



ASIAGO GREEN EDGE

PROGETTO INTEGRATO

DI FILIERA SOSTENIBILE
ASIAGO DOP

asiagodop

#SÌASIAGODOP
www.formaggioasiago.it



CONTESTO

IL FUTURO, OGGI. L'aggiornamento del Regolamento Europeo dedicato al mondo delle DOP e IGP indirizza verso scelte sempre più sostenibili. Le indicazioni geografiche, riconosciute "patrimonio culturale e gastronomico vivo dell'Unione Europea", rappresentano oggi il pilastro fondamentale per costruire il sistema alimentare equo, sano, di origine certa e rispettoso dell'ambiente di domani.

CRESCERE IN MODO SOSTENIBILE: LA SFIDA.

Come evolvere mantenendo in equilibrio benessere, occupazione, consumi e impatto ambientale? Il settore lattiero-caseario, tra i principali traini del Pil europeo, è chiamato a raccogliere la sfida e a mettere in campo una serie di soluzioni per ridurre l'impatto ambientale e concorrere agli obiettivi europei.

DAL GREEN DEAL AL FARM TO FORK. Partendo dall'analisi del ciclo di vita Product Environmental Footprint (PEF) sviluppato dall'Unione Europea, il progetto Asiago Green Edge – Filiera Sostenibile Asiago DOP innova l'approccio al tema ambientale e procede in linea con le strategie europee. Il percorso ribadisce il ruolo del Consorzio di Tutela come garante della qualità e della sostenibilità attraverso una nuova politica di governance territoriale condivisa tra tutti i protagonisti della filiera.





LE INNOVAZIONI

Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP apporta una serie di elementi innovativi nel panorama delle indicazioni geografiche. Basato su valori distintivi, il piano di sviluppo si distingue per tre caratteristiche:

- **È UN PROGETTO INTEGRATO DI FILIERA.**

Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP coinvolge tutti i protagonisti del formaggio Asiago attraverso un processo condiviso tra allevatori, produttori e stagionatori. Per l'Europa, diventa un utile benchmark per il settore lattiero-caseario perché contribuisce a future applicazioni della metodologia in tutte le stagionature, dal fresco al duro.

- **È UN PROCESSO PERMANENTE E DINAMICO.**

Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP non si pone come azione destinata ad ottenere una o più certificazioni. Il suo scopo è quello di attivare un percorso di miglioramento continuo, costantemente in evoluzione rispetto ai temi affrontati nella sua globalità. L'approccio sarà dinamico, duraturo ed impatterà su tutta l'attività futura.

- **È UN CAMBIO DI PARADIGMA STRATEGICO E OPERATIVO.**

Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP apre ad una serie di cambiamenti che vanno oltre la modifica del Disciplinare di produzione. Si agisce su tutti i protagonisti, dalla definizione delle regole di categoria di prodotto determinando l'impronta ambientale e la sua gestione. Una scelta che interpreta a pieno il ruolo istituzionale di promotore di sviluppo del Consorzio di Tutela, in un'ottica di filiera integrata.



GLI OBIETTIVI

Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP attiva la collaborazione tra mondo allevatorio, produzione casearia, confezionatori, università, enti di formazione e di ricerca per migliorare l'efficienza dell'intero ciclo del formaggio Asiago potenziandone gli elementi di sostenibilità.

Il progetto punta all'eccellenza in tre principali aree:

- **Il benessere animale**

Un percorso di individuazione ed applicazione di criteri e scelte per il miglioramento del benessere degli animali, in linea con la strategia Farm to Fork dell'Unione Europea.

- **L'impatto ambientale**

Una valutazione dello stile ambientale con una serie di azioni di mitigazione dell'impronta individuale e di filiera attraverso attività di studio e ricerca che trovano immediata applicazione nell'operatività.

- **Il risparmio energetico**

Una sfida sull'efficienza energetica in un'ottica complessiva che spinge verso la riduzione del consumo e dell'impatto mettendo in campo una serie di strumenti integrati.





