



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



Valore concreto

Tradizione e innovazione al servizio
di un futuro sostenibile

Il comparto del San Daniele DOP

Le 31 aziende aderenti al Consorzio del Prosciutto di San Daniele producono ogni anno circa 2,7 milioni di prosciutti a Denominazione di Origine Protetta, esclusivamente nella città di **San Daniele del Friuli**. Il Prosciutto di San Daniele DOP può essere lavorato e stagionato unicamente nel territorio d'origine, dove il microclima unico e irripetibile è il terzo ingrediente insieme a cosce di suino italiane e sale marino.

Il Prosciutto di San Daniele raggiunge le tavole in tutto il mondo ed è simbolo di una tradizione secolare. Il prodotto è legato a doppio filo al territorio ed il comparto si impegna a proteggere e conservare l'ambiente per mantenere una produzione a basso impatto e per conservare le alte caratteristiche qualitative del prodotto.

IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il San Daniele DOP è ottenuto da suini nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia, secondo le rigide regole previste dal disciplinare.

Nel documento sono stabilite le procedure specifiche per l'intero processo, dalla produzione fino alla distribuzione, la cui lavorazione si protrae per 400 giorni. Al termine della stagionatura, superati tutti i controlli, la coscia assume la denominazione Prosciutto di San Daniele DOP con l'apposizione del marchio a fuoco a cura dell'ente di certificazione terzo.



L'IMPEGNO DEL CONSORZIO

Numerosi studi dimostrano che ad oggi la popolazione mondiale consuma più risorse di quante sia in grado di generare il pianeta e la lotta ai cambiamenti climatici è sempre più urgente. Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele agisce concretamente per contribuire a tutelare l'ambiente e per essere parte del cambiamento.

Per il settore agroalimentare l'Unione Europea ha creato la **strategia “Farm to Fork”**, dal produttore al consumatore, che si basa su quattro pilastri, ai quali anche il Consorzio fa riferimento:

- garantire una produzione alimentare sostenibile;
- favorire una filiera sostenibile dall'inizio alla fine, dalla lavorazione alla vendita, dall'allevamento alla tavola;
- promuovere il consumo di cibi sostenibili e la transizione verso abitudini alimentari sane;
- ridurre gli sprechi alimentari e combattere le frodi lungo tutta la filiera.



IL QR CODE SU OGNI VASCHETTA

Ogni vaschetta di prosciutto preaffettato riporta un QR Code che garantisce la certificazione e la provenienza del prodotto permettendo di tracciare ogni fase della sua lavorazione: origine della materia prima, luogo e durata della stagionatura, luogo e data di affettamento, ingredienti, peso. Ogni anno sono ricercati circa 10 mila codici QR univoci da parte dei consumatori.



PER IL PRODOTTO

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

Il benessere animale, infatti, è non solo al centro delle politiche europee per lo sviluppo della filiera agroalimentare ma anche un tema di particolare responsabilità e impegno per il Comparto che incontra, così, la crescente sensibilità e consapevolezza del consumatore. Il Consorzio:

- gestisce i portali web per la raccolta di dati e informazioni sul tracciamento del prodotto;
- sta lavorando per aderire al nuovo SQNBA, sistema di qualità nazionale per il benessere animale, uno standard promosso dal Ministero della Salute e dal MASAF Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Si tratta di un insieme di requisiti di salute e di benessere animale superiori a quelli delle corrispondenti norme europee e nazionali al fine di assicurare qualità alimentare, sostenibilità economica, salute animale e una informazione ancor più trasparente al consumatore.

LE NOSTRE AZIONI DI SOSTENIBILITÀ

1

RIDURRE GLI IMPATTI AMBIENTALI

Il Consorzio lavora per minimizzare ulteriormente l'impatto ambientale in termini di efficientamento energetico, di consumo di risorse (suolo e acqua), di emissioni e di rifiuti.

2

SVILUPPARE UN'ECONOMIA CIRCOLARE

Il Consorzio promuove processi di recupero della salamoia e del sale solido esausto, prima considerati rifiuti della produzione ed ora destinati a usi alternativi (antighiaccio stradale e industria conciaria).

3

TUTELARE LA BIODIVERSITÀ

Il Consorzio protegge il territorio di San Daniele del Friuli, incluso il fiume Tagliamento, per salvaguardare il suo valore per la comunità e le generazioni future.

PER L'AMBIENTE

Per una maggior responsabilità nei confronti dell'ambiente il Consorzio si impegna a contenere sempre di più i consumi di energia e risorse, ottimizzando i processi di circolarità, di smaltimento rifiuti e tutelando il luogo d'origine. Il Consorzio:

- si impegna per incrementare il recupero del sale e della salamoia;
- gestisce un impianto di depurazione per il trattamento delle acque reflue dei prosciuttifici;
- tutela la biodiversità del territorio e del fiume Tagliamento, in dialogo con le comunità locali.



4

PROMUOVERE NUTRIZIONE SANA E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Consorzio diffonde i valori nutrizionali in modo trasparente, consapevole che salute e sicurezza sono principi cardine per il benessere sociale.

5

CURARE IL BENESSERE ANIMALE

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

6

ASSICURARE LA TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA

Il Consorzio si impegna per una tracciabilità certa della filiera con strumenti di presidio interno (sistema e procedure controllate) e il facile accesso per i consumatori a informazioni verificate.

PER LE PERSONE

L'interesse del Consorzio nei confronti della società si esprime attraverso la promozione di uno stile di vita sano in grado di aumentare il benessere della collettività e di rispondere alla nuova sensibilità dei consumatori. Il Consorzio:

- promuove una comunicazione trasparente e votata al dialogo con i consumatori;
- promuove una sana educazione alimentare;
- valorizza e forma le risorse umane del comparto;
- lavora per migliorare la qualità del prodotto.





Le attività del Consorzio

Fondato nel 1961 il Consorzio svolge attività di promozione, tutela e vigilanza al servizio dei propri consorziati e dei consumatori. In particolare, il Consorzio:

- redige e detiene un **rigido disciplinare** di produzione che regola l'intero processo produttivo, le materie prime e l'uso della denominazione per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto;
- promuove il marchio e trasmette le **informazioni ai consumatori**;
- **tutela e vigila sulla diffusione del prodotto**;
- assiste i consorziati fornendo consulenza in diversi ambiti, tra i quali la gestione dei servizi ambientali, energetici e la formazione del personale.

Alle consuete attività, nel corso degli anni si è aggiunto il percorso di sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, indirizzato da un **Modello che delinea un impegno concreto** per l'ambiente, le persone ed il prodotto.

ORIZZONTE FUTURO

Il Consorzio prosegue il proprio impegno in favore della sostenibilità attraverso azioni e progetti concreti che si sviluppano nel medio-lungo termine:

- realizzazione di una "comunità energetica" con fonti rinnovabili;
- ottenimento della certificazione ISO 50001 per migliorare l'efficienza energetica;
- calcolo dell'impronta di carbonio dell'organizzazione e del prodotto;
- analisi LCA (Life Cycle Assessment) per conoscere esattamente l'impatto del prodotto lungo tutta la catena di valore.

Per avere maggiori informazioni sugli impegni del Consorzio è possibile consultare la sezione sostenibilità del sito e scaricare il report completo "Valore Concreto".

Contatti

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/>