



Con il convegno via webinar dell’8 settembre, si sono concluse le attività del Progetto di Filiera “Parmigiano Reggiano per l’ambiente”, il cui obiettivo era quello di valutare la fattibilità di una certificazione ambientale per un formaggio che il consumatore già identifica di qualità aggiungendo un plus di sostenibilità. Si tratta di un’opportunità che potrebbe rappresentare un vantaggio competitivo di mercato, ma che va soppesata con una valutazione costi/benefici.

Risultato delle attività del progetto, finanziato dal Psr dell’Emilia-Romagna, sono stati protocolli di lavoro utilizzabili a supporto della Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) per prodotti derivati dal formaggio dop. Il prodotto individuato per valutare le potenzialità di riduzione dell’impatto del prodotto finale è stato lo snack Parmareggio, confezionato in busta da 5 barrette da 20 g ciascuna, incartate singolarmente.

Per ridurre l’impronta carbonica della prima parte della filiera - cioè la produzione del latte che da sola incide per l’84% dell’impatto ambientale complessivo dello snack - sono state valutate azioni di mitigazione che si sono dimostrate in grado di ridurre l’impatto tra l’1 e il 6%. Il risultato può essere considerato positivo, perché vista l’incidenza della fase primaria di produzione del Parmigiano Reggiano sulla sua impronta carbonica, anche piccole percentuali possono migliorare in maniera consistente la sostenibilità ambientale del prodotto finale.

In caseificio le fasi che determinano i maggiori impatti sono le emissioni dovute ai consumi energetici - l’energia termica incide per il 50%, quella elettrica per il 30% -, sui quali è possibile agire con interventi migliorativi.

Per quanto riguarda la fase di produzione degli snack oggetto dello studio, è stato verificato che sono gli imballaggi i maggiori responsabili degli impatti - 70% dell’impronta carbonica - ed è quindi da una loro riduzione che ci si può attendere il maggiore beneficio.

Partner di ‘Parmigiano Reggiano per l’ambiente’ sono state la Cooperativa Casearia Castelnovese sca (capofila), le aziende agricole ed i caseifici (Lame e Casello) che hanno partecipato direttamente alle azioni, il CRPA spa di Reggio Emilia (ente di ricerca) ed infine Parmareggio spa come beneficiaria indiretta per la commercializzazione del formaggio, ai fini di individuare i formati commerciali del prodotto su cui sviluppare il percorso della Dichiarazione ambientale.

Per informazioni: Maria Teresa Pacchioli – [m.t.pacchioli@crpa.it](mailto:m.t.pacchioli@crpa.it)

Divulgazione a cura della Cooperativa Casearia Castelnovese S.C.A. con il supporto tecnico-scientifico di CRPA S.p.A. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell’ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.2.01 - Focus Area 3A - Predisposizione e verifica di un percorso di etichettatura ambientale di prodotto per il Parmigiano-Reggiano - ACRONIMO: 'Parmigiano Reggiano per l’ambiente’.

