



# Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®) di Olio Extra Vergine di Oliva “D.O.P. Umbria” Monini S.p.A.

Data di revisione: 2024/03/07 (rev. 3.0)

Data di pubblicazione: 2014/12/10

Data di validità: 2026/02/14

Area geografica di produzione: Italia

Area geografica di distribuzione: Mondo

CPC code: 21537

Numero di registrazione: S-P-00648



*Una EPD deve fornire informazioni attuali e può essere aggiornata se le condizioni cambiano. La validità dichiarata è, quindi, soggetta alla continua registrazione e pubblicazione su [www.environdec.com](http://www.environdec.com)*



# 01

*La Storia tutta italiana di una passione*

## MONINI, LA STORIA TUTTA ITALIANA DI UNA PASSIONE

Una passione per la qualità che dura da un secolo

La storia di Monini è una storia italiana di successo fondata sulla tradizione e sulla qualità cominciata nel 1920 quando Zefferino Monini, seguendo il suo istinto imprenditoriale, dà vita a Spoleto, in Umbria, ad una società commerciale di generi alimentari. La zona di Spoleto, grazie alle colline ricche di uliveti da cui si ricava un olio dal gusto intenso ma equilibrato, è vocata alla produzione di Olio Extra Vergine.

Zefferino Monini conosce molto bene questo frutto della natura per cui nutre una vera passione e decide di concentrarsi nella produzione di Olio Extra Vergine di Oliva; nasce così nel 1930 la “Zefferino Monini Olio di Oliva”. A quell’epoca la conoscenza ed il consumo di Olio Extra

Vergine era limitato e circoscritto localmente alle sole zone di produzione. La maggioranza degli italiani, soprattutto nelle grandi città, per abitudine e scarsa conoscenza del prodotto, usava quasi esclusivamente olio d’oliva.

Decidendo di commercializzare l’Extra Vergine di Oliva anche al di fuori dell’Umbria, Zefferino Monini mette in atto un’operazione nuova nel settore dell’olio. Con la sua iniziativa, la passione per il prodotto naturale della sua terra e la grande qualità dell’olio proveniente dalle colline umbre, Zefferino Monini scrive in quei lontani anni la prima pagina della storia del mercato dell’Extra Vergine. Il prodotto Monini, portato alla conoscenza

di un pubblico sempre più vasto, acquista fama crescente e

viene richiesto da clienti sempre più lontani. Durante la guerra l’attività si interrompe, poiché il prodotto viene tesserato. Nel ‘45, grazie anche alla liberalizzazione dei prodotti alimentari, si riprende con rinnovata energia. Entrano nell’azienda i figli Nello, Giuseppe e Paolo. Giuseppe e Nello affiancano il padre nel laboratorio artigianale, apprendendone segreti e procedimenti.

In quel periodo il prodotto veniva venduto sfuso dai negozianti. Ma in anticipo sulle future esigenze di mercato, alle tradizionali damigiane, nel 1950 vengono affiancate le prime bottiglie di vetro.



# 01 *La Storia tutta italiana di una passione*

## L'Olio di un tempo, oggi.



Oggi Monini è una delle aziende leader del settore Extra Vergine con un fatturato 2022 di 166 milioni di euro e con più di 110 dipendenti. Circa il 95% del fatturato totale è realizzato con il marchio Monini. La strategia iniziata negli anni '20 dal fondatore, avvalorata e accresciuta dal figlio Giuseppe, è ancora portata avanti dai nipoti del fondatore, Zefferino e Maria Flora che, con la stessa passione, continuano nell'intento di diffondere la cultura dell'Olio Extra Vergine in maniera educativa, seria e non solo commerciale. Da tre generazioni la

famiglia Monini seleziona gli Oli Extra Vergine di Oliva scegliendo solo frantoi dove le condizioni di igiene, gli impianti di trasformazione e lo stoccaggio delle olive e dell'olio siano di qualità superiore. Un'azienda all'avanguardia per strutture, tecnologia e controllo qualità, ancora animata da passione artigianale per proporre ai suoi consumatori una qualità superiore. Ancora oggi Zefferino Monini assaggia personalmente gli oli per selezionare quelli che manterranno la promessa di una qualità elevata, uguale ogni volta, proprio come faceva suo nonno.

## 02 *Il Gruppo Monini*

# IL GRUPPO MONINI NORD AMERICA E POLONIA

## Un'azienda simbolo della Tradizione Olearia Italiana

Proprio questa capacità di diffondere la cultura dell'Extra Vergine di Oliva e di custodire la più autentica arte olearia italiana come simbolo del Made in Italy, ha portato l'azienda umbra a diventare punto di riferimento per il settore anche fuori dai confini nazionali.

Nel 2000 nasce infatti Monini North America Inc. con sede a Norwalk nel Connecticut e un fatturato che oggi si attesta intorno ai 6 milioni di dollari. In Europa è presente con Monini Polska, filiale nata nel 2008 con sede a Poznan, Polonia.



## 03 *L'Azienda*

# L'AZIENDA

## La politica Ambientale

Oggi Monini è un'azienda all'avanguardia per strutture, tecnologia e controllo qualità, capace di rinnovare la tradizione attraverso un modello di gestione aziendale responsabile, sia dal punto di vista ambientale che sociale ed etico. Monini è particolarmente attento all'ambiente, come testimoniano interventi che vanno dall'installazione di un impianto fotovoltaico presso lo stabilimento, all'acquisto di energia da fonti rinnovabili certificate, all'introduzione di packaging in vetro riciclato. Questa politica ha portato Monini ad ottenere, per prima in Italia tra le grandi aziende olearie, la certificazione Environmental Product Declaration (EPD®).

Alla base della politica ambientale di Monini c'è una semplice filosofia: non togliere nulla alla natura e al territorio. Sono infatti questi elementi che forniscono tutta la preziosa materia prima

che rende da quasi 100 anni l'azienda spoletina nota in Italia e nel mondo. Un impegno esemplare che Monini si assume con responsabilità nei confronti del territorio e dei suoi preziosi frutti, preservandoli per le generazioni future. Il migliore investimento possibile per mantenere vivi nel tempo i valori che hanno reso grande la tradizione dell'arte olearia custodita da Monini.



Nel corso del 2021 Monini ha avviato un progetto di carbon neutrality che vede protagonisti i suoi due extravergini più venduti in Italia e all'estero, il Classico e il Delicato Monini, insieme costituiscono la maggior parte delle bottiglie prodotte in un anno dall'azienda. Questo progetto rappresenta un impegno totalmente volontario, che Monini ha avviato consapevole della necessità di offrire un

contributo concreto alla lotta al surriscaldamento globale.

## Stabilimento di confezionamento

Il sito produttivo della Monini S.p.A. si trova a Spoleto (Italy) SS Flaminia Km 129.

La Monini S.p.A. confeziona oltre 30 milioni di litri all'anno di cui l'84% circa di Olio Extra Vergine. Il 48% del fatturato 2022 deriva dal mercato export che interessa oltre 50 Paesi. L'azienda si estende su di una superficie di 22.000 mq, di cui 11.800 mq coperti, dove sono presenti sette linee di confezionamento che garantiscono una capacità produttiva massima di 15.000 litri/ora in vari formati e una linea di filtrazione per le materie prime.

