



“Le strategie sostenibili del Grana Padano DOP”

Come introdotto nel rapporto dell’EEA 1997, Towardsustainable Development for Local Authorities, il termine sostenibilità costituisce la parola-chiave degli anni ’90. Ma, in realtà, sviluppo sostenibile cosa significa? Sostenibile per chi e per che cosa?

Secondo la definizione proposta nel rapporto “Our Common Future” pubblicato nel 1987 dalla Commissione mondiale per l’ambiente e lo sviluppo del Programma delle Nazioni Unite per l’ambiente, per **sviluppo sostenibile** si intende uno sviluppo in grado di assicurare «il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri».

Perciò il concetto di sostenibilità viene collegato alla compatibilità tra sviluppo delle attività economiche e la salvaguardia dell’ambiente. La possibilità quindi di assicurare la soddisfazione dei bisogni essenziali comporta anche la realizzazione di uno sviluppo economico che abbia come finalità principale il rispetto dell’ambiente, ma che allo stesso tempo veda anche i paesi più ricchi adottare processi produttivi e stili di vita compatibili con la capacità della biosfera di assorbire gli effetti delle attività umane e i paesi in via di sviluppo crescere in termini demografici ed economici a ritmi compatibili con l’ecosistema.

Già nel 1972 la Dichiarazione di Stoccolma aveva sancito la cooperazione internazionale per la cura dell’ecosistema di tutta la terra, con l’obbligo da parte di chi inquina, di farsene carico economicamente, il dovere di valutare l’impatto ambientale di ogni opera o progetto, proponendo l’obiettivo di stabilizzare le concentrazioni di gas serra nell’atmosfera per invertire la tendenza al riscaldamento globale.

Infatti quando parliamo di “ambiente” facciamo riferimento anche a una particolare relazione: quella tra la natura e la società che la abita. Le ragioni per le quali un luogo viene inquinato richiedono un’analisi del funzionamento della società, della sua economia e del suo comportamento.

Come riporta l’Enciclica “Laudato Sì - La cura della casa comune” del Santo Padre Francesco, la crescita economica tende a produrre automatismi al fine di semplificare i processi e ridurre i costi. Per questo è necessaria un’ecologia economica, capace di indurre a considerare la realtà in maniera più ampia. Infatti nella stessa si riporta che «la protezione dell’ambiente dovrà costituire parte integrante del processo di sviluppo e non potrà considerarsi in maniera isolata». Oggi l’analisi dei problemi ambientali è inseparabile dall’analisi dei contesti umani, familiari, lavorativi, urbani.

È inoltre nostro compito ricordarci che le crisi economiche internazionali hanno mostrato con crudezza gli effetti nocivi sull’ambiente e sulla natura. Il Santo Padre ci scrive nella stessa Enciclica che «L’ambiente si situa nella logica del ricevere. È un prestito che ogni generazione riceve e deve trasmettere alla generazione successiva». Il Santo Padre ci esorta pertanto a domandarci “Che tipo di mondo desideriamo trasmettere a coloro che verranno dopo di noi, ai bambini che stanno crescendo?”

Il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano, seguendo i principi del nostro statuto, è sensibile al tema della sostenibilità dell’ambiente e per questo è da tempo che tratta questo tema

attraverso diversi studi con approcci e metodologie mirati al fine di valutare l'impatto ambientale che ha l'intera filiera produttiva.

Il Consorzio Tutela Grana Padano nasce ufficialmente con la stesura dello Statuto stipulato e depositato a Lodi il 18 giugno 1954.

Da oltre sessant'anni, il Consorzio Tutela Grana Padano riunisce produttori, stagionatori e commercianti del formaggio Grana Padano per garantire il rispetto della ricetta tradizionale e la sua alta qualità riconoscibile e ritrovabile in ogni singola forma prodotta.

Il 24 aprile 2002 un decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali riconosce al Consorzio le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi a Grana Padano nella sua natura di prodotto DOP, ovvero a Denominazione di Origine Protetta.

Il Consorzio Tutela Grana Padano nasce quindi dalla nostra passione per il territorio in cui viviamo da sempre, dal desiderio di salvaguardare l'esperienza e la competenza tramandata da generazioni e dalla lucida intenzione di voler valorizzare questo ricco tessuto di sapere e di saper-fare, unico e irripetibile.

Il Consorzio Tutela Grana Padano riunisce 129 produttori, 153 stagionatori e 160 tra confezionatori e grattugiatori distribuiti geograficamente nelle regioni della Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige e Piemonte.

