

## PASSAPORTO AMBIENTALE

Eco-Design per il miglioramento dell'impronta ambientale



# ASIAGO DOP PRESSATO DI PIANURA

## LATTERIA SOLIGO

### Descrizione

In una delle zone più incantevoli della terra del Prosecco, situata ai piedi dei colli di Farra di Soligo, viene prodotto il formaggio Asiago DOP.

Realizzato con ingredienti selezionati (latte intero, sale e caglio) provenienti al 100% da fornitori italiani locali.



### Interventi di miglioramento



**Mix di fornitori selezionati con impatti ambientali inferiori al benchmark di riferimento**

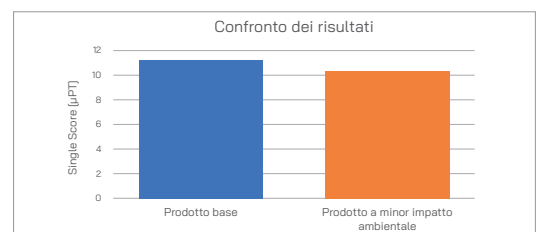
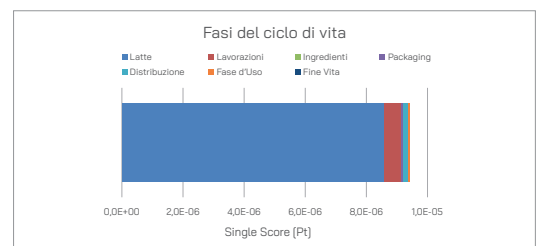


**Incremento della digeribilità della razione alimentare negli animali a favore di una riduzione delle emissioni di metano on-farm**



**Riduzione di batteri metanogeni mediante integrazione nella dieta di ingredienti ricchi di tannini**

Il miglioramento è stato calcolato rispetto alla variazione del mix di fornitori di latte (soluzione gestionale) e secondo la variazione del livello di digeribilità della razione alimentare (soluzione tecnica).



Le categorie di impatto rilevanti per il sistema analizzato sono:

- Climate change
- Land use
- Respiratory inorganics
- Resource use
- Energy carriers
- Water scarcity
- Acidification terrestrial and freshwater

### Informazioni sullo studio

I valori riportati sono estrapolati dallo studio "Studio di Life Cycle Assessment Asiago DOP Pressato di Pianura" condotto secondo gli standard ISO 14040 e ISO 14044. Il Single Score (espresso in Pt o µPt) è una misura degli impatti ambientali complessivi ottenuta mediante il processo di pesatura e aggregazione dei risultati secondo le indicazioni della Raccomandazione 179/2013 della Commissione Europea.

Maggiori informazioni al sito [www.passaportoambientale.it](http://www.passaportoambientale.it).



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI