

Die Produzenten des Prosciutto di San Daniele g. U.

Die 31 Mitgliedsunternehmen des Konsortiums Prosciutto di San Daniele produzieren jedes Jahr etwa 2,7 Millionen Schinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung, ausschließlich in der Stadt San Daniele del Friuli. Der Prosciutto di San Daniele g. U. kann nur in seinem Ursprungsgebiet verarbeitet werden und hier reifen, wo das einzigartige und unvergleichliche Mikroklima zusammen mit den italienischen Schweinekeulen und dem Meersalz als dritte Zutat dient.

Prosciutto di San Daniele wird weltweit verzehrt und ist ein Symbol für eine jahrhundertealte Tradition. Dieses Produkt ist mit dem Boden untrennbar verbunden. Deshalb setzen sich die Produzenten für den Schutz und die Erhaltung der Umwelt ein, damit die Produktion nicht zu stark beeinträchtigt wird und die hohen Qualitätsmerkmale des Produkts erhalten bleiben.

DER PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Der Prosciutto di San Daniele g. U. stammt von Schweinen, die in Italien geboren, gezüchtet und auch geschlachtet werden, und zwar nach den strengen Vorschriften des Lastenheftes.

In diesem Dokument werden spezifische Verfahren für den gesamten Prozess von der Herstellung bis zum Vertrieb festgelegt, der sich über 400 Tage erstreckt. Am Ende des Reifungsprozesses darf die Keule, nachdem sie alle Kontrollen bestanden hat, als Prosciutto di San Daniele g. U. bezeichnet werden und wird von der unabhängigen Zertifizierungsstelle mit einem Brandzeichen versehen.



DAS ENGAGEMENT DES KONSORTIUMS

Wie zahlreiche Studien zeigen, verbraucht die Weltbevölkerung heute mehr Ressourcen, als der Planet erzeugen kann, und der Kampf gegen den Klimawandel wird immer dringlicher. Das Konsortium Prosciutto di San Daniele ergreift konkrete Maßnahmen, um zum Schutz der Umwelt beizutragen und den Wandel zu unterstützen.

Für den Agrar- und Lebensmittelsektor hat die Europäische Union die "Farm to Fork"-Strategie entwickelt.

Diese stützt sich auf vier Säulen, auf die sich auch das Konsortium bezieht:

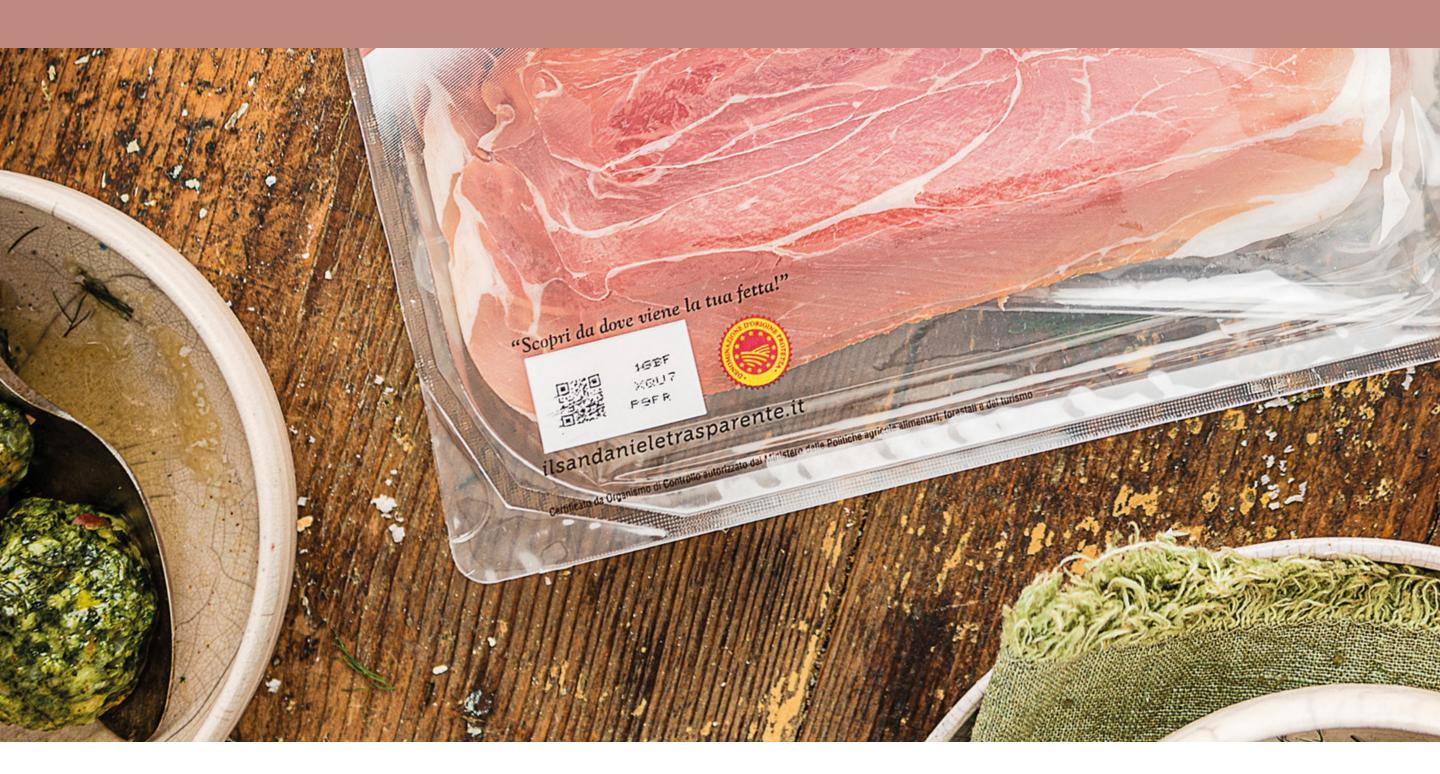
- Gewährleistung einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion;
- Förderung nachhaltiger Praktiken in der Nahrungsmittelverarbeitung, im Großund Einzelhandel, im Gastgewerbe und in der Gemeinschaftsverpflegung;
- Förderung eines nachhaltigen Lebensmittelkonsums und des Übergangs zu gesunden, nachhaltigen Ernährungsweisen;
- Verringerung von Lebensmittelverschwendung und Bekämpfung von Lebensmittelbetrug.