Nel 2017 la produzione è stata di 4.942.054 forme (+1,70% vs 2016), pari a 190.352,582 tonnellate (+2,40%), ottenuta dalla trasformazione di circa il 23% del latte nazionale prodotto da poco meno di circa 4.300 produttori latte appartenenti alla filiera del Grana Padano. L'intero comparto vede coinvolti più di 40.000 addetti.

Il Consorzio commissionando le ricerche sul tema della sostenibilità ha voluto ribadire l'attenzione alla zona di produzione del formaggio italiano DOP più consumato al mondo.

La qualità del Grana Padano DOP è frutto della simbiosi tra i fattori naturali, come clima e territorio e fattori umani, come gli usi, le scelte tecnologiche e la ricerca. La necessità di tutelare anche questo patrimonio tecnico e culturale ha originato nel corso degli anni, diversi studi, come punto di partenza di un programma di miglioramento a favore dell'equilibrio ambientale.

Il primo studio intitolato **“Ciclo di vita di 1 kg di Grana Padano DOP”** è stato effettuato nel 2007 in collaborazione con l'Ente di certificazioni CSQA.

I risultati dell'analisi hanno evidenziato come i processi produttivi da cui nasce il Grana Padano DOP, basati su metodi antichi e consolidati, non hanno richiesto l'introduzione di tecnologie dannose per l'ambiente per quanto riguarda l'acidificazione, il photo smog, l'eutrofizzazione e la distruzione della fascia d'ozono. L'analisi è stata condotta su ogni singolo processo del “ciclo di vita” (LCA – Life Cycle Assesment) di un kg di prodotto, dalle materie prime, all'uso di risorse energetiche, fino alla produzione dei rifiuti e delle emissioni inquinanti, elaborati secondo i parametri del Boustead Model.



Nel 2014 abbiamo intrapreso un secondo studio **“LCA del Grana Padano”** svolto in collaborazione con il prof. Trevisan dell’Università Cattolica del Sacro Cuore, basato sulla metodologia Life Cycle Assessment (LCA), definita dagli standard internazionali ISO 14040:2006 e ISO 14044:2006. La conformità a tali standard è stata verificata tramite la validazione di una parte terza, svolta dall’ente di certificazione CSQA. Per gli aspetti metodologici non espressamente dettagliati nelle norme ISO, si è fatto riferimento all’ILCD Handbook (European Commission, 2010) o alle Product Category Rules per la realizzazione delle EPD di latte e formaggi.

Obiettivo generale dello studio è stato testare l'applicabilità della metodologia alla filiera di produzione del nostro formaggio per acquisire consapevolezza sulle principali criticità ambientali del processo produttivo e individuare potenziali *best practices* e interventi per migliorare la prestazione ambientale del prodotto.

Per lo studio si è utilizzato su un approccio *from cradle to gate*, ossia includendo tutti i processi dalla fase di produzione del latte, trasporto al caseificio, produzione di Grana Padano e stagionatura in cui gli attori della filiera coinvolti sono stati: allevamenti, caseifici e magazzini di stagionatura.

La scelta dei caseifici coinvolti nel progetto si è basata sui seguenti criteri:

- razione bovina (rapporto foraggi/concentrati): la razione bovina è collegata alla localizzazione geografica dell'allevamento;
- dimensioni aziendali (piccolo, grande);
- modalità di gestione in riferimento alla produzione di latte (quindi auto-produzione o meno).

I risultati ottenuti, basati sulla l’analisi del ciclo di vita del Grana Padano, ha evidenziato che la produzione di latte è il processo che maggiormente contribuisce all’impatto complessivo del Grana Padano, in riferimento alle categorie d’impatto considerate.

L’analisi dei risultati ha messo in evidenza alcuni aspetti:

- le emissioni di gas ad effetto serra del Grana Padano prodotto nei caseifici considerati nello studio oscillano tra 10,6 kgCO₂eq/kgGP e 14,4 kgCO₂eq/kgGP;
 - i fattori che maggiormente incidono sulle categorie d’impatto considerate sono i fattori di allocazione (ripartizione), le modalità di gestione dei reflui zootecnici, la composizione della razione e la produzione di latte pro-capite;
 - la presenza di un digestore anaerobico o della lettiera permette di ridurre le emissioni di metano dovute alla gestione dei reflui, con benefici per l’impatto di un kg di Grana Padano sul surriscaldamento globale. Tuttavia è da tenere presente che l’utilizzo di grandi quantitativi di paglia potrebbe compensare i benefici associati a minori emissioni legate alla gestione del letame;
 - tra tutti gli alimenti considerati, a parità di massa, la soia ha il maggiore impatto su tutte le categorie d’impatto considerate;
 - l’ottimizzazione della produzione pro-capite di latte è vantaggiosa dal punto di vista ambientale in quanto, nonostante per produrre una maggiore quantità di latte siano richiesti input maggiori, gli impatti allocati a un kg di latte sono minori;
 - la scelta dei fattori di allocazione di latte e formaggio influenzano in modo significativo i risultati dello studio. In particolare l’allocazione economica applicata all’allevamento comporta un significativo peggioramento della performance ambientale del formaggio rispetto all’allocazione fisica. Inoltre è emerso che il contenuto di grassi e proteine e la massa dei capi a fine carriera influenza i fattori di allocazione fisici.
-

