Valore concreto

Tradizione e innovazione
a servizio dello sviluppo sostenibile

Il Modello di eccellenza e sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

2022

Valore concreto

Tradizione e innovazione
a servizio dello sviluppo sostenibile

Il Modello di eccellenza e sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

2022

Valore concreto

INDICE

Introduzione 8

Scenari 12

Il Consorzio 22

Il valore concreto per la sostenibilità 36

Valore per l'ambiente 50

Valore per le persone 60

Valore per il prodotto 68

La strada per il futuro 82

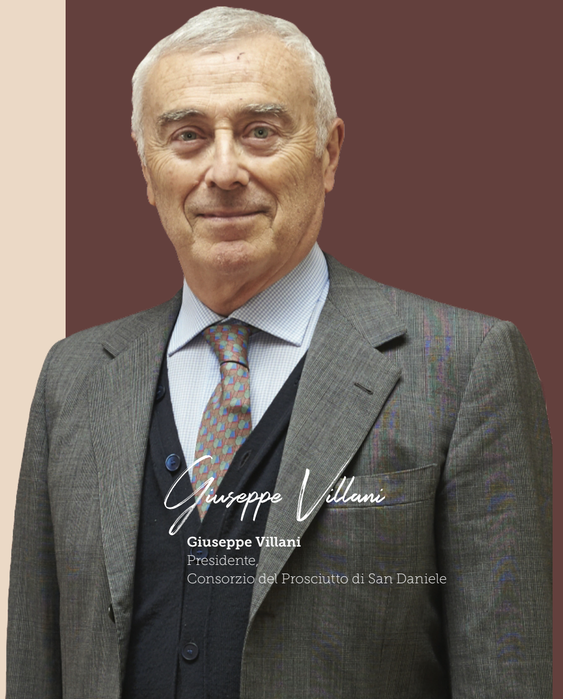
Introduzione

Il Consorzio del prosciutto di San Daniele è stato fondato il 30 giugno del 1961. L'atto costitutivo, che può essere considerato a buon titolo uno dei primi tra le organizzazioni nazionali di questo tipo ed è senz'altro il più datato per costituzione tra quelli dei salumi, è forse il documento che meglio illustra le motivazioni e i contenuti che sono alla base della fondazione del Consorzio che ha posto, con moto spontaneo e naturale, gli elementi dell'eccellenza e delle sostenibilità al centro della sua stessa ragion d'essere.

Ciò che oggi indichiamo come "sostenibilità" ha contraddistinto anche la gran parte della storia del Consorzio che fu costituito da un gruppo di produttori e di cittadini sandanielesi proprio per tutelare e regolare la produzione locale del prosciutto, già allora considerato patrimonio della Comunità di San Daniele del Friuli.

Il concetto di "comunità" è quindi il fattore che caratterizza l'approccio alla sostenibilità anche in chiave attuale. Il rispetto della natura e dei suoi cicli. L'attenzione all'ambiente. L'etica del lavoro e nei rapporti economici superano e travalicano i limiti del "territorio di origine". Concetti come "filiera" e "catena del valore" divengono elementi di ricchezza e condivisone del sistema produttivo e, quindi, beni della stessa "comunità".

Tutto questo, assieme agli altri elementi che hanno reso, e rendono, sempre più sostenibile il nostro prosciutto, sono ancora una volta i punti principali dell'azione del Consorzio. Rigore e affidabilità attraverso l'implementazione continua di sistemi avanzati di gestione e controllo dei processi.



Giuseppe Villani
Presidente,
Consorzio del Prosciutto di San Daniele

> *"Il concetto di "comunità" è quindi il fattore che caratterizza l'approccio alla sostenibilità anche in chiave attuale.*

Rigide norme e trasparenza con la recente modifica del Disciplinare. Innovazione e tracciabilità, da ultimo, anche con l'ausilio di sistemi a controllo informatico seriale su ogni vaschetta di preaffettato. Limitato impatto ambientale sull'area produttiva con oltre 4.000 tonnellate di sale recuperato e la gestione dei reflui. Ricerca continua a favore di una sana e corretta alimentazione.

Accogliendo, quasi come fosse un'eredità, i connotati che hanno distinto il percorso finora avviato, il nuovo Modello propone azioni e idee progettuali basate sulla concretezza. È dalla concretezza, infatti, che può originarsi una risposta efficace alle grandi sfide che tutta la filiera è chiamata ad affrontare, dal cambiamento climatico all'educazione alimentare.

Il nuovo Modello di eccellenza e sostenibilità, intitolato "Valore concreto", conferma dunque l'avvenuta presa d'atto da parte del Consorzio del proprio status. Una coscienza che ha raggiunto nel tempo unendo nella gestione delle proprie attività gli elementi naturali e ambientali ai progetti degli uomini e al "saper fare". Ancora oggi "sostenibilità" per noi significa migliorare continuamente per un'efficiente e consapevole gestione della filiera della DOP, della produzione del prosciutto di San Daniele e della sua presenza sul mercato.

Highlight 2021

60
ANNI
DI ATTIVITÀ

350 MLN
EURO
FATTURATO 2021

31
PRODUTTORI
CONSORZIATI

2,7 MLN
COSCE
PRODOTTE ALL'ANNO

600
PERSONE
FORMATE

3.652 KG
DI SALE
RECUPERATO

283 MLN
METRI CUBI
ACQUE REFLUE
GESTITE

350
VISITE
ISPETTIVE

Scenari

Scenari

Verso la transizione sostenibile

L'urgenza dell'agenda dello sviluppo sostenibile è ormai evidente, un'urgenza che va affrontata quanto prima. Le istituzioni europee hanno recentemente disegnato un quadro strategico che fornisce concrete linee di indirizzo per tutti i soggetti politici ed economici, chiamati a impegnarsi in maniera coesa e coordinata. È un importante cambio di paradigma, anche per le filiere del settore agroalimentare.

Con il **Green Deal,** l'Europa rafforza la volontà di porsi quale continente leader in una transizione equa e giusta, per il raggiungimento