IL PROGETTO



Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP è il progetto integrato di filiera sostenibile. Il percorso verso metodi di produzione sempre più in linea con la tutela dell'ambiente passa attraverso un'analisi dell'allevamento delle vacche da latte alla caseificazione, per proseguire fino alla fase di confezionamento.

Il progetto si iscrive in un percorso di sostanziale rafforzamento dello storico legame del formaggio Asiago DOP con la natura e le modalità di produzione tradizionali. Una scelta che ha portato, nel 2020, ad introdurre, nel Disciplinare di Produzione, una serie di elementi che generano importanti ricadute in termini di sostenibilità, come la possibilità d'utilizzare il coagulante vegetale al posto del caglio bovino, tornando a produrre secondo la modalità originaria. Oggi, con Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP, la decisione si arricchisce di una visione d'insieme.

L'attività integra diversi aspetti di una crescita sostenibile in un iter complessivo che parte dall'analisi della produzione e si sviluppa con l'elaborazione dell'impronta ambientale e dell'efficienza energetica. La valutazione e la certificazione dell'impronta ambientale, basata sulla metodologia PEF (Product Environmental Footprint) sviluppata dalla Commissione Europea per promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo, permette di accedere alla concessione dell'uso del logo Made Green in Italy.



IL PROCESSO

Benessere animale, impatto ambientale e risparmio energetico sono i tre focus di Asiago Green Edge - Progetto Filiera Sostenibile Asiago DOP, percorso virtuoso costantemente alimentato e migliorato dall'apporto di tutti gli attori.

ANALISI DELLA FILIERA, CENSIMENTO E CATEGORIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI



- Analisi dell'intera filiera di produzione con la metodologia Classyfarm dedicata alla categorizzazione del rischio degli allevamenti e alla rilevazione del livello di benessere animale di ciascuna unità produttiva.
- Individuazione di misure di miglioramento della performance per la produzione di latte di qualità destinato alla produzione di formaggio Asiago.
- Implementazione delle misure di miglioramento.
- Azioni di monitoraggio costante.

IL SUPPORTO DEL SOFTWARE A SOSTEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE ED ENERGETICA

- Raccolta, elaborazione e individuazione di misure di miglioramento delle performance in termini di efficienza energetica, riduzione dei consumi e adeguata attenzione al processo di conservazione del prodotto.
- Impiego del software di supporto alle decisioni ambientali (SSDA) sviluppato nel corso del progetto Life TTGG (Life 16 ENV/ IT/000225) al formaggio Asiago DOP fresco e stagionato.
- Individuazione dell'impronta ambientale del singolo percorso produttivo in applicazione della raccomandazione 2012/179/UE con la valutazione e la gestione delle risorse sotto il profilo ambientale, economico e sociale.
- Semplificazione nelle procedure di adeguamento allo schema di certificazione Made Green in Italy.



CERTIFICAZIONE MADE GREEN IN ITALY

- Predisposizione dell'intera filiera produttiva al sistema di certificazione nazionale Made Green in Italy, basata sulla metodologia PEF (Product Environmental Footprint), sviluppata dalla Commissione Europea per promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo.



BENEFICI

Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP offre una serie di benefici alle imprese e all'intero comparto del mondo delle indicazioni geografiche.

VANTAGGI PER LE IMPRESE:

- Gestione ambientale basata su fonti di energia rinnovabile;
- Diffusione di sistemi per il recupero di calore dal processo di lavorazione;
- Ottimizzazione impiego risorse energetiche nelle fasi produttive;
- Un'analisi del proprio impatto ambientale secondo metodologia validata a livello comunitario;
- Indicazioni "personalizzate e su misura" rispetto al percorso da perseguire e alle azioni di miglioramento da applicare;
- Concrete informazioni sul procedere dell'attività verso gli obiettivi stabiliti e il loro confronto con i traguardi di filiera;
- Punti fermi e chiari per un'efficace comunicazione delle proprie strategie di sostenibilità e azioni di tutela dei consumatori per quanto riguarda salubrità e qualità degli alimenti prodotti;
- Riduzione dei consumi energetici mediamente del 20% annuo con:
 - 1) risparmio di circa 150MWh di energia elettrica e 100.000 Sm³ di gas
 - 2) taglio di circa 250 tonnellate di CO₂ nei consumi pari alle emissioni prodotte da 150 appartamenti e con un risparmio pari alla CO₂ assorbita annualmente da 33.333 alberi.