DER QR-CODE AUF JEDER PACKUNG

Jede Packung mit vorgeschnittenem Schinken ist mit einem QR-Code versehen. Dieser garantiert die Zertifizierung und die Herkunft des Produkts und ermöglicht die Rückverfolgung jeder einzelnen Verarbeitungsphase: Herkunft des Rohmaterials, Ort und Dauer der Reifung, Ort und Datum des Aufschnitts, Zutaten und Gewicht. Jährlich werden rund 10.000 QR-Codes von Verbrauchern gescannt.





FÜR DAS PRODUKT

Die Produktqualität und -sicherheit waren schon immer wichtige Grundpfeiler für das Konsortium und sind das Ergebnis bester Tierhaltungsmethoden und eines strengen Rückverfolgbarkeitssystems. Das Tierwohl steht nicht nur im Mittelpunkt der europäischen Politik zur Entwicklung der Lebensmittelkette, sondern ist auch eine Frage besonderer Verantwortung und Verpflichtung für den betreffenden Sektor, der damit der wachsenden Sensibilität und dem wachsenden Bewusstsein der Verbraucher Rechnung trägt. Das Konsortium:

- verwaltet die Webportale für die Datenerfassung und -verfolgung.
- arbeitet an der Einhaltung der neuen Tierwohlinitiative SQNBA, die vom italienischen Gesundheitsministerium und dem italienischen Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssicherung und Forstwirtschaft (MASAF) gefördert wird;
- Diese umfasst eine Reihe von Anforderungen an die Tiergesundheit und das Tierwohl, die über die einschlägigen europäischen und nationalen Normen hinausgehen, um die Lebensmittelqualität, die wirtschaftliche Nachhaltigkeit, die Tiergesundheit und eine transparentere Verbraucherinformation zu gewährleisten.

UNSERE NACHHALTIGKEITSMAßNAHMEN

1

VERRINGERUNG DER UMWELTAUSWIRKUNGEN

Das Konsortium
arbeitet daran, seine
Umweltauswirkungen
hinsichtlich
Energieeffizienz,
Ressourcenverbrauch
(Boden und Wasser),
Emissionen und Abfall
weiter zu minimieren.

2

ENTWICKLUNG EINER KREISLAUF-WIRTSCHAFT

Das Konsortium
fördert Verfahren
zur Rückgewinnung
von Salzsole und
verbrauchtem
Salz, die früher als
Produktionsabfall
galten und jetzt
für andere Zwecke
(Straßenenteisung und
Gerberei) verwendet
werden sollen.

