



Cartella stampa sostenibilità
Consorzio del Prosciutto di San Daniele

LE AZIONI DI SOSTENIBILITÀ DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele è una delle maggiori realtà storiche del panorama agroalimentare italiano. Nato nel 1961 e primo consorzio di tutela tra i salumi, comprende oggi tutti i produttori di Prosciutto di San Daniele DOP i cui stabilimenti si trovano esclusivamente nel Comune di San Daniele del Friuli (altrimenti usando "omonima" sembra che la città si chiami Prosciutto di San Daniele DOP), al centro del Friuli-Venezia Giulia, in provincia di Udine. Profondamente legato al territorio e alla sua comunità, il Prosciutto di San Daniele è il risultato dell'unione di tre elementi: cosce di suino italiano selezionate, sale marino e il particolare microclima di San Daniele.

Negli ultimi anni la sempre maggiore consapevolezza dei cambiamenti globali in atto ha spinto il Consorzio a farsi promotore attivo di un "modello

di sostenibilità", sulla base del quale sono state strutturate azioni concrete da realizzare in collaborazione con gli stakeholder e l'intero comparto.

Il Modello di Eccellenza e Sostenibilità suddivide l'impegno del Consorzio in tre ambiti cardine e sei temi rilevanti per il percorso del Consorzio:

- **Ambiente:** energia ed emissioni, acqua e rifiuti, economia circolare, biodiversità;
- **Persone:** nutrizione e sicurezza alimentare;
- **Prodotto:** benessere animale e tracciabilità della filiera.

La realtà consortile e i produttori del Prosciutto di San Daniele, vogliono essere parte attiva del movimento globale per raggiungere i diciassette Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (Sustainable Development Goals - SDGs).



AMBIENTE

Il Consorzio e i suoi associati pongono particolare attenzione alla salvaguardia del fiume Tagliamento: elemento imprescindibile per la generazione del microclima locale e quindi ingrediente essenziale per la stagionatura dei prosciutti.

Dal 2010, inoltre, il Consorzio ha lavorato per il recupero dei rifiuti salini (sale solido e salamoia) derivati dalla lavorazione del prosciutto: gli scarti vengono trasformati, presso impianti autorizzati, in prodotti utili come antighiaccio stradale o preservante per l'industria conciaria. Nel 2024 è previsto l'avvio del trattamento degli scarti salini direttamente in

un nuovo impianto consortile sito nelle vicinanze del distretto di San Daniele.

Per quanto riguarda l'energia e le emissioni, tema cruciale per il contrasto alla crisi climatica, il Consorzio si concentra sia sulla ricerca di soluzioni per l'efficientamento energetico che sul calcolo dell'impronta carbonica. È stato avviato un progetto con l'obiettivo di quantificare e gestire le emissioni di CO₂ nell'intero distretto di San Daniele. Il progetto costituirà la base per sviluppare successivamente un calcolo della carbon footprint direttamente legata al prodotto.

PERSONE

L'impegno del Consorzio nei confronti delle persone comprende sia i consumatori che i lavoratori del comparto, inclusi i ristoratori, la grande distribuzione organizzata, i rivenditori e tutti gli operatori del settore, in Italia e all'estero.

L'obiettivo principale è informare e formare sugli aspetti nutrizionali, qualitativi e di sostenibilità del Prosciutto di San Daniele, attraverso eventi, corsi e momenti di incontro. Il Consorzio si impegna a promuovere un prodotto che rispetti i metodi tradizionali di produzione e, al contempo, risponda alle esigenze di una società sempre più sensibile alla qualità del cibo e a stili di vita sani.

PRODOTTO

La cura per l'eccellenza e la qualità rimane priorità assoluta per il Consorzio. In questo senso, sta attuando iniziative in linea con quanto stabilito dalla Commissione Europea in merito sia al Green Deal sia alla strategia Farm to Fork, il documento programmatico con cui la Commissione europea mira a raggiungere entro il 2030 importanti obiettivi nel settore agroalimentare per renderlo più sostenibile, come ridurre le perdite di nutrienti di almeno il 50% e ridurre del 50% le vendite di antimicrobici per gli animali da allevamento e per l'acquacoltura.

Il fonte normativo europeo sul benessere animale è, negli ultimi anni, in grande evoluzione, anche per via della mutata sensibilità dei consumatori verso questo tema. In futuro, il Consorzio si impegnerà a concentrarsi sul miglioramento del benessere degli animali, incoraggiando attivamente i suoi membri ad aderire al sistema di certificazione SQNBA (Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale), un sistema di certificazione volontaria che definisce dei requisiti di salute e benessere animale superiori a quelli delle pertinenti norme europee e nazionali. La certificazione prevede uno schema a carattere nazionale (sistema ClassyFarm) per la gestione del processo di allevamento degli animali, mediante la valutazione di parametri stabiliti su base scientifica.

Il Consorzio, attraverso la collaborazione con IZSLER, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della

Lombardia e dell'Emilia-Romagna, ha già avviato un importante processo di raccolta ed elaborazione dati. Infine, un ambito di grande lavoro del Consorzio è quello della tracciabilità e trasparenza: da una parte già dal 2019 è attivo il sistema di tracciabilità digitalizzato su ogni vaschetta di Prosciutto di San Daniele preaffettato (si tratta di un codice QR Code univoco), dall'altra si è conclusa la fase sperimentale di un nuovo sistema con cartellino RFID - Radio Frequency Identification applicato su ogni coscia di prosciutto per identificarla con certezza dal macello al prosciuttificio (si prevede l'implementazione per tutti i produttori da fine 2024).