## 03 *L'Azienda*

# L'AZIENDA

### Controllo di filiera

Oli provenienti da olive diverse per varietà, provenienza, grado di maturazione, tempi e modi di stoccaggio delle olive e poi dell'olio, hanno aromi nettamente diversi. È per questo che Zefferino Monini, assieme ad alcuni suoi più stretti collaboratori, esperti assaggiatori anch'essi, selezionano ogni giorno gli oli migliori in un'apposita sala di degustazione, memorizzando l'intensità e le differenti fragranze olfattive e gustative di ogni olio. Ogni anno in Monini vengono effettuate circa 15.000 degustazioni di oli, durante la fase di selezione e ricevimento delle materie prime e all'atto del confezionamento. Le attività di controllo non si fermano solamente alla materia

prima dei prodotti confezionati, ma la qualità degli stessi è supportata anche dal rapporto di fidelizzazione, collaborazione e controllo di tutti i fornitori della filiera, sviluppatasi nel corso degli anni.

### Controllo qualità

Un modernissimo laboratorio di analisi controlla gli indici di qualità e quelli di purezza di ogni olio. Analisi molto complesse servono a svelare la presenza di oli diversi dall'oliva, e quella di sostanze indesiderate eventualmente presenti nell'olio, derivanti da trattamenti con fitofarmaci (pesticidi, diserbanti, fungicidi) o semplicemente da inquinamento ambientale. Moderne tecniche analitiche

e sofisticate apparecchiature permettono di individuare la presenza di contaminanti a livello di decimi di parti per miliardo: in pratica è possibile visualizzare la presenza di un grammo di talune sostanze contaminanti disciolte in 10.000 tonnellate di olio!

Il laboratorio di analisi Monini effettua annualmente circa 20.000 analisi, controllando circa 90.000 parametri. La massima parte dei controlli avviene sul prodotto in ingresso, permettendo così di rifiutare partite di olio non conformi, ma ulteriori controlli vengono fatti all'atto del confezionamento. Successivamente vengono campionati e monitorati i livelli di qualità degli oli dei mercati nazionali ed internazionali.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# IL CALCOLO DELLA PERFORMANCE AMBIENTALE

## L'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria Monini



Questa EPD® si riferisce al prodotto Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria. D.O.P. Umbria è prodotto a partire dal 100% di olive coltivate e raccolte nella zona Colli Martani e Colli Assisi-Spoleto, è molito nei frantoi delle stesse zone ed imbottigliato presso lo stabilimento Monini a Spoleto (PG). I dati utilizzati per il calcolo della performance ambientale riportata nella presente EPD® sono aggiornati alla campagna di produzione delle olive e di estrazione dell'olio dell'anno 2022.

L'Olio Extra Vergine D.O.P. Umbria è confezionato in bottiglie di vetro UVAG con formato da 750ml e 500ml; l'imballaggio primario consiste di due etichette (fronte e retro) di carta applicate alla bottiglia e un tappo in alluminio con versatore in plastica; l'imballaggio secondario standard è costituito da una scatola in cartone mentre l'imballaggio terziario è costituito dal pallet.

Nella presente EPD®, la densità dell'Olio Extra Vergine di Oliva è considerata pari a 0,916 kg/litro.

### Unità funzionale

In accordo con la PCR 2010:07, l'unità funzionale per il ciclo di vita è riferita a un (1) litro di Olio Extra Vergine di Oliva imbottigliato in diversi formati, comprensivo del suo imballaggio.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

### PROVENIENZA GEOGRAFICA

Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria Monini



Italia  
Umbria.



## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## L'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria Monini

Olio Extra Vergine di Oliva prodotto esclusivamente con olive raccolte e frante in Umbria, di prevalente varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino. Le sue caratteristiche peculiari sono tali da meritarsi il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta D.O.P. della CEE.

### In Cucina

Il suo pregiato bouquet e la nota di legnoso tipica degli oli umbri lo rendono indicato per l'uso a crudo, in particolare su cacciagione, carni alla brace e zuppe di legumi.

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 ml                |          |
|--|----------|
| <b>Energia</b>                                       | 3404 kJ  |
|  | 828 kcal |
| <b>Grassi</b>  | 92 g     |
| <b>di cui</b>  |          |
| <b>Acidi Grassi Saturi</b>                           | 14 g     |
| <b>Acidi Grassi Monoinsaturi</b>                     | 69 g     |
| <b>Acidi Grassi Polinsaturi</b>                      | 9 g      |
| <b>Carboidrati</b>                                   | 0 g      |
| <b>di cui Zuccheri</b>                               | 0 g      |
| <b>Fibre</b>   | 0 g      |
| <b>Proteine</b>                                      | 0 g      |
| <b>Sale</b>  | 0 g      |
| <b>Vitamina E</b>                                    | 17 mg*   |
| <b>* 142% dei valori nutrizionali di riferimento</b> |          |

## 04 *Calcolo della performance*

# CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

## Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria Monini

| SPECIFICHE DI QUALITÀ MONINI                       | Valori Monini | Valori di legge | Norma di riferimento |
|--|---------------|-----------------|----------------------|
| <b>Acidità libera (% espressa in acido oleico)</b> | 0,18          | ≤ 0,8           | (1-3)                |
| <b>Perossidi (meg O<sub>2</sub>/kg)</b>            | 6,25          | ≤ 20            | (1-2-3)              |
| <b>Assorbimento UV:</b>                            |               |                 |                      |
| <b>K<sub>232</sub></b>                             | 1,75          | ≤ 2,5           | (1-3)                |
| <b>K<sub>270</sub></b>                             | 0,123         | ≤ 0,22          | (1-2-3)              |
| <b>ΔK</b>  | -0,003        | ≤ 0,01          | (1-2-3)              |
| <b>Cere (mg/kg)</b>                                | 30            | ≤ 150           | (1-3)                |
| <b>Biofenoli (mg/kg)</b>                           | 300           |                 | (3)                  |

(1) REG. (EEC) N.2568/91 sulle caratteristiche dell'olio di oliva ed i metodi di analisi rilevanti

(2) CODEX STAN 33-1981 Standard per oli d'oliva e oli di sansa di oliva

(3) INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T. 15/NC N.3/Rev. 12 Trade standard applying to olive oils and olive pomace oil

## 04 *Calcolo della performance*

# CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

## Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria Monini

| RESIDUI CONTAMINANTI PRINCIPALI                            |                                | Valori Monini  | Valori di legge                        | Norma di riferimento                  |
|--|--------------------------------|--|--|---------------------------------------|
| IPA:<br>Idrocarburi<br>Policiclici<br>Aromatici<br>(mg/kg) | B(a)P                          | < valori limite della norma  | $\leq 2$                               | Reg.<br>1881/2006/UE                  |
|  | B(a)P<br>B(a)A<br>B(b)F<br>CHR | < valori limite della norma  | $\leq 10$                              |                                       |
| Ftalati (mg/kg)<br>Residui di antiparassitari (mg/kg)      |                                | <3 (somma)<br><1 (singoli composti)<br>< valori limite della norma | -<br>Quelli delle norme di riferimento | Metodo interno<br>Reg.<br>396/2005/UE |
| RESIDUI CONTAMINANTI PRINCIPALI                            |                                | < valori limite della norma  | Quelli delle norme di riferimento      | Reg. 396/2005/UE                      |

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# CONFINI DEL SISTEMA

## Upstream, core e downstream processes

In accordo con la PCR 2010:07, il ciclo di vita dell'Olio Extra Vergine di Oliva è suddiviso nelle fasi di Upstream, Core e Downstream.

