nel tempo il Gruppo ha saputo diversificare il proprio business, accostando alla produzione di dolci per le ricorrenze anche prodotti da forno continuativi dolci e salati. Ma i veri ingredienti per la ricetta di successo di Bauli sono il connubio tra tradizione artigianale e innovazione, l'incontro tra lievitazione naturale e tecnologia avanzata.

## BAULI È OGGI ATTIVA SU DIVERSI MERCATI:

- Il mercato delle **Ricorrenze** nel quale Bauli è leader in Italia con i brand Bauli, Alemagna, Motta e Bistefani. Proprio grazie ai suoi brand il Gruppo oltre a essere leader nel Natale è un player fondamentale della Pasqua
- Il mercato del **Consumo quotidiano** tramite il quale offre prodotti per ogni preferenza, che grazie alla loro ecletticità sono adatti a diverse occasioni di consumo
- Il mercato delle linee "**Free-from**", che comprendono prodotti senza glutine, latte e/o lattosio a marchio Bauli e Doria.



# IL MARCHIO E IL PRODOTTO

# Motta

Sin dalla sua fondazione nel 1919 a Milano, per iniziativa di Angelo Motta, il brand Motta si distingue per la sua capacità di creare nel settore dolciario grazie a un patrimonio di conoscenze e competenze tecniche di altissimo livello.

Forte del know how acquisito, Motta è stato protagonista, negli anni, di innovazioni che sono andate oltre il prodotto, facendo tendenza nella società e nel linguaggio, segnando un cambiamento nello stile di vita.

Il prodotto oggetto di analisi è un prodotto da forno a lievitazione naturale con crema al cioccolato (16%) e ricoperto, denominato **Buondi - Cioccolato**, costituito da un impasto lievitato 22 ore.

Di seguito vengono riportati i valori nutrizionali del Buondi - Cioccolato:

## Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1726 kJ 412 kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	18 g 9.6 g
Carboidrati Di cui zuccheri	55 g 28 g
Fibre	2.4 g
Proteine	6.6 g
Sale	0.40 g

Tabella 1 Dichiarazione nutrizionale del prodotto da forno Buondi - Cioccolato



Il Buondi - Cioccolato ha un peso dichiarato di 46 grammi ed è realizzato in Italia da Bauli S.p.A., presso lo stabilimento di Castel d'Azzano (VR).

# METODOLOGIA DI CALCOLO

Le performance ambientali del prodotto sono state valutate mediante la metodologia LCA (Life Cycle Assessment) prendendo in considerazione l'intera filiera a partire dalla produzione e coltivazione delle materie prime fino al trasporto del prodotto finito allo scaffale e allo smaltimento dell'imballaggio a fine vita. Lo studio è stato effettuato seguendo le regole per categoria di prodotto rilasciate dall'International EPD System: "CPC code 234 - Bakery products". Il presente studio è stato sviluppato utilizzando il software LCA SimaPro v. 9.4 e le banche dati Ecoinvent v. 3.8, Agrifootprint v. 6 e World Food LCA Database (WFLDB) 3.5. I dati generici contribuiscono al calcolo della performance ambientale per meno del 10%.

## UNITÀ DICHIARATA

L'Unità Dichiarata (UD) fornisce informazioni in termini di funzione sul prodotto, da utilizzare come unità di riferimento per lo studio. Nel caso specifico l'UD è rappresentata da:

- **1 kg** di prodotto Buondi - Cioccolato più il relativo packaging primario e secondario

## CONFINI DEL SISTEMA

I confini del sistema includono, in linea con i requisiti del sistema EPD, l'intero ciclo di vita del prodotto secondo un approccio "from cradle to grave".

Nello studio sono stati considerati i seguenti processi, suddivisi in tre fasi:

- **Upstream:** processi di coltivazione, produzione e lavorazione delle materie prime, degli ingredienti e dei semilavorati in ingresso e produzione del packaging;
- **Core:** trasporti di tutti i materiali in ingresso, processi di produzione e relativi input e output di materia ed energia;
- **Downstream:** distribuzione del prodotto finito e processi di smaltimento del packaging, compreso il trasporto dei rifiuti.