L'impegno del Consorzio su questo fronte prosegue tutt'oggi con la partecipazione ad un'importante progetto di ricerca europeo intitolato **"The Tough Get Going - "I duri cominciano a giocare"**. Il progetto intende promuovere l'utilizzo della metodologia Product Environmental Footprint (PEF) sviluppata dalla Commissione europea per i formaggi a pasta semi dura - dura DOP. Tale progetto si basa su un approccio multicriterio per valutare le performance ambientali di prodotto durante il suo ciclo di vita.

Il progetto vede coinvolti importanti istituti di ricerca:

- ✓ Il Dipartimento di Energia e Dipartimento di Design del Politecnico di Milano (che è il CAPOFILA) con il prof. Motta
- ✓ L'Univ. Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza con il prof. Trevisan
- ✓ OriGin Onlus Prodotti DOP (Svizzera)
- ✓ Enersem (*Spin off* del Politecnico di Milano)
- ✓ Qualivita - Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità
- ✓ CNIEL - Centre national Interprofessionnel de l'Economie Laitière (Parigi - Francia).
- ✓ mentre per il Consorzio di tutela parteciperanno 19 tra caseifici, confezionatori e stagionatori e 68 stalle conferenti alla filiera Grana Padano.

L'obiettivo del progetto è la valutazione e la riduzione degli impatti ambientali, tramite:

- ✓ lo sviluppo di un tool specifico (software) che verrà messo a disposizione dei produttori/ confezionatori del consorzio per ridurre tempo e risorse nella valutazione del ciclo di vita (LCA) dei prodotti con approccio alla valutazione di tutta la filiera. Il modello verrà testato su alcuni caseifici del Grana Padano.
- ✓ strategie di riduzione degli impatti ambientali valutate sempre attraverso lo stesso software. Il tool sarà integrato di approccio di eco-progettazione e comprenderà l'intero ciclo di vita dei prodotti (fase agricola, fase di trasformazione, fase di produzione e fine vita del packaging, etc.) per ridurre l'impatto ambientale;
- ✓ implementazione di un sistema integrato di packaging per la comunicazione al consumatore finale delle performance ambientali del prodotto;
- ✓ campagne di sensibilizzazione mirate al consumatore finale su alcune rilevanti questioni ambientali (es. come ridurre gli sprechi alimentari),
- ✓ trasferimento dei risultati ad un consorzio DOP Francese (attraverso il CNIEL, partner del progetto),
- ✓ disseminazione dei risultati a livello nazionale ed europeo.

In generale quindi il risultato finale sarà:

- ✓ una comunicazione equa e comparabile dell'impatto ambientale generato dai prodotti di largo consumo (es. il formaggio DOP);
- ✓ un confronto tra prodotti della stessa categoria, in quanto la metodologia prevede delle regole generiche per i formaggi a pasta molle, semidura, dura, stagionati, freschi, etc., quindi non si potrà per es. confrontare la carne con il formaggio.

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



Tale studio potrebbe fornire una certificazione di prodotto con etichettatura ambientale. Ad oggi il progetto è iniziato e ha visto forte interesse di partecipazione delle aziende coinvolte. Il termine del progetto è fissato nel 2021.

Vorrei concludere ispirandomi ad alcune parole del Santo Padre che ci ricorda che “l’umanità del periodo post-industriale sarà forse ricordata come una delle più irresponsabili della storia, con l’augurio che invece l’umanità degli inizi del XXI secolo, di cui noi facciamo parte, possa essere ricordata per aver assunto con generosità le proprie gravi responsabilità”. Il Consorzio proseguirà quindi la strada verso il miglioramento per una riduzione dell’impatto ambientale con una concreta attività delle nostre imprese e credendo che “diventa indispensabile dare ai ricercatori un ruolo preminente e facilitare la loro interazione, con ampia libertà accademica”.