La fase di Upstream comprende i seguenti processi:

- Le operazioni per la creazione dell'oliveto e per la trasformazione dell'uso del suolo non sono state considerate in quanto il periodo di vita degli uliveti è maggiore di 25 anni.
- La produzione delle olive utilizzate successivamente nel processo di Core con i seguenti processi:
  - *La produzione degli input utilizzati, come ad esempio i fertilizzanti e i prodotti fitosanitari e la loro applicazione sul campo.*

- *La gestione dei rifiuti.*
- *Uso del legno derivante dalla potatura o dal fine vita degli alberi di olivo.*
- *Trasporto degli input verso le regioni e i siti di produzione delle olive.*
- *Estrazione e uso dell'acqua.*
- *Materiali ausiliari per la raccolta delle olive (reti, gabbie, detergenti, ecc.).*
- *Produzione dei combustibili e dell'energia elettrica utilizzati presso le aziende agricole.*
- La produzione dei materiali di imballaggio e dei materiali ausiliari utilizzati per l'estrazione dell'olio al frantoio e per la filtrazione e brillantatura dell'olio allo stabilimento Monini.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# CONFINI DEL SISTEMA

## Upstream, core e downstream processes

La fase di Core comprende i seguenti processi:

- Trasporto delle olive al frantoio
- Estrazione dell'olio dalle olive.
- Gestione dei rifiuti.
- Conservazione dell'olio.
- Trasporto all'impianto di confezionamento.
- Confezionamento dell'olio presso l'impianto Monini di Spoleto.
- Trasporto delle materie prime e input energetici al processo di Core.

In accordo con la PCR 2010:07, la costruzione dei macchinari (con un periodo di vita superiore ai tre anni) e degli stabilimenti non sono stati inclusi.

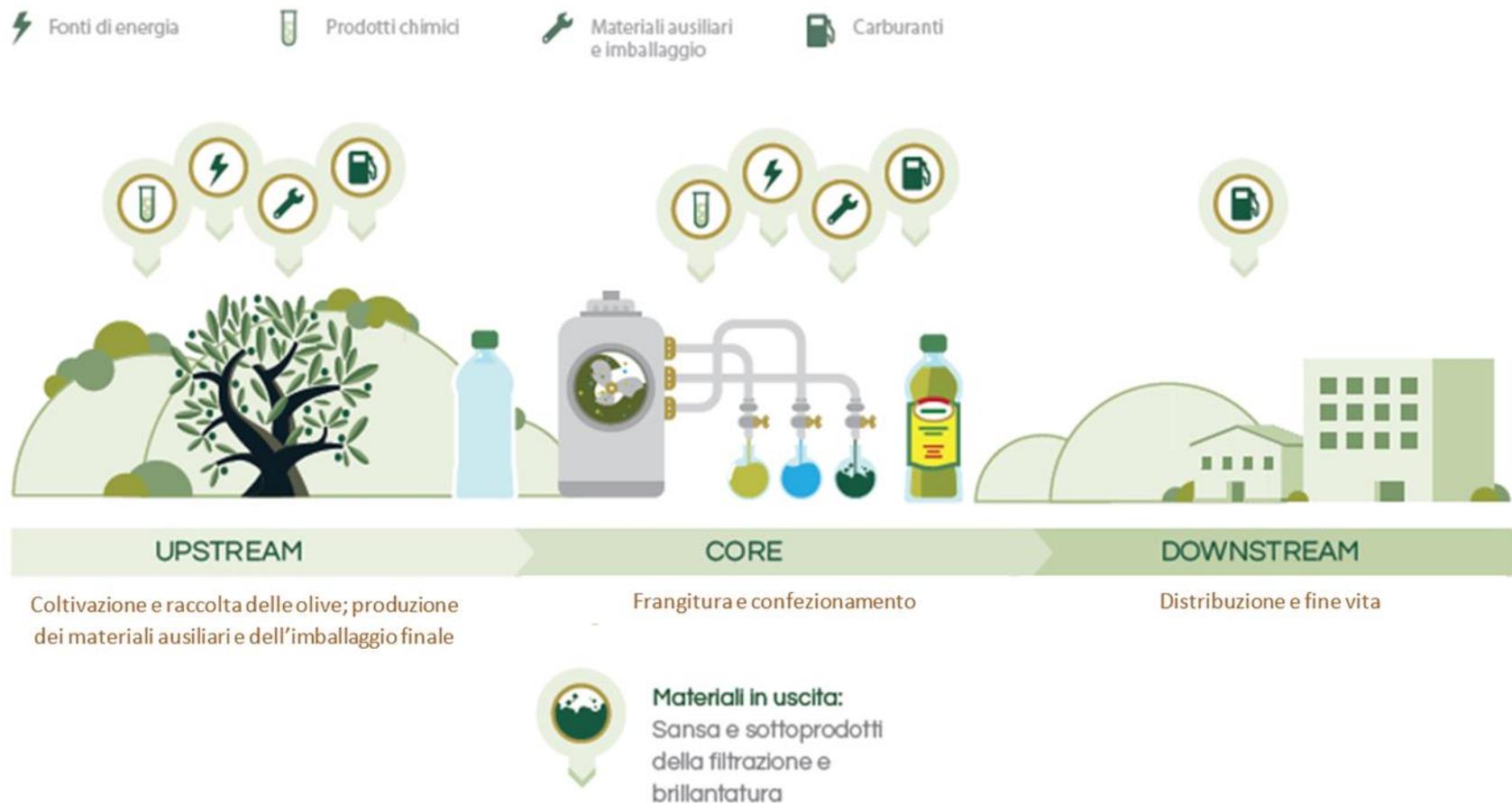
Inoltre, gli imballaggi dei prodotti chimici e dei materiali ausiliari utilizzati nella fase di coltivazione, al frantoio e nella fase di confezionamento così come le etichette di prodotto e il collarino applicati sulle bottiglie dell'olio, il film retraibile e gli adesivi applicati al pallet, non sono stati inclusi per la regola del cut-off.

La fase di Downstream comprende i seguenti processi:

- Trasporto dalla produzione finale/sito di stoccaggio ad una piattaforma di distribuzione.
- Trasporto al rivenditore finale.
- Gestione dei rifiuti.
- Uso del prodotto.
- Riciclaggio o gestione dei rifiuti di imballaggio / materiali dopo l'uso.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# CONFINI DEL SISTEMA



## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# QUALITÀ DEI DATI

L'analisi d'inventario è stata condotta utilizzando dati specifici provenienti da: Monini S.p.A. e dalle aziende coinvolte nello studio per quanto concerne la coltivazione e raccolta delle olive, estrazione dell'olio e conservazione, trasporto al sito di imbottigliamento, fase di imballaggio e distribuzione del prodotto.

