



LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

[Comunicato stampa]

Nel 2022 un software per ridurre l'impronta ambientale nelle filiere dei formaggi DOP

## Dalle filiere DOP Grana Padano e Comté arrivano nuove soluzioni di efficienza ambientale

*Dopo le analisi, il progetto LIFE TTGG svilupperà un software per indicare soluzioni per la riduzione dell'impatto ambientale nelle filiere dei formaggi DOP*

Presentati a livello **internazionale** i risultati preliminari del progetto **Life TTGG** attraverso l'**evento online** organizzato da **oriGIn** dal titolo "Improving the efficiency of PDO cheese production processes in Europe: The LIFE TTGG Project, intermediary results".

L'evento aveva come obiettivo quello di diffondere i risultati preliminari riguardanti l'implementazione della metodologia *Product Environmental Footprint* (PEF) nelle filiere dei **formaggi DOP Grana Padano e Comté**, comprese le possibili azioni di mitigazione individuate per ridurre l'impatto ambientale per dimostrare come l'innovazione può essere introdotta senza invadere la tradizione. All'evento online hanno partecipato rappresentanti di associazioni nazionali di IG, consorzi, università e istituzioni di circa 20 Paesi.

Per limitare il riscaldamento globale, nei prossimi decenni la riduzione delle emissioni di **gas serra** dovrà essere sostanziale e riguardare tutti i settori produttivi, tra questi l'**agricoltura**, che oggi è fonte di circa il **10-12% delle emissioni** totali a livello mondiale.

Per rispondere a questa esigenza, in linea con la strategia **Farm to Fork**, fulcro del **Green Deal** europeo, è al lavoro dal 2016 il progetto **LIFE TTGG** (*The Tough Get Going*), in cui le due DOP casearie hanno aperto, per prime in Europa, la porta ad un'analisi su vasta scala. Nato dalla sinergia tra il Consorzio Tutela Grana Padano, il Politecnico di Milano, Università UCSC di Piacenza, Fondazione Qualivita, oriGIn, Enersem e CNIEL - il progetto ha visto impegnati infatti 68 allevamenti, 20 stabilimenti lattiero-caseari, 20 stagionatori e 20 confezionatori **soci del Consorzio di Tutela del Grana Padano DOP** e 29 allevamenti, 19 caseifici e 5 stagionatori della filiera del **Comté DOP**.

I risultati 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** riguardano l'acquisto di mangimi (34%), la produzione propria di mangimi (25%), la gestione del letame (16%) e la 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%).

Nei prossimi mesi, grazie ai risultati dell'applicazione del metodo PEF a 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





LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

confezionati e al contempo di migliorare il sistema produttivo dal punto di vista sia ambientale che economico.

## Dichiarazioni

### **Renato Zaghini, Presidente, Consorzio di tutela Grana Padano.**

Il Consorzio di Tutela Grana Padano è sensibile al tema della sostenibilità ambientale. Aderendo a questo progetto ci siamo posti tre obiettivi principali: comprendere i principali impatti ambientali lungo la filiera del Grana Padano; identificare dove possiamo intervenire per mitigare questi impatti; fornire agli attori della filiera gli strumenti strategici per stimolare l'apprendimento e la capacità innovativa per ridurre l'impatto. Siamo soddisfatti che si possano vedere i primi risultati del progetto LIFE TTGG.

### **Jacopo Famiglietti, Politecnico di Milano – Coordinatore scientifico del LIFE TTGG**

Il settore lattiero-caseario europeo rappresenta uno dei principali attori a livello mondiale per l'importazione e l'esportazione ed è cruciale per l'occupazione e la creazione di ricchezza a livello dell'UE. Tuttavia, se consideriamo i suoi impatti ambientali, le emissioni di GHG, il consumo di acqua, l'uso del suolo, ecc., non dovrebbero essere sottovalutati. Sono necessarie soluzioni per migliorare l'efficienza della catena di approvvigionamento dei formaggi e per ridurre il loro impatto ambientale. In questo contesto, abbiamo lanciato il progetto LIFE The Tough Get Going incoraggiando la collaborazione tra università, start-up, aziende manifatturiere, associazioni di produttori di IG dell'UE e centri di ricerca.

### **Ronan Lasbleiz, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL)**

La partecipazione di CNIEL (Associazione interprofessionale casearia francese) e CNAOL (Federazione formaggi DOP) con il supporto di Actalia al progetto LIFE TTGG mira a sostenere lo sviluppo del progetto a livello europeo. La DOP Comté è stata selezionata per la sua rilevanza e raccogliere dati su 29 aziende agricole, 19 caseifici e 5 stagionatori. La metodologia PEF è in fase di implementazione sulla catena di produzione e i risultati saranno disponibili all'inizio del 2022. **Federico Froidi, PhD, Università Cattolica del Sacro Cuore.** Il contributo della produzione di latte all'ambiente comporta un compito complesso e coinvolgente che richiede una raccolta di dati accurata, una stima delle emissioni e una modellazione dell'impatto. Quindi, i risultati sono opportunità per identificare i punti critici e migliorare le prestazioni ambientali delle aziende lattiero-casearie attraverso azioni di mitigazione su misura per lo sviluppo sostenibile del settore lattiero-caseario.

### **Matteo Muscherà, ENERSEM**

I risultati preliminari del progetto Life TTGG mettono in luce interessanti opportunità per migliorare l'efficienza energetica nei caseifici del Grana Padano. Nello specifico, le strategie di efficienza energetica più rilevanti sono il recupero di calore dal siero di latte e dal condensatore del refrigeratore e il revamping dell'impianto di produzione del freddo. Tutti i caseifici DOP potranno valutare il potenziale di riduzione energetica grazie al software EDSS. Ulteriori passaggi sono l'implementazione finale del software e l'applicazione ad altre DOP formaggi e non.

### **Luca Giannelli, Politecnico di Milano**

Una produzione e un consumo più sostenibili sono realizzabili solo considerando l'intera catena di approvvigionamento dei prodotti, compresa la gestione dei rifiuti. Nella filiera del Grana Padano DOP un design funzionale del packaging è fondamentale per aiutare il consumatore a prevenire lo spreco alimentare, perché il cibo perso e sprecato genera un ulteriore 9% di impatto ambientale. Un packaging di formaggio, opportunamente progettato, deve ridurre prima di tutto lo spreco alimentare e l'impatto ambientale della filiera, e poi dovrebbe minimizzare l'impatto ambientale del packaging stesso.





LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

[>> SCARICA IL MATERIALE DEL WEBINAR IN LINGUA INGLESE <<](#)

### **oriGIn**

Ms. Ida Puzone

[ida@origin-gi.com](mailto:ida@origin-gi.com)

### **Area Comunicazione Fondazione Qualivita**

Mr. Geronimo Nerli

[comunicazione@qualivita.it](mailto:comunicazione@qualivita.it)