PER I CONFEZIONATORI:

- Introduzione di materiali a basso impatto ambientale;
- Riduzione della produzione di scarti;
- Miglioramento degli indici di smaltimento dell'involucro e dei residui;
- Riduzione impiego plastica e carta;
- Diffusione etichette parlanti.

PER GLI ALLEVAMENTI ZOOTECNICI:

- Miglioramento longevità degli animali;
- Incremento della produzione di latte con elevato indice di salubrità;
- Riduzione delle spese per medicinali (miglioramento del benessere animale);
- Contenimento delle spese energetiche (uso tecnologie a basso impatto);
- Diminuzione dei costi per l'acquisto di concimi chimici (riqualificazione del piano culturale);
- Ottimizzazione della gestione degli effluenti zootecnici;
- Recupero del calore per le acque di lavaggio;
- Riduzione delle emissioni;
- Ottimizzazione nell'uso di acqua, energia elettrica e gasolio con riduzioni di risorse stimate tra il 15 e il 20% (certificazione Made Green in Italy).

UN APPROCCIO INNOVATIVO:

- Un'analisi specifica dell'impatto ambientale a 360° dell'intera filiera;
- Una metodologia condivisa, a supporto della strategia di miglioramento continuo elaborata secondo criteri oggettivi e mirati;
- Un approccio complessivo che integra gli aspetti della sostenibilità e li orienta anche attraverso il processo di certificazione Made Green in Italy;
- Un viaggio che vede tutti gli attori della filiera (allevamenti, produttori e confezionatori) concorrere alla creazione di un profilo sostenibile per la valutazione dell'impatto ambientale;
- Un benchmark che rappresenti un modello replicabile per un futuro più sostenibile.

PROMOTORE



Il Consorzio per la tutela del formaggio Asiago rappresenta una filiera composta da circa 1.000 aziende di allevamento, 39 caseifici e 6 aziende di stagionatura. La produzione ammonta ad oltre 20.000 tonnellate, commercializzate in Italia ed in più di 50 nazioni. L'area di produzione comprende le province di Vicenza, di Trento ed alcuni comuni delle province di Padova e Treviso.

PARTNER



ENERSEM. Spin-off del Politecnico di Milano che realizza consulenze e software per l'efficienza energetica, con una peculiare specializzazione in ambito agro-alimentare. Enersem contribuisce al progetto coordinando le attività dei partner nella declinazione SSDA (Sistema di Supporto alle Decisioni Ambientali) alla realtà dell'Asiago DOP. È responsabile, inoltre, di tutte le attività relative all'efficientamento energetico e alle energie rinnovabili.



POLITECNICO DI MILANO. Principale università tecnica italiana, in Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP sviluppa i modelli di impatto ambientale della fase di trasformazione in caseificio da integrare nel software SSDA (Strumento di Supporto alle Decisioni Ambientali).



UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE.

Importante istituzione accademica nazionale, aderisce con il Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti (DiANA). In Asiago Green Edge - Filiera Sostenibile Asiago DOP sviluppa i modelli di impatto ambientale della fase di stalla da integrare nel software SSDA (Sistema di Supporto alle Decisioni Ambientali). Contribuisce all'elaborazione delle regole di categoria di prodotto per lo schema di certificazione Made Green in Italy.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA-DIPARTIMENTO DI MEDICINA ANIMALE, PRODUZIONI E SALUTE.

Dipartimento dedicato all'aggiornamento e formazione in ambito veterinario e benessere animale con un approccio One Health basato sul concetto di interconnessione tra salute umana e quella del mondo animale. Partecipa al progetto attraverso attività di ricerca e sviluppo con la documentazione Classyfarm e restituisce report statistici ed elementi per interventi di miglioramento.



Consorzio tutela formaggio Asiago
Via Giuseppe Zampieri, 15 - 36100 Vicenza (VI)
info@formaggioasiago.it