Sono stati utilizzati dati generici selezionati provenienti da:

- Regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio del 28 Giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- The Methodology of the FAO Study: "global food losses and food waste – extent, causes and prevention" – FAO, 2011 by SIK – Swedish Institute for Food and Biotechnology, 2013.
- Eurostat, <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/eurostat/home>
- Disciplinare di produzione dell'olio Extra Vergine di Oliva "Umbria" a Denominazione di Origine Protetta DM 6/8/1998 - GURI n.193 del 20/8/1998.
- Anche dati internazionali (in particolare Ecoinvent 3.9.1) per quanto concerne i processi di produzione dei semilavorati, dei materiali di imballaggio, dell'energia elettrica e termica e dei mezzi di trasporto, nonché relativi all'approvvigionamento idrico e al fine vita.

In conformità al General Program Instructions dell'International EPD® System, versione 3.01 del 18/09/2019, il contributo dei dati altri generici agli indicatori d'impatto è inferiore al 10%.

Inoltre, i dati relativi alle distanze di trasporto sono stati calcolati con il calcolatore on-line

Google Maps e Sea Rates rispettivamente per il calcolo delle distanze di trasporto via terra e via mare.

### La filiera di approvvigionamento Monini

Il rapporto diretto con il frantoio privato o cooperativo (a volte attraverso la figura di un mediatore per coordinare aspetti logistici ed economici) non contribuisce a determinare una situazione favorevole alla raccolta dati per l'unità di processo afferente all'azienda agricola, addetta alla coltivazione della pianta di olivo. Nonostante ciò, rispetto alla versione precedente, nella presente EPD® è stato mantenuto il campione di fornitori (coltivatori e frantoi) che hanno partecipato attivamente alla raccolta dei dati specifici. La disponibilità di un campione più rappresentativo ha migliorato notevolmente la qualità dei dati elaborati che si sono affinati tanto da essere probabilmente molto vicini al valore reale.

### Confronto tra EPD® all'interno della stessa categoria di prodotto

Gli oli inclusi nel presente documento si basano sulla specifica PCR 2010:07 versione 3.0 aggiornata il 13/04/2022, sviluppata in conformità al General Program Instructions dell'International EPD® System, versione 2.01 del 18/09/2013.

Le EPD® all'interno della stessa categoria di prodotto ma provenienti da differenti programmi possono non essere paragonabili, né le EPD® all'interno della stessa categoria di prodotto e stesso programma ma che differiscono per il formato dell'imballaggio.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# COLTIVAZIONE E RACCOLTA DELLE OLIVE

## Umbria, Italia

Per quanto riguarda il D.O.P. Umbria, il settore olivicolo è caratterizzato da circa 27.000 ettari di oliveti e 250 frantoi, di cui solamente un centinaio iscritti all'albo della D.O.P.; la produzione media si attesta intorno ai 90.000 quintali annui d'olio extra vergine d'oliva di cui solo 8.000 certificati D.O.P. L'olio extra vergine d'oliva umbro deriva da cinque zone regionali mentre quello commercializzato dalla Monini come olio extra vergine d'oliva D.O.P. Umbria deriva solo da due zone specifiche: Colli Martani e Colli Assisi-Spoleto, territori di stretta pertinenza in cui risiede la Monini,

che commercializza circa il 20% dell'olio D.O.P. Umbria certificato.

La coltivazione è regolata dal disciplinare D.O.P. che impone, ad esempio, una percentuale definita di piante d'olivo per tipo di cultivar. Nello specifico per la menzione geografica «Colli Assisi-Spoleto» l'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto dalle varietà di olivo Moraiolo, in misura non inferiore al 60%, Leccino e Frantoio in misura non superiore al 30%. Per la menzione geografica «Colli Martani» l'olio extravergine di oliva deve essere

ottenuto dalle varietà di olivo Moraiolo in misura non inferiore al 20%, S. Felice, Leccino e Frantoio in misura non inferiore all'80%.

Il campione di aziende agricole considerate nello studio presenta una superficie media 27 ettari e un numero medio di piante pari a 270 piante/ha. La coltivazione ha richiesto l'uso di fitofarmaci mentre la raccolta avviene prevalentemente manualmente con l'ausilio di abbacchiatori.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# ESTRAZIONE DELL'OLIO DALLE OLIVE

## Lavaggio, frangitura e gramolatura

L'olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria è molito presso alcuni frantoi selezionati del territorio umbro, oltre a quello di proprietà, il Frantoio del Poggiolo, sito in Loc. Fabbriera, Spoleto (PG).

### Lavaggio e frangitura

Le olive giunte al frantoio vengono immerse in una vasca d'acqua o, nei moderni impianti, in apposite lavatrici che mantengono una movimentazione forzata dell'acqua per migliorare il risultato dell'operazione. Dopo il lavaggio la fase successiva è la frangitura che nei moderni impianti a ciclo continuo, si effettua con il frangitore a martelli. Con questo sistema la rottura della polpa è

causata dagli urti dei dispositivi ruotanti ad alta velocità e solo in parte dall'azione meccanica dei frammenti di nocciolo. La lavorazione si svolge in tempi brevissimi.

### Gramolatura

La gramolatura, o gramolazione, è un'operazione che segue la frangitura ed ha lo scopo di rompere l'emulsione fra acqua e olio e far confluire le micelle d'olio in gocce più grandi che tendono a separarsi spontaneamente dall'acqua. Si effettua in macchine dette gramole o gramolatrici.

I parametri tecnici di riferimento durante la fase di gramolazione sono la temperatura e la durata. La temperatura è fondamentale per la resa nella

successiva estrazione ed è strettamente correlata alla stabilità dell'emulsione acqua-olio. Con un basso grado di emulsione la gramolatura si può svolgere a temperature di poco superiori a quella ambientale (da 22-24 °C a 27 °C); in questo caso si parla di gramolatura o estrazione a freddo. Con emulsioni più stabili è necessario procedere ad un riscaldamento più spinto della pasta, con temperature superiori ai 27 °C e inferiori a 30 °C.

La resa dell'estrazione aumenta con la temperatura della gramolatura, ma raggiunti i 30 °C, la pasta subisce un decadimento qualitativo.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# ESTRAZIONE DELL'OLIO DALLE OLIVE

## Dalla gramolatura alla centrifugazione

### Centrifugazione

La pasta d'olive derivante dalla gramola è sottoposta ad una centrifugazione in un tamburo conico ruotante ad asse orizzontale detto comunemente decanter.

Per effetto del differente peso specifico di acqua, olio e polpa d'olive, la centrifugazione separa 2 o 3 fasi. Il decanter a 3 fasi è la tipologia più consolidata e utilizzata in Italia.

In questo caso dalla centrifugazione si separano tre frazioni:

- le sanse;
- l'olio mosto, contenente una piccola quantità d'acqua;
- l'acqua di vegetazione, contenente una piccola quantità d'olio.

Questo sistema richiede la preventiva diluizione della pasta d'olio con acqua di rete.

L'olio mosto ottenuto dall'estrazione contiene sempre una quantità residua d'acqua che viene separata per effetto della differente densità dei due liquidi attraverso la decantazione o la centrifugazione.