IL MODELLO DI ECCELLENZA E SOSTENIBILITÀ

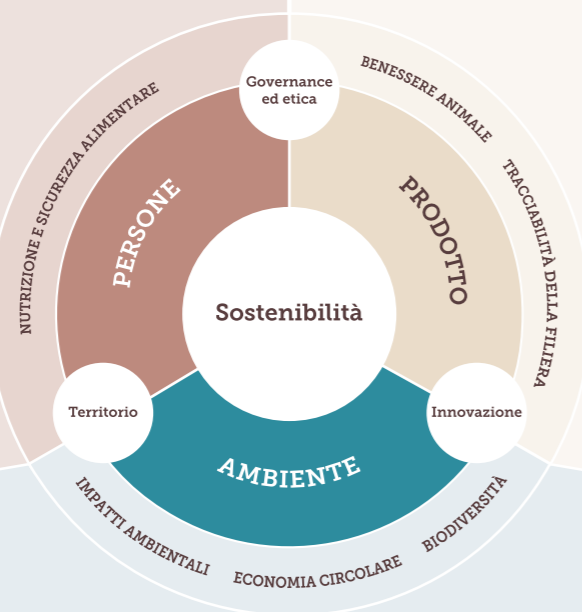
Il Consorzio genera valore condiviso nel comparto, in sinergia con l'ambiente, le persone e il prodotto. Il modello è caratterizzato da due livelli concentrici, che rappresentano tre aree di azione con i rispettivi sei temi rilevanti su cui si concentra il percorso di miglioramento continuo del Consorzio.

LE AZIONI DI OGGI

L'interesse per la società si esprime principalmente attraverso la promozione di uno stile di vita sano, in grado di aumentare il benessere fisico collettivo e rispondere alle nuove sensibilità di acquisto.

GLI IMPEGNI PER IL FUTURO

- Potenziare la comunicazione della sostenibilità
- Dialogare con gli attori della filiera e i consumatori
- Valorizzare e continuare a formare le risorse umane
- Organizzare occasioni di dialogo per lo scambio di nuove progettualità



LE AZIONI DI OGGI

La qualità e la sicurezza del prodotto sono da sempre un punto cardine e rappresentano il risultato delle migliori pratiche di allevamento e di un sistema rigoroso di tracciabilità.

GLI IMPEGNI PER IL FUTURO

- A seguito dell'adesione, continuare a seguire gli sviluppi del sistema SQNBA
- Consolidare il Portale San Daniele sulla tracciabilità
- Portare a termine la realizzazione del test pilota con il sistema RFID
- Estendere il nuovo sistema di tracciabilità a tutti i macelli

LE AZIONI DI OGGI

La responsabilità verso l'ambiente si traduce nella riduzione dei consumi, ottimizzando i processi di circolarità, di smaltimento rifiuti e tutelando il territorio e le risorse naturali.

GLI IMPEGNI PER IL FUTURO

- Incrementare il recupero del sale e della salamoia e avviare la costruzione di un impianto di trattamento locale
- Continuare a tutelare la biodiversità del territorio
- Identificare soluzioni di efficientamento energetico per i consorziati
- Calcolare l'impronta carbonica del comparto e del prodotto
- Valutare la fattibilità di una comunità energetica

IL CONTRIBUTO DEL CONSORZIO ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, attraverso la sua mission e le sue attività, si impegna per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs), definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

1 IMPATTI AMBIENTALI



Il Consorzio lavora per ridurre l'impatto ambientale del comparto in termini di efficientamento energetico e di consumo di risorse. L'impegno si distingue nei due sotto-temi:

- Energia ed emissioni;
- Gestione di acqua e rifiuti.

2 ECONOMIA CIRCOLARE



Il Consorzio promuove processi di economia circolare attraverso le operazioni di recupero della salamoia e del sale solido esausto, destinati a usi alternativi (antighiaccio stradale e industria conciaria).

3 BIODIVERSITÀ



Il Consorzio si attiva nella tutela e valorizzazione del territorio di San Daniele del Friuli, incluso il fiume Tagliamento, per salvaguardare il suo intrinseco valore ambientale e l'unicità dei fattori che permettono la stagionatura del Prosciutto di San Daniele esclusivamente in questo luogo.

4 NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE



Il Consorzio si fa promotore della diffusione dei principi di sana nutrizione, rispettando i metodi tradizionali di produzione e diffondendo i valori nutrizionali del prodotto.

5 BENESSERE ANIMALE



Il Consorzio promuove l'etica del benessere animale lungo tutta la filiera di produzione, coinvolgendo gli attori interessati in attività di sensibilizzazione e formazione per un miglioramento delle pratiche di allevamento.

6 TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA



Il Consorzio si impegna per assicurare la tracciabilità della filiera attraverso strumenti di presidio interno (sistema e procedure di tracciabilità) che garantiscano l'affidabilità dei processi e la certificazione del prodotto.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Via Ippolito Nievo 19 - 33038 San Daniele del Friuli, Udine - Italy

www.prosciuttosandaniele.it

Contatti per la Stampa

Ezio Zigliani: +39 334 7579711 - ezio@eziozigliani.com

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



Cofinanziato
dall'Unione europea

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.