



## PASSAPORTO AMBIENTALE

Eco-Design per il miglioramento dell'impronta ambientale



# ASIAGO DOP PRESSATO DI MONTAGNA

## CASEIFICIO PENNAR

### Descrizione

Formaggio a pasta semidura prodotto con ingredienti selezionati da fornitori italiani locali.

Nota per il delicato sapore di latte fresco, viene realizzato nel cuore dell'Altopiano dei Sette Comuni esclusivamente da prati e pascoli concimati con sostanze naturali.

### Interventi di miglioramento



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

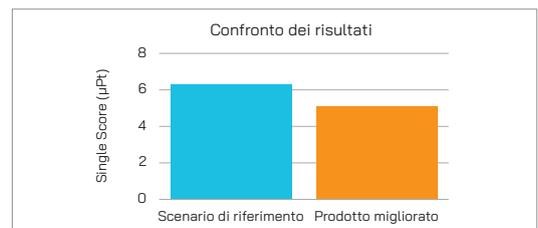
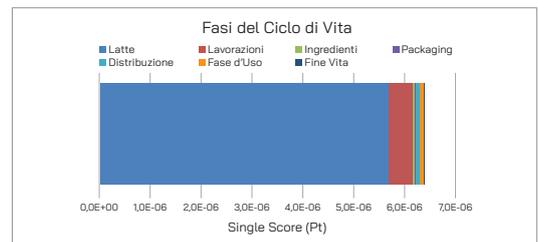


**Incremento della digeribilità della razione alimentare negli animali a favore di una riduzione delle emissioni di metano on-farm**



**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
- Eutrophication terrestrial

### Informazioni sullo studio

I valori riportati sono estrapolati dallo studio "Studio di Life Cycle Assessment Asiago DOP Pressato di Montagna" 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