La centrifugazione verticale è il sistema impiegato in tutti gli impianti per separare l'olio dall'acqua. A tale processo, che si esegue nei separatori centrifughi verticali, è sottoposto sia l'olio mosto, sia l'acqua di vegetazione ottenuta dalla centrifugazione orizzontale.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# CONFEZIONAMENTO DELL'OLIO

## Dallo stoccaggio alla spedizione

### Arrivo della materia prima e stoccaggio

L'olio acquistato da Monini viene trasportato allo stabilimento di Spoleto con trasporto su strada e via mare. La Monini S.p.A. dispone di circa 170 serbatoi di stoccaggio per una capacità complessiva di 10.000.000 litri, tutti in acciaio inox, interconnessi tra loro e dotati di sonde di livello elettroniche al fine di monitorare costantemente le quantità di olio giacente e quelle trasferite da un serbatoio all'altro.

Tutti i serbatoi sono a temperatura controllata e connessi ad un sistema di distribuzione di gas inerte (azoto) che permette una ottimale conservazione del prodotto.

### Filtratura

Immediatamente prima del confezionamento gli oli vengono sottoposti ad un doppio processo di filtrazione.

La filtrazione non altera minimamente le caratteristiche di qualità e nutrizionali dell'olio, ma al contrario ne permette una migliore conservazione nel tempo.

### Confezionamento

La Monini S.p.A. dispone di 7 modernissime linee di confezionamento con una capacità di imbottigliamento media giornaliera di 200.000 litri con punte massime di 260.000 litri nelle 24

ore. Esse permettono di imbottigliare l'olio in diverse confezioni da 100, 250, 500 ml, 1, 3, 5 litri, per le diverse esigenze del mercato. Ogni linea di confezionamento è provvista di telecamere che permettono il controllo sistematico della eventuale presenza di

corpi estranei nei contenitori, controllano la presenza della etichetta, del tappo, del lotto di produzione, ed il livello dell'olio su ogni singolo contenitore.

Avveneristiche navette automatiche a guida laser infine trasferiscono i pallet al magazzino degli oli confezionati, in attesa della spedizione del prodotto.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# DISTRIBUZIONE E FASE D'USO

## Le fasi finali del ciclo di vita del prodotto

### Distribuzione

La distribuzione del prodotto avviene su tutto il territorio italiano e nel mondo. Il calcolo della distanza di trasporto è stato effettuato considerando la distanza media pesata specifica per formato di bottiglia.

### Fase d'uso

L'olio d'oliva Monini DOP Umbria è consigliato per un uso a crudo; pertanto, si è assunto che la totalità del prodotto sia consumata durante la fase d'uso.

### Fine vita dell'imballaggio e dell'olio

Lo scenario di fine vita degli imballaggi è stato modellizzato utilizzando i dati statistici ufficiali di ISPRA (2023) ed Eurostat (riferiti al 2022) secondo le

modalità di recupero, incenerimento e smaltimento in discarica dei singoli materiali costituenti l'imballaggio.

I processi di smaltimento dei rifiuti in discarica e all'inceneritore sono stati ricavati dalla banca dati Ecoinvent e sono specifici per il materiale dell'imballaggio; per il processo di riciclo si è considerato solo il trasporto supposto pari a 100 km percorsi con camion di capacità compresa tra 16 e 32 ton.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# PRESTAZIONE AMBIENTALE

## Elenco delle categorie di impatto/1

La prestazione ambientale dei prodotti Monini, come dettagliata di seguito, si basa sulla metodologia del Life Cycle Assessment (LCA) ed è stata calcolata in accordo alle norme ISO 14040 e 14044, il sistema Internazionale EPD® e la PCR 2010:07. La gestione e l'aggiornamento dei dati ambientali riguardanti i prodotti EPD® sono regolamentati da apposita procedura all'interno del Manuale per la gestione dei sistemi di gestione di Monini.

### Gli indicatori di impatto ambientale

Lo scopo della valutazione d'impatto è quello di evidenziare l'entità delle modifiche ambientali che si generano a seguito dei rilasci nell'ambiente e del consumo di risorse

provocati dall'attività produttiva. L'obiettivo fondamentale consiste nell'imputare i consumi e le emissioni ottenuti nella fase d'inventario a specifiche categorie d'impatto. Segue l'elenco delle categorie d'impatto.

### Consumo di risorse

Il conteggio della quantità di risorse energetiche e materiali complessivamente utilizzati nell'intero ciclo di vita dei prodotti. Si dividono in primarie (non rinnovabili e rinnovabili), secondarie e consumo d'acqua.

### Riscaldamento globale

È causato dalla presenza in atmosfera di gas a effetto serra tali da assorbire la radiazione infrarossa emessa dalla terra provocandone un incremento della temperatura media.

Il gas serra di origine antropica che genera maggiori preoccupazioni è la CO<sub>2</sub>. Il metodo di caratterizzazione degli impatti delle sostanze ad effetto serra si basa su quanto dichiarato da Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) che utilizza come indicatore d'impatto i kg di CO<sub>2</sub> equivalente rispetto ad un orizzonte temporale di 100 anni (GWP 100 years, Global Warming Potential). Il GWP è basato su una scala relativa che confronta il gas considerato con un'uguale massa di CO<sub>2</sub>, il cui GWP è per definizione pari a 1. Viene riportata separatamente l'emissione di origine fossile, biogenica e da cambio dell'uso del suolo.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# PRESTAZIONE AMBIENTALE

## Elenco delle categorie di impatto/2

### Formazione di smog fotochimico

È un fenomeno tipico delle ore di punta delle grandi città, molto accentuato nel periodo estivo, quando le radiazioni solari fanno reagire gli idrocarburi incombusti e gli ossidi di azoto presenti nei fumi di scarico, formando ozono nocivo per la salute. Il metodo di caratterizzazione degli impatti dello smog foto-chimico si basa su quanto dichiarato dal United Nations Economic Commission for Europe (UNECE) che utilizza come indicatore d'impatto i kg di NMVOC equivalente POCP (Photo-chemical Ozone Creation Potential).

Il POCP è basato su una scala relativa che confronta la sostanza considerata con un'uguale massa di NMVOC equivalente, il cui POCP è per definizione pari a 1.

### Acidificazione

L'indicatore di acidificazione è legato alle emissioni in aria di particolari sostanze acidificanti, quali ossidi di azoto e ossidi di zolfo, che provocano l'abbassamento del pH dei laghi, foreste, oceani.

Il metodo di caratterizzazione degli impatti dell'acidificazione si basa su quanto dichiarato in Seppälä et al. 2006, Posch et al. 2008 che utilizza come indicatore d'impatto le moli di H<sup>+</sup> equivalente (AP, Acidification Potential).

L'AP è basato su una scala relativa che confronta la sostanza considerata con un'uguale mol H<sup>+</sup> equivalente, il cui AP è per definizione pari a 1.

### Eutrofizzazione

Indica una condizione di ricchezza di sostanze nutritive in un dato ambiente, nello specifico una sovrabbondanza di nitrati e fosfati in un ambiente acquatico, che determina la proliferazione di alghe microscopiche e, a loro volta, una

maggiore attività batterica; il conseguente abbassamento di ossigeno nelle acque superficiali e nel suolo provoca un degrado dell'ambiente divenuto asfittico che porta, alla lunga, alla morte degli organismi acquatici. Vengono riportati nei risultati tre indicatori di eutrofizzazione potenziale, ovvero terrestre, marina e delle acque dolci.