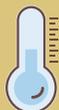
# METODOLOGIA DI CALCOLO

La seguente figura illustra le fasi e i principali processi inclusi nei confini di sistema del presente studio:

## Upstream module



Produzione, coltivazione materie prime, semilavorati, ingredienti e packaging



Processo di refrigerazione/ congelamento (laddove applicabile)

## Core module



Trasporti materie prime, semilavorati, ingredienti e packaging allo stabilimento



Produzione del prodotto Bauli e relativi input ed output di materia ed energia

Processo di refrigerazione/ congelamento (laddove applicabile)

Gestione degli scarti e dei rifiuti di lavorazione generati

## Downstream module



Distribuzione del prodotto finito



Processo di refrigerazione/ congelamento (laddove applicabile)

Trasporto e processi di smaltimento del packaging a fine vita

## CONFINI TEMPORALI

Tutti i dati raccolti ed utilizzati per la quantificazione della performance ambientale del prodotto oggetto di studio fanno riferimento all'anno fiscale 2021-2022, che va dal 1 luglio 2021 al 30 giugno 2022.

## AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO

L'area geografica di riferimento di questa EPD coincide con l'area coinvolta nella distribuzione e vendita del prodotto, che è l'Italia.

## PROCEDURE DI ALLOCAZIONE

Nel ciclo di vita analizzato sono presenti co-prodotti 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, rifiuti prodotti) all'unità dichiarata, si è fatto riferimento alla produzione totale di stabilimento nell'intervallo temporale considerato (allocazione per massa). Relativamente ai processi selezionati dalle banche dati come dati di background per la modellizzazione del ciclo di vita, è stata considerata l'allocazione specifica di ciascun processo.



# DICHIARAZIONE DEI CONTENUTI

## BUONDI - CIOCCOLATO

### Farcitura e copertura

La composizione, i consumi energetici, idrici e le rese di produzione della farcitura e della copertura del Buondi - Cioccolato sono dati primari raccolti dai fornitori.

### Farina

I dati relativi all'origine geografica del grano e alle rese produzione della farina utilizzata e per la produzione del Buondi - Cioccolato sono dati primari raccolti dai fornitori.

### Zucchero

I dati relativi all'origine geografica dello zucchero sono dati primari, il resto dei dati proviene dalla banca dati Agrifootprint v. 6.

### Margarina

Le prestazioni ambientali associate alla produzione di margarina sono valutate utilizzando dati secondari provenienti dalla banca dati WFLDB 3.5.

### Uova

Le prestazioni ambientali associate alla fase di allevamento ed alla fase di pastorizzazione sono valutate utilizzando dati secondari provenienti dalla banca dati Agrifootprint v. 6 e da letteratura tecnica.

### Altri ingredienti:

i dati relativi alle altre materie prime presenti nella ricetta derivano dalle banche dati internazionali utilizzate.

# DICHIARAZIONE DEI CONTENUTI

## PACKAGING

Il Buondi - Cioccolato viene commercializzato in tre linee diverse e la tipologia di packaging varia in funzione del tipo di commercializzazione:

- Per i prodotti destinati alla grande distribuzione organizzata (GDO):

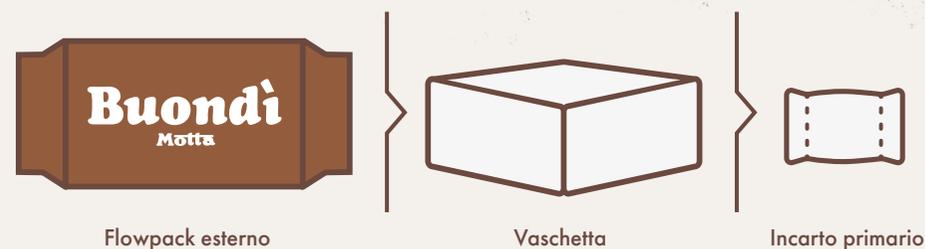
Imballaggio	Unità	Materiale
Primario	Incarto primario	Polipropilene
	Vaschetta	Cartoncino
	Flowpack esterno	Polipropilene
Secondario	Cassa americana	Cartone

- Una parte dei prodotti destinati alla GDO quando raggiunge gli *hub* di distribuzione subisce un cambio di packaging secondario:

Imballaggio	Unità	Materiale
Primario	Incarto primario	Polipropilene
	Vaschetta	Cartoncino
	Flowpack esterno	Polipropilene
Secondario	Cassa americana	Cartone
	Espositore da 360 unità	Cartone

- Per i prodotti destinati al canale Vending:

Imballaggio	Unità	Materiale
Primario	Incarto primario	Polipropilene
	Vaschetta	Cartoncino
	Flowpack esterno	Polipropilene
Secondario	Cassa americana	Cartone



I dati relativi alla composizione e ai quantitativi di imballaggio sono dati primari. La valutazione delle prestazioni ambientali associate alla produzione dell'imballaggio è stata effettuata utilizzando banche dati internazionali (principalmente Ecoinvent v. 3.8).

# DICHIARAZIONE DEI CONTENUTI

## IL PROCESSO DI PRODUZIONE



Il consumo di acqua, prelevata da pozzo, è ricavato da contatori presenti in stabilimento ed è attribuito all'unità dichiarata secondo l'allocazione in massa.



L'energia elettrica consumata nello stabilimento di Castel D'Azzano deriva per una parte da cogenerazione e per la restante parte viene acquistata, attraverso il sistema di certificazione Garanzie d'Origine (GO) da fonti rinnovabili. L'energia elettrica consumata coperta da GO è stata modellata sulla base delle fonti energetiche dichiarate nei certificati di annullamento. Il consumo di energia elettrica viene attribuito all'unità dichiarata secondo l'allocazione in massa.



Il consumo di gas naturale è ricavato dalle bollette dello stabilimento ed è attribuito all'unità dichiarata secondo l'allocazione in massa.



Il consumo di gas metano per l'alimentazione del cogeneratore è un dato primario. L'energia elettrica ed il calore prodotti dal cogeneratore dell'azienda derivano dalla banca dati Ecoinvent v. 3.8 adattati in base ai parametri specifici del cogeneratore dell'azienda.



I dati relativi ai rifiuti sono dati primari di stabilimento e sono stati attribuiti all'unità dichiarata secondo l'allocazione in massa.

## LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto imballato viene spedito al cliente finale direttamente dallo stabilimento di Castel D'Azzano, oppure passando attraverso alcuni *hub* di smistamento. Presso gli *hub* avviene il cambio di imballaggio per quei prodotti destinati ad essere presentati in appositi espositori. Il trasporto del prodotto avviene principalmente via gomma con destinazione nazionale e, nei mesi estivi, tramite mezzi refrigerati.

## FINE VITA DELL'IMBALLAGGIO

La valutazione delle prestazioni ambientali associate al fine vita dell'imballaggio primario e secondario è stata effettuata considerando le percentuali di riciclo degli imballaggi in carta e plastica pubblicate da COREPLA e COMIECO, e le percentuali di smaltimento a discarica e incenerimento pubblicate da ISPRA.

# PERFORMANCE AMBIENTALE DEL PRODOTTO

## INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE

Indicatore	Unità	Upstream		Core	Downstream		Totale	
								
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione Buondi Cioccolato	Distribuzione	Fine vita imballaggio		
Potenziale riscaldamento globale - GWP	Fossile	kg CO <sub>2</sub> eq.	1.36E+00	3.17E-01	7.15E-01	8.84E-02	3.18E-02	2.51E+00
	Biogenico	kg CO <sub>2</sub> eq.	2,94E-01	1,54E-02	7,84E-04	1,83E-02	2,35E-02	3,52E-01
	Uso suolo e cambiamento	kg CO <sub>2</sub> eq.	1.89E+00	4.46E-03	1.25E-03	2.89E-05	2.84E-06	1.90E+00
	<b>Totale</b>	kg CO <sub>2</sub> eq.	3,54E+00	3,37E-01	7,17E-01	1,07E-01	5,53E-02	4,76E+00
Potenziale di esaurimento dello strato di ozono stratosferico		kg CFC 11 eq.	1.61E-06	3.06E-08	1.23E-07	1.85E-08	1.82E-09	1.78E-06
Acidificazione		kg mol H <sup>+</sup> eq.	1.83E-02	1.80E-03	1.22E-03	3.45E-04	3.98E-05	2.18E-02
Eutrofizzazione	Acqua dolce	kg P eq.	5.64E-04	2.42E-05	3.72E-06	9.23E-07	5.95E-08	5.93E-04
	Marina	kg N eq.	1.33E-02	6.24E-04	4.56E-04	1.05E-04	3.23E-05	1.45E-02
	Terrestre	mol N eq.	7.90E-02	5.02E-03	4.49E-03	1.00E-03	1.43E-04	8.97E-02
Formazione ossidanti fotochimici		kg NMVOC eq.	8.17E-03	1.41E-03	1.40E-03	3.06E-04	5.01E-05	1.13E-02
Esaurimento delle Risorse Abiotiche	Non fossili	kg Sb eq	4.71E-06	1.67E-06	5.04E-07	3.04E-07	1.95E-08	7.20E-06
	Fossili	MJ	1.69E+01	6.38E+00	1.02E+01	1.27E+00	1.17E-01	3.48E+01
Potenziale di scarsità idrica		m <sup>3</sup> eq.	2.33E+00	1.51E-01	6.52E-02	1.00E-02	5.89E-04	2.56E+00
Radiazioni ionizzanti		kBq U-235 eq	3.88E-02	1.63E-02	4.86E-03	4.46E-03	5.15E-04	6.49E-02
Uso del suolo		Pt	3.00E+02	3.81E+01	6.90E-01	5.99E-01	1.37E-01	3.39E+02

