



LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

[Comunicato stampa - 18.11.2021]

Un software per ridurre l'impronta ambientale

Dal progetto LIFE TTGG, nuove soluzioni di efficienza ambientale per la filiera del Grana Padano DOP

Impegnati 68 allevamenti, 20 stabilimenti lattiero-caseari, 20 stagionatori e 20 confezionatori soci del Consorzio di Tutela

LA FASE DI PRODUZIONE DEL LATTE CRUDO CONTRIBUISCE PER IL 90% AL PROFILO AMBIENTALE

SOLUZIONI DI MITIGAZIONE IMPATTO AMBIENTALE
SET DI AZIONI POTENZIALI SULLA FILIERA DEI FORMAGGI DOP IGP

PRODUZIONE DEL LATTE

- ENERGIA ELETTRICA E CALORE**
 - Destinazione degli effluenti ad impianti di biogas consortile per produrre energia
- PRODUZIONE PROPRIA DEGLI ALIMENTI**
 - Analisi periodiche della qualità degli alimenti per una corretta dieta dell'animale
- GESTIONE EFFLUENTI E FERTILIZZANTI DI SINTESI**
 - Copertura delle vasche di stoccaggio
 - Interramento di effluenti e fertilizzanti
- COMPOSIZIONE MANDRIA**
 - Ottimizzazione nella composizione della mandria allevata

SOLUZIONI OPERATIVE

TRASFORMAZIONE DEL LATTE

- RECUPERI TERMICI**
 - Recupero calore dal siero per preriscaldare il latte
 - Recupero calore di condensazione dei chiller per scaldare i magazzini di stagionatura
- REVAMPING SISTEMI DI GENERAZIONE**
 - Sostituzione chiller per aumentare l'efficienza di produzione del freddo
 - Sostituzione chiller ed eliminazione della vasca del ghiaccio per produrre acqua gelida in diretta

SOLUZIONI OPERATIVE

ELABORAZIONE FONDAZIONE QUALIVITA

Le filiere agroalimentari italiane DOP IGP compiono un altro passo concreto verso la produzione sostenibile, grazie ai risultati del progetto europeo LIFE TTGG (*The Tough Get Going*) presentati oggi durante il **webinar**, organizzato dalla Fondazione Qualivita, dal titolo **“LIFE TTGG – soluzioni di efficienza applicate alla filiera del Grana Padano”**.

Un progetto fortemente voluto dal **Consorzio di tutela del Grana Padano**, nato dalla sinergia tra il Consorzio e 6 partner dotati di competenze specifiche - Politecnico di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Fondazione Qualivita, oriGIn, Enersem e CNIEL - con l'obiettivo di **migliorare l'efficienza dei processi produttivi** delle filiere lattiero-casearie del





LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

Grana Padano DOP e del **Comté DOP**, trasferire i risultati ad altre produzioni europee, ridurre l'impatto ambientale e raggiungere così una produzione e un consumo più sostenibili.

Obiettivi a cui il progetto lavora dal 2017, in linea con la strategia **Farm to Fork**, cuore del **Green Deal** europeo, grazie alla disponibilità di **68 allevamenti, 20 stabilimenti lattiero-caseari, 20 stagionatori e 20 confezionatori** della filiera DOP del Grana Padano. Quattro anni di analisi in cui il gruppo di lavoro è riuscito a definire i fattori che caratterizzano il profilo ambientale del formaggio Grana Padano DOP ed a proporre soluzioni di mitigazione.

I risultati, valutati applicando l'approccio a ciclo di vita attraverso la metodologia PEF, hanno evidenziato che la fase di **produzione del latte crudo** contribuisce per il **90-92%** al **profilo ambientale** del Grana Padano DOP, le **fasi di caseificazione e confezionamento** per il **6-7%**, mentre le fasi di **distribuzione e fine vita** per il restante **2-3%**.

Per la fase di **produzione del latte crudo** gli **hotspots** (Fig.1) riguardano l'acquisto di alimenti e mangimi (34%), la produzione propria di alimenti (25%), le emissioni legate alla gestione degli effluenti di allevamento (16%) e le emissioni legate alla fermentazione enterica (12%). Per la fase di **trasformazione** del latte, i risultati sottolineano come i fattori più impattanti siano stati il consumo di calore (34%) e di elettricità (26%).

All'analisi delle esigenze ha fatto seguito l'individuazione delle **soluzioni**, sia rivolte alle aziende agricole produttrici di latte, sia a caseifici e stagionatori.

Per le **aziende produttrici di latte** (Fig. 2) il processo di ottimizzazione e le **azioni di mitigazione dell'impatto ambientale** passano da azioni specifiche in quattro ambiti: la produzione di energia elettrica e calore, la gestione e distribuzione di effluenti di allevamento e fertilizzanti di sintesi, la produzione propria degli alimenti e la composizione della mandria. Per ogni azione di mitigazione sono stati previsti diversi scenari che potrebbero portare ad una miglior riduzione degli impatti ambientali nella produzione del latte, interessando l'acquisto degli alimenti, le emissioni da gestione effluenti, le emissioni da gestione della stalla e le emissioni da fermentazione enterica.

Per le aziende di **trasformazione del latte** (Fig. 3), la maggior parte dello sforzo è stato destinato alla stima del consumo di energia e alla definizione dei **potenziali risparmi energetici** e della conseguente riduzione degli impatti associati, quali ad esempio cambiamento climatico e acidificazione. Le principali azioni di intervento riguardano infatti il recupero di calore dal siero di latte, il recupero di calore dai condensatori dei chiller, il revamping o ammodernamento del sistema di produzione del freddo.

Nei prossimi mesi, grazie ai risultati dell'applicazione del metodo PEF su tutta la filiera del settore lattiero-caseario e degli audit energetici e di efficienza effettuati in caseifici e stalle, sarà realizzato un **software di supporto alle decisioni ambientali** che permetterà alle aziende produttrici di formaggi DOP di applicare la metodologia PEF per calcolare l'impronta ambientale dei loro prodotti confezionati e al contempo di migliorare il sistema produttivo dal punto di vista sia ambientale che economico.





LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

>>SCARICA I GRAFICI<<

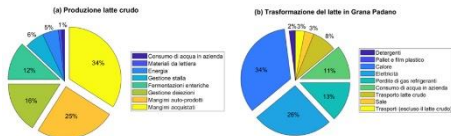


Figura 1. Contributo in termini di potenziali impatti ambientali per materiali, emissioni dirette ed energia, nelle fasi (a) produzione di latte crudo - (b) trasformazione del latte crudo

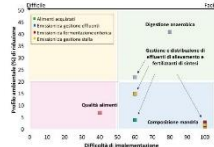


Figura 2. Soluzioni per le aziende agricole produttrici di latte

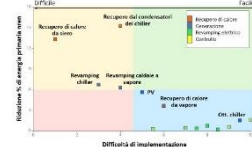


Figura 3. Soluzioni per i caseifici e stagionatori

>>SCARICA IL REPORT DI SINTESI<<
"Descrizione delle misure di mitigazione"

Area Comunicazione Fondazione Qualivita

Geronimo Nerli

comunicazione@qualivita.it

Tel. +39 05771503049