3

SCHUTZ DER BIODIVERSITÄT

Das Konsortium schützt das Gebiet von San Daniele del Friuli, einschließlich des Flusses Tagliamento, um dessen Wert für die Gemeinschaft und künftige Generationen zu erhalten.

FÜR DIE UMWELT

Im Sinne eines verantwortungsbewussten Umgangs mit der Umwelt setzt sich das Konsortium dafür ein, seinen Energie- und Ressourcenverbrauch weiter zu reduzieren, die Kreislaufprozesse und die Abfallentsorgung zu optimieren und den Herkunftsort zu schützen. Das Konsortium:

- setzt sich für eine verstärkte Rückgewinnung von Salz und Sole ein;
- betreibt eine Kläranlage für die Abwässer der Schinkenfabriken;
- schützt im Dialog mit den lokalen Gemeinschaften die biologische Vielfalt des Gebiets und des Flusses Tagliamento.



4

FÖRDERUNG VON GESUNDER ERNÄH-RUNG UND LEBENS-MITTELSICHERHEIT

Das Konsortium
deklariert die
Nährwerte auf
verständliche Art
und Weise und ist
sich bewusst, dass
Gesundheit und
Sicherheit wichtige
Grundsätze für das
soziale Wohlergehen
sind.

5

BEACHTUNG DES TIERWOHLS

Das Konsortium setzt sich für den ethischen Tierschutz in der gesamten Versorgungskette ein und bindet die Beteiligten mittels Sensibilisierungs- und Schulungsmaßnahmen zur Verbesserung der Zucht- und Schlachtmethoden ein.

6

SICHERSTELLUNG DER RÜCKVERFOLG-BARKEIT IN DER LIE-FERKETTE

Das Konsortium engagiert sich für eine sichere Rückverfolgbarkeit der Lieferkette durch interne Kontrollmechanismen (kontrolliertes System und Verfahren) und einen einfachen Zugriff auf verifizierte Informationen für die Verbraucher.

FÜR MENSCHEN

Das Interesse des Konsortiums an der Gesellschaft drückt sich in der Förderung eines gesunden Lebensstils aus, der das Wohlbefinden der Gemeinschaft steigert und auf die neue Sensibilität der Verbraucher eingeht. Dazu fördert das Konsortium:

- eine transparente Kommunikation, die dem Dialog mit den Verbrauchern gewidmet ist;
- die Aufklärung über gesunde Ernährung;
- die Schulung aller Beschäftigten der Branche;
- die Verbesserung der Produktqualität.





Die Aufgabenbereiche des Konsortiums

Das 1961 gegründete Konsortium führt Werbe-, Schutz- und Kontrollmaßnahmen für seine Mitglieder und Verbraucher durch. Das Konsortium:

- erstellt und pflegt **strenge Produktionsspezifikationen**, die den gesamten Produktionsprozess, die Rohstoffe und die Verwendung der Bezeichnung regeln, um die Qualität und die Sicherheit des Erzeugnisses zu gewährleisten;
- macht die Marke bekannt und **informiert die Verbraucher**;
- schützt und überwacht die Verbreitung der Produkte;
- unterstützt die Mitglieder des Konsortiums durch Beratung in verschiedenen Bereichen, unter anderem bei der Organisation von Umwelt- und Energiedienstleistungen und der Ausbildung des Personals.

Neben den gängigen Aufgaben wurde der Nachhaltigkeitsansatz des Konsortiums Prosciutto di San Daniele im Laufe der Jahre durch ein **Modell** ergänzt, das ein **konkretes Engagement** für Umwelt, Mensch und Produkt vorgibt.

BLICK IN DIE ZUKUNFT

Das Konsortium setzt sein Engagement für Nachhaltigkeit durch folgende konkrete Maßnahmen und Projekte mittel- bis langfristig fort:

- Einführung einer "Energiegemeinschaft" mit erneuerbaren Energiequellen;
- Zertifizierung nach ISO 50001 zur Verbesserung der Energieeffizienz;
- Berechnung des CO2-Fußabdrucks der Organisation und des Produkts;
- LCA-Analyse (Life Cycle Assessment), um die Auswirkungen des Produkts über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg genau zu kennen.

Weitere Informationen über die Verpflichtungen des Konsortiums finden Sie auf der Website im Bereich Nachhaltigkeit, wo Sie den vollständigen Bericht herunterladen können.

Kontakt

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Via Ippolito Nievo 19 33038 San Daniele del Friuli (UD) Tel. +39 0432 957515

info@prosciuttosandaniele.it prosciuttosandaniele.it

https://impegno.prosciuttosandaniele.it/de/