# PERFORMANCE AMBIENTALE DEL PRODOTTO

## CONSUMO DI RISORSE

Indicatore		Unità	Upstream		Core	Downstream		Totale
								
			Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione Buondi Cioccolato	Distribuzione	Fine vita imballaggio	
Uso risorse energetiche rinnovabili	Uso come vettore di energia	MJ, net calorific value	7.75E+00	7.15E+00	4.51E-01	2.95E-02	2.33E-03	1.54E+01
	Uso come materia prima	MJ, net calorific value	2.57E-02	4.81E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	4.84E+00
	<b>Totale</b>	MJ, net calorific value	7.77E+00	1.20E+01	4.51E-01	2.95E-02	2.33E-03	2.02E+01
Uso risorse energetiche non rinnovabili	Uso come vettore di energia	MJ, net calorific value	1.58E+01	5.64E+00	1.01E+01	1.15E+00	1.11E-01	3.28E+01
	Uso come materia prima	MJ, net calorific value	7.00E-02	1.69E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	1.76E+00
	<b>Totale</b>	MJ, net calorific value	1.59E+01	7.33E+00	1.01E+01	1.15E+00	1.11E-01	3.46E+01
Materie prime seconde		kg	0.00E+00	7.47E-02	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	7.47E-02
Combustibili secondari rinnovabili		MJ, net calorific value	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00
Combustibili secondari non rinnovabili		MJ, net calorific value	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00
Uso di risorse idriche		m <sup>3</sup>	5.55E-02	4.71E-03	4.07E-03	2.83E-04	3.41E-05	6.46E-02