### Uso del suolo

Questa categoria riguarda gli effetti in seguito alla conversione di terreni o occupazione di terreni. L'impatto è espresso in m<sup>2</sup> a.

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# PRESTAZIONE AMBIENTALE

## Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Umbria Monini

### METODO DI VALUTAZIONE

Il metodo di calcolo adottato per lo studio di LCA alla base della presente EPD® è quello descritto dalla PCR 2010:07, CPC Division 21537: Virgin olive oil and its fractions; version 3.0.1

I fattori di caratterizzazione, usati per convertire i dati derivanti dall'analisi dell'inventario del ciclo di vita in categorie di impatto, sono elencati nel sito del Sistema Internazionale EPD®.

Si sottolinea che I risultati degli indicatori di impatto ambientale sull'Uso di risorse e Scarsità idrica devono essere utilizzati con cautela, poiché le incertezze dei risultati sono elevate ed inoltre l'esperienza con questi indicatori è limitata

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# PRESTAZIONE AMBIENTALE

Olio Extra Vergine DOP Umbria Monini. Confezione da 0,75 litri in bottiglia di vetro

| Indicatori di impatto ambientale                     | Unità di misura             | UPSTREAM  |  | CORE  |  | DOWNSTREAM  |   | CICLO DI VITA   |
|--|-----------------------------|---|--|---|--|---|---|-----------------|
|  |                             |  Coltivazione olive |  Produzione imballaggio & altri materiali |  Estrazione olio |  Filtrazione, brillantatura e confezionamento |  Distribuzione |  Fine Vita |                 |
| Riscaldamento globale (componente fossile)           | kg CO <sub>2</sub> eq       | 2,4586  | 0,4651   | 0,2862  | 0,0709   | 0,1112  | 0,0081  | <b>3,4001</b>   |
| Riscaldamento globale (componente biogenica)         | kg CO <sub>2</sub> eq       | 0,0007  | 0,0043   | 0,0015  | 0,00003  | 0,00001   | 0,0066  | <b>0,0132</b>   |
| Riscaldamento globale (land use and land use change) | kg CO <sub>2</sub> eq       | 0,0002  | 0,0017   | 0,0000  | 0,00000  | 0,00000   | 1,89E-07  | <b>0,0020</b>   |
| <b>Riscaldamento globale TOTALE</b>                  | <b>kg CO<sub>2</sub> eq</b> | <b>2,4595</b>   | <b>0,4712</b>  | <b>0,2877</b>   | <b>0,0709</b>  | <b>0,1112</b>   | <b>0,0147</b>   | <b>3,4152</b>   |
| Assottigliamento della fascia di ozono               | kg CFC-11 eq                | 2,80E-08  | 1,53E-08   | 5,61E-09  | 1,56E-09   | 2,36E-09  | 1,73E-10  | <b>5,31E-08</b> |
| Acidificazione terrestre                             | mol H <sup>+</sup> eq       | 0,0700  | 0,0012   | 0,0010  | 0,0002   | 0,0004  | 0,00004   | <b>0,073</b>    |
| Eutrofizzazione delle acque dolci                    | kg P eq                     | 0,0010  | 0,0001   | 0,0000  | 1,13E-06   | 1,07E-06  | 8,66E-06  | <b>0,0012</b>   |
| Eutrofizzazione marina                               | kg N eq                     | 0,0535  | 0,0003   | 0,0002  | 0,0001   | 0,0002  | 0,00003   | <b>0,0543</b>   |
| Eutrofizzazione terrestre                            | mol N eq                    | 0,3131  | 0,0031   | 0,0024  | 0,0010   | 0,0018  | 0,0002  | <b>0,322</b>    |
| Formazione di ozono fotochimico                      | kg NMVOC eq                 | 0,0147  | 0,0011   | 0,0010  | 0,0004   | 0,0006  | 6,82E-05  | <b>0,018</b>    |
| Esaurimento risorse abiotiche elementari             | kg Sb eq                    | 1,18E-05  | 9,84E-07   | 5,02E-09  | 2,46E-09   | 3,76E-09  | 2,79E-10  | <b>1,28E-05</b> |
| Esaurimento risorse abiotiche fossili                | MJ                          | 18,0902   | 6,6079   | 4,1917  | 0,9382   | 1,4548  | 0,1052  | <b>31,4</b>     |
| Uso di acqua   | m <sup>3</sup>              | 9,6569  | 0,2418   | 0,2733  | -0,0009  | 0,0013  | 0,0001  | <b>10,173</b>   |

Impatto ambientale, riferito all'unità funzionale, dell'Olio Extra Vergine DOP Umbria confezione da 0,75 litri e del suo imballaggio

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# PRESTAZIONE AMBIENTALE

## Olio Extra Vergine DOP Umbria Monini. Confezione da 0,75 litri in bottiglia di vetro

| CATEGORIA DI IMPATTO<br>Indicatori sul consumo di risorse                        | Unità di misura  | UPSTREAM   |  | CORE  |  | DOWNSTREAM  |   | CICLO DI VITA |
|--|------------------|--|--|---|--|---|---|---------------|
|  |                  |  Coltivazione olive |  Produzione imballaggio & altri materiali |  Estrazione olio |  Filtrazione, brillantatura e confezionamento |  Distribuzione |  Fine Vita |               |
| Consumo di risorse primarie energetiche rinnovabili                              | MJ               | 0,2805   | -0,1227  | 0,2306  | 0,0925   | 0,0038  | 0,0006  | <b>0,4854</b> |
| Consumo di risorse primarie energetiche rinnovabili usate come materia prima     | MJ               | 0  | 0,4052   | 0   | 0  | 0   | 0   | <b>0,4052</b> |
| <b>Totale consumo di risorse primarie energetiche rinnovabili</b>                | <b>MJ</b>        | 0,2805   | 0,2825   | 0,2306  | 0,0925   | 0,0038  | 0,0006  | <b>0,8906</b> |
| Consumo di risorse primarie energetiche non rinnovabili                          | MJ               | 18,0899  | 6,5779   | 4,1916  | 0,9382   | 1,4548  | 0,1052  | <b>31,36</b>  |
| Consumo di risorse primarie energetiche non rinnovabili usate come materia prima | MJ               | 0  | 0,0296   | 0   | 0  | 0   | 0   | <b>0,0296</b> |
| <b>Totale consumo di risorse primarie energetiche non rinnovabili</b>            | <b>MJ</b>        | 18,0899  | 6,6075   | 4,1916  | 0,9382   | 1,4548  | 0,1052  | <b>31,4</b>   |
| Uso del suolo  | m <sup>2</sup> a | 25,0629  | 0,0193   | 0,0698  | 0,0009   | 0,0001  | 0,0001  | <b>25,153</b> |
| Co-prodotti  | kg               | 0  | 0  | 3,8425  | 0  | 0   | 0   | <b>3,8425</b> |

Impatto ambientale, riferito all'unità funzionale, dell'Olio Extra Vergine DOP Umbria confezione da 0,75 litri e del suo imballaggio