# PERFORMANCE AMBIENTALE DEL PRODOTTO

## RIFIUTI E FLUSSI IN USCITA DAL SISTEMA

### Rifiuti

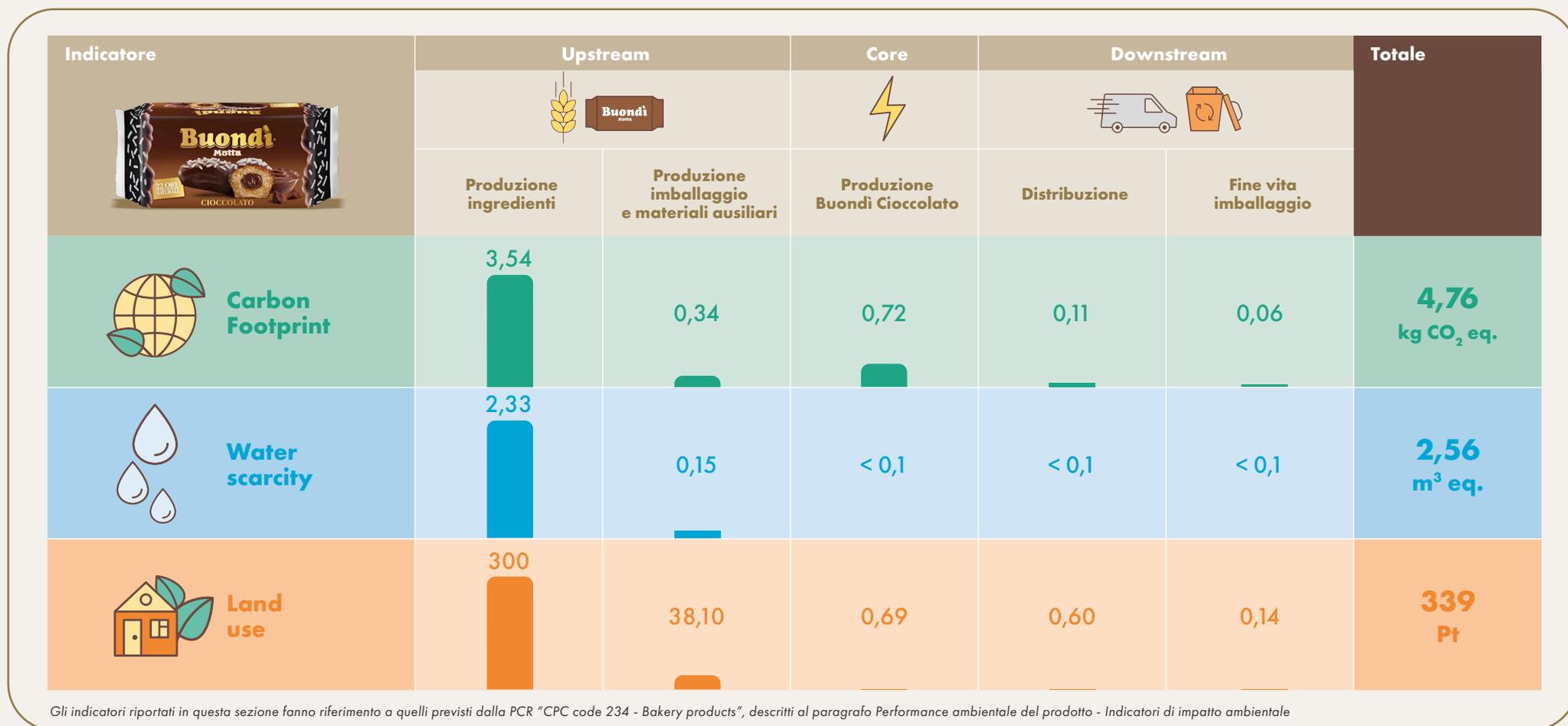
Indicatore	Unità	Upstream		Core	Downstream		Totale
							
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione Buondi Cioccolato	Distribuzione	Fine vita imballaggio	
Rifiuti pericolosi	kg	1.03E-02	2.04E-03	2.65E-04	1.69E-04	2.34E-04	1.30E-02
Rifiuti non pericolosi	kg	1.93E-01	5.77E-02	4.48E-02	4.99E-02	3.18E-02	3.77E-01
Rifiuti radioattivi	kg	5.25E-05	1.59E-05	6.98E-06	6.86E-06	7.81E-07	8.29E-05

### Flussi in uscita dal sistema

Indicatore	Unità	Upstream		Core	Downstream		Totale
							
		Produzione ingredienti	Produzione imballaggio e materiali ausiliari	Produzione Buondi Cioccolato	Distribuzione	Fine vita imballaggio	
Coprodotti destinati ad alimentazione animale	kg	3.71E-02	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	3.71E-02
Componenti per il riuso	kg	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00
Materiali per il riciclo	kg	0.00E+00	2.44E-05	4.01E-02	1.03E-01	1.55E-01	2.99E-01
Materiali per il recupero energetico	kg	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00
Energia esportata, elettrica	MJ	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00
Energia esportata, termica	MJ	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00	0.00E+00

# PERFORMANCE AMBIENTALE DEL PRODOTTO

## INFORMAZIONI ADDIZIONALI



### RIFERIMENTI

General Programme Instructions of the International EPD® System. Version 4.0.  
 PCR 2012:06 - UN CPC 234 - 3.0.2 – Bakery products  
 PCR 2013:04 - UN CPC 231 - 3.0.2 – Grain mill products

PCR 2020:07 - UN CPC 011, 012, 014, 017, 0191 - 1.0 - Arable and vegetable crops  
 PCR 2011:15 - UN CPC 023 - 4.0 – Birds' eggs in shell, fresh  
 PCR 2021:08 - UN CPC 0221, 2211, 2212, 2221, 2223, 2224, 2225 - 1.0 – Dairy products

# ENGLISH EXECUTIVE SUMMARY

## THE COMPANY

Our Group has remote roots, starting in an artisan workshop created in 1922 in Verona thanks to the enthusiasm of its founder Ruggero Bauli and an ancient recipe for pandoro. After 100 years of success the traditional family group is today recognized and loved throughout the world: Bauli Group products are actually present in over 70 countries. Over the years the Group has been able to diversify its business, combining the production of seasonal cakes with mainstream sweet and salted bakery products. But the true ingredients behind the recipe for Bauli's success are the marriage between handcrafting traditions and innovation, the meeting of natural leavening and leading-edge technology.

## THE MOTTA BRAND

The Motta brand, ever since its foundation in 1919 in Milan on Angelo Motta's initiative, has been outstanding for its creative ability in the confectionery industry thanks to know-how and technical skills of a very high standard. Motta, relying on the know-how it has gained, has been a leader in innovation over the years that went far beyond the product, setting trends in society and language and marking a change in lifestyles.

## THE PRODUCT

The product under analysis is a sourdough baked product with chocolate cream (16%) and topping, called Buondi - Cioccolato, consisting of dough leavened 22 hours.

Buondi - Cioccolato has a declared weight of 46 grams and it is made in Italy by Bauli S.p.A., at its Castel d'Azzano (VR) plant.

## METHODOLOGY

The environmental performance of the product was assessed using the LCA (Life Cycle Assessment) methodology by considering the entire supply chain from the production and cultivation of raw materials to the transportation of the finished product to the shelf and the disposal of the packaging at the end of its life. This study was developed using the LCA software SimaPro v. 9.4 and the databases Ecoinvent v. 3.8, Agrifootprint v. 6 and World Food LCA Database (WFLDB) 3.5. The study refers to the fiscal year 2021-2022, which goes from July 1<sup>st</sup>, 2021 to June 30<sup>th</sup>, 2022.

The Declared Unit (UD) provides information in terms of function about the product, to be used as the unit of reference for the study. In this specific case, the UD is represented by:

- **1 kg of Buondi - Cioccolato** product, plus its primary and secondary packaging

# ENGLISH EXECUTIVE SUMMARY

## POTENTIAL ENVIRONMENTAL IMPACTS

Environmental impact indicator		Unit	Upstream		Core	Downstream		Total
								
			Raw material production	Packaging and auxiliary materials production	Production Buondi Cioccolato	Distribution up to shelf	Packaging end of life	
Global Warming Potential - GWP	Fossil	kg CO <sub>2</sub> eq.	1.36E+00	3.17E-01	7.15E-01	8.84E-02	3.18E-02	2.51E+00
	Biogenic	kg CO <sub>2</sub> eq.	2,94E-01	1,54E-02	7,84E-04	1,83E-02	2,35E-02	3,52E-01
	Land use and LU change	kg CO <sub>2</sub> eq.	1.89E+00	4.46E-03	1.25E-03	2.89E-05	2.84E-06	1.90E+00
	<b>Total</b>	kg CO <sub>2</sub> eq.	3,54E+00	3,37E-01	7,17E-01	1,07E-01	5,53E-02	4,76E+00
Ozone depletion potential		kg CFC 11 eq.	1.61E-06	3.06E-08	1.23E-07	1.85E-08	1.82E-09	1.78E-06
Acidification potential		kg mol H <sup>+</sup> eq.	1.83E-02	1.80E-03	1.22E-03	3.45E-04	3.98E-05	2.18E-02
Eutrophication potential	Aquatic freshwater	kg P eq.	5.64E-04	2.42E-05	3.72E-06	9.23E-07	5.95E-08	5.93E-04
	Aquatic marine	kg N eq.	1.33E-02	6.24E-04	4.56E-04	1.05E-04	3.23E-05	1.45E-02
	Terrestrial	mol N eq.	7.90E-02	5.02E-03	4.49E-03	1.00E-03	1.43E-04	8.97E-02
Photochemical ozone creation potential		kg NMVOC eq.	8.17E-03	1.41E-03	1.40E-03	3.06E-04	5.01E-05	1.13E-02
Abiotic depletion potential	Minerals and metals	kg Sb eq	4.71E-06	1.67E-06	5.04E-07	3.04E-07	1.95E-08	7.20E-06
	Fossil	MJ	1.69E+01	6.38E+00	1.02E+01	1.27E+00	1.17E-01	3.48E+01
Water scarcity		m <sup>3</sup> eq.	2.33E+00	1.51E-01	6.52E-02	1.00E-02	5.89E-04	2.56E+00
Ionising radiation		kBq U-235 eq	3.88E-02	1.63E-02	4.86E-03	4.46E-03	5.15E-04	6.49E-02
Land use		Pt	3.00E+02	3.81E+01	6.90E-01	5.99E-01	1.37E-01	3.39E+02