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# PRESTAZIONE AMBIENTALE

## Olio Extra Vergine DOP Umbria Monini. Confezione da 0,5 litri in bottiglia di vetro

| Indicatori di impatto ambientale                     | Unità di misura             | UPSTREAM  |  | CORE  |  | DOWNSTREAM  |   | CICLO DI VITA   |
|--|-----------------------------|---|--|---|--|---|---|-----------------|
|  |                             |  Coltivazione olive |  Produzione imballaggio & altri materiali |  Estrazione olio |  Filtrazione, brillantatura e confezionamento |  Distribuzione |  Fine Vita |                 |
| Riscaldamento globale (componente fossile)           | kg CO <sub>2</sub> eq       | 2,4586  | 0,5095   | 0,2862  | 0,0766   | 0,4859  | 0,0090  | <b>3,826</b>    |
| Riscaldamento globale (componente biogenica)         | kg CO <sub>2</sub> eq       | 0,0007  | 0,0050   | 0,0015  | 0,00003  | 0,00003   | 0,0057  | <b>0,013</b>    |
| Riscaldamento globale (land use and land use change) | kg CO <sub>2</sub> eq       | 0,0002  | 0,0018   | 0,0000  | 0,00000  | 0,00001   | 2,30E-07  | <b>0,0021</b>   |
| <b>Riscaldamento globale TOTALE</b>                  | <b>kg CO<sub>2</sub> eq</b> | <b>2,4595</b>   | <b>0,5163</b>  | <b>0,2877</b>   | <b>0,0766</b>  | <b>0,4860</b>   | <b>0,0147</b>   | <b>3,8408</b>   |
| Assottigliamento della fascia di ozono               | kg CFC-11 eq                | 2,80E-08  | 1,67E-08   | 5,61E-09  | 1,68E-09   | 9,34E-09  | 1,96E-10  | <b>6,16E-08</b> |
| Acidificazione terrestre                             | mol H <sup>+</sup> eq       | 0,0700  | 0,0013   | 0,0010  | 0,0002   | 0,0059  | 0,00005   | <b>0,0785</b>   |
| Eutrofizzazione delle acque dolci                    | kg P eq                     | 0,0010  | 0,0001   | 0,0000  | 1,19E-06   | 4,53E-06  | 7,72E-06  | <b>0,0012</b>   |
| Eutrofizzazione marina                               | kg N eq                     | 0,0535  | 0,0003   | 0,0002  | 0,0001   | 0,0017  | 0,00003   | <b>0,056</b>    |
| Eutrofizzazione terrestre                            | mol N eq                    | 0,3131  | 0,0034   | 0,0024  | 0,0011   | 0,0185  | 0,0002  | <b>0,34</b>     |
| Formazione di ozono fotochimico                      | kg NMVOC eq                 | 0,0147  | 0,0012   | 0,0010  | 0,0004   | 0,0053  | 7,69E-05  | <b>0,0226</b>   |
| Esaurimento risorse abiotiche elementari             | kg Sb eq                    | 1,18E-05  | 1,09E-06   | 5,02E-09  | 2,65E-09   | 1,29E-08  | 3,15E-10  | <b>1,29E-05</b> |
| Esaurimento risorse abiotiche fossili                | MJ                          | 18,0902   | 7,2451   | 4,1917  | 1,0122   | 6,2050  | 0,1178  | <b>36,86</b>    |
| Uso di acqua   | m <sup>3</sup>              | 9,6569  | 0,2651   | 0,2733  | -0,0009  | 0,0056  | 0,0001  | <b>10,20</b>    |

Impatto ambientale, riferito all'unità funzionale, dell'Olio Extra Vergine DOP Umbria confezione da 0,5 litri e del suo imballaggio

## 04 *Calcolo della performance ambientale*

# PRESTAZIONE AMBIENTALE

Olio Extra Vergine DOP Umbria Monini. Confezione da 0,5 litri in bottiglia di vetro

| CATEGORIA DI IMPATTO<br>Indicatori sul consumo di risorse                        | Unità di misura  | UPSTREAM   |  | CORE  |  | DOWNSTREAM  |   | CICLO DI VITA  |
|--|------------------|--|--|---|--|---|---|----------------|
|  |                  |  Coltivazione olive |  Produzione imballaggio & altri materiali |  Estrazione olio |  Filtrazione, brillantatura e confezionamento |  Distribuzione |  Fine Vita |                |
| Consumo di risorse primarie energetiche rinnovabili                              | MJ               | 0,2805   | -0,1692  | 0,2306  | 0,0927   | 0,0146  | 0,0008  | <b>0,4500</b>  |
| Consumo di risorse primarie energetiche rinnovabili usate come materia prima     | MJ               | 0  | 0,4763   | 0   | 0  | 0   | 0   | <b>0,4763</b>  |
| <b>Totale consumo di risorse primarie energetiche rinnovabili</b>                | <b>MJ</b>        | 0,2805   | 0,3071   | 0,2306  | 0,0927   | 0,0146  | 0,0008  | <b>0,9263</b>  |
| Consumo di risorse primarie energetiche non rinnovabili                          | MJ               | 18,0899  | 7,2003   | 4,1916  | 1,0122   | 6,2050  | 0,1178  | <b>36,817</b>  |
| Consumo di risorse primarie energetiche non rinnovabili usate come materia prima | MJ               | 0  | 0,0444   | 0   | 0  | 0   | 0   | <b>0,0444</b>  |
| <b>Totale consumo di risorse primarie energetiche non rinnovabili</b>            | <b>MJ</b>        | 18,0899  | 7,2447   | 4,1916  | 1,0122   | 6,2050  | 0,1178  | <b>36,8611</b> |
| Uso del suolo  | m <sup>2</sup> a | 25,0629  | 0,0208   | 0,0698  | 0,0009   | 0,0003  | 0,0002  | <b>25,155</b>  |
| Co-prodotti  | kg               | 0  | 0  | 3,8425  | 0  | 0   | 0   | <b>3,8425</b>  |

Impatto ambientale, riferito all'unità funzionale, dell'Olio Extra Vergine DOP Umbria confezione da 0,5 litri e del suo imballaggio

## 05 *Modifiche rispetto alla versione precedente*

# MODIFICHE RISPETTO ALLA VERSIONE PRECEDENTE

Sono stati apportati alcuni miglioramenti allo studio LCA dell'olio d'oliva, che hanno portato all'aggiornamento dei valori dei diversi indicatori di impatto analizzati.

Da segnalare, innanzitutto, la modifica del database Ecoinvent, aggiornato dalla versione 3.8 utilizzata precedentemente alla versione 3.9.1; inoltre, il calcolo specifico delle emissioni da applicazione di fertilizzanti, rileva le fluttuazioni caratteristiche delle operazioni di coltivazione. Rispetto all'anno precedente la maggior parte degli indicatori di impatto confrontabili mostrano una diminuzione.

Particolari modifiche sono state apportate ai dati riferiti agli imballaggi: sono stati raccolti dati primari aggiornati presso tutti i fornitori delle componenti a maggior peso della confezione dei prodotti, oltre ad un maggiore affinamento delle configurazioni spedite nell'anno di riferimento. Sono stati infine aggiornati i dati di spedizione dell'olio dai frantoi a Monini, in base ai porti utilizzati nell'anno di riferimento.

## 06 Informazioni Aggiuntive

# CERTIFICAZIONI Monini S.p.A.

| Sito                              | Tipologia   |   | Ente certificatore  | Anno 1° rilascio  |
|-----------------------------------|---|---|---|-------------------|
| Unità produttiva                  | <b>ORTHODOX UNION</b>   | Certificazione Kosher   |    | 1992              |
| Unità produttiva                  | <b>DOP</b>  | Produzione e confezionamento DOP Umbria                                   |    | 1998              |
| Unità produttiva                  | <b>ISO 9001:2015</b>  | Norma per la gestione dei Sistemi di qualità                              |    | 1999              |
| Unità produttiva                  | <b>REG. UE 2018/848 produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici</b> | Produzione e confezionamento prodotti biologici                           |    | 2001              |
| Unità produttiva                  | <b>BRCGS Global Standard Food Safety iusse 9</b>  | sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata |    | 2004              |
| Unità produttiva                  | <b>International Food Standard vers. 7</b>  | sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari di marca privata |   | 2006              |
| <i>Unità produttiva, frantoio</i> | <b>OHSAS 18001:2007</b>   | <i>certificazione dei sistemi di gestione della Salute e Sicurezza</i>    |  | 2009<br>sosituita |
| Unità produttiva                  | <b>ISO 22000:2018</b>   | Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare                           |  | 2010              |
| Prodotti Monini                   | <b>EPD: Monini Olio Extra Vergine di Oliva "Granfruttato"; "Classico" "Delicato"</b>    | Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD®)                               |  | 2012              |
| Filiera "Bios" Monini             | <b>Certificato Conformità prodotti biologici IBD-Brasile</b>                            | Produzione materia prima e confezionamento prodotto biologico             |  | 2012              |

## 06 Informazioni Aggiuntive

# CERTIFICAZIONI Monini S.p.A.

| Sito                  | Tipologia  | Ente certificatore   | Anno 1° rilascio   | Sito |
|-----------------------|--|--|--|------|
| Unità produttiva      | HALAL  | Standard:<br>HIA-01, MUIS-HC-S001; THS 24000                                 | <br>HALAL<br>www.halalint.org | 2013 |
| Prodotti Monini       | EPD: Monini Olio Extra Vergine di Oliva<br>"BIOS" "DOP Umbria" | Dichiarazione Ambientale<br>di Prodotto (EPD®)                               |                               | 2014 |
| Unità produttiva      | Certificato Conformità prodotti<br>biologici JAS -Giappone     | Produzione e confezionamento prodotti biologici                              | <br>ICEA                      | 2016 |
| Filiera "Bios" Monini | Certificato Conformità prodotti<br>biologici OFDC-Cina         | Produzione e confezionamento prodotti biologici                              |                               | 2016 |
| Unità produttiva      | HALAL  | Standard :<br>GSO 2055-1 – HAS 23000:I; LPPOM-MUI 2012//MS<br>15000:2019     | <br>HALAL<br>www.halalint.org | 2018 |
| Unità produttiva      | ISO 45001:2018   | Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro                     |                              | 2018 |
| Prodotti Monini       | ISO 22005:2008   | Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari                     |                             | 2020 |
| Prodotti Monini       | Consorzio Extravergine Di<br>Qualità "CEQ"                     | Specifica Tecnica Di Prodotto "Olio Extravergine Di Oliva Di<br>Qualità CEQ" |                             | 2020 |
| Unità produttiva      | BRCGS<br>Global Standard Food Safety Issue 9                   | Module 13 - FSMA Preventive Controls Preparedness                            |                             | 2021 |
| Prodotti Monini       | EPD: Monini Olio Extra Vergine di Oliva<br>"Il Nettare"        | Dichiarazione Ambientale<br>di Prodotto (EPD®)                               |                             | 2022 |
| Organizzazione        | "Responsability Award"   | Gestione responsabile dei valori d'Impresa                                   |                             | 2022 |

## 06 *Informazioni Aggiuntive*

# INFORMAZIONI AMBIENTALI AGGIUNTIVE

L'imballaggio utilizzato da Monini per l'Olio Extra Vergine di Oliva DOP UMBRIA è riciclabile.

## 06 *Informazioni Aggiuntive*

# INFORMAZIONI

### Contatti

Monini S.p.A.

Vania Massari  
e-mail: [vania.massari@monini.com](mailto:vania.massari@monini.com)

Ambiente Italia Srl

Simona Canzanelli  
e-mail: [simona.canzanelli@ambienteitalia.it](mailto:simona.canzanelli@ambienteitalia.it)

Gestione del contratto per la convalida EPD®:

Bureau Veritas Italia S.p.A.

### Per ulteriori informazioni

Monini S.p.A.

[www.monini.com](http://www.monini.com)

International EPD® system

[www.environdec.com](http://www.environdec.com)

## 06 *Informazioni Aggiuntive*

# VERIFICA

|   |
|---|
| Product Category Rules (PCR): PCR 2010:07, CPC Division 21537: Virgin olive oil and its fractions; version 3.0.1  |
| Revisione della PCR condotta da: The Technical Committee of the International EPD® System<br>Chair: Adriana del Borghi, info@environdec.com   |
| Verifica indipendente di terza parte della dichiarazione e dei dati, in conformità alla norma ISO 14025:2006<br><input type="checkbox"/> EPD® process certification <input checked="" type="checkbox"/> EPD® verification |
| Verificatore di terza parte: Bureau Veritas Italia<br>Approvato da: The Technical Committee of the International EPD® System  |
| La procedura di follow-up dei dati durante la validità della EPD include il verificatore di terza parte:<br><input checked="" type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No   |

Le EPD® all'interno della stessa categoria di prodotto ma provenienti da differenti programmi possono non essere paragonabili, né le EPD® all'interno della stessa categoria di prodotto e stesso programma ma che differiscono per il formato dell'imballaggio.

Il titolare della dichiarazione EPD® detiene proprietà, obblighi e responsabilità esclusivi relativamente all'EPD® stessa

## 06 *Informazioni Aggiuntive*

### RIFERIMENTI

1. ISO 14040:2006 Environmental management - Life cycle assessment - Principles and Framework
2. ISO 14044:2018 Environmental management - Life cycle assessment - Requirements and Guidelines
3. General Programme Instructions for Environmental Product Declarations, version 3.01 del 18-09-2019
4. PCR 2010:07, CPC Division 21537: Virgin olive oil and its fractions; version 3.0.1
5. Gustavsson et al., The methodology of the FAO study: “Global Food Losses and Food Waste - extent, causes and prevention”- FAO, 2011 By SIK - The Swedish Institute for Food and Biotechnology, 2013
6. REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
7. Ambiente Italia S.r.l., Valutazione del ciclo di vita dell’Olio Extra Vergine di Oliva Monini; aggiornato a Febbraio 2024
8. Rapporto rifiuti ISPRA 2023 – dati 2022
9. CONAI, Programma generale di prevenzione e di gestione degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio – Relazione generale consuntiva 2017

Altre informazioni: Sito web: International Olive Oil Council;

Eurostat (dati 2021 per scenari fine vita degli imballaggi);

[www.environdec.com](http://www.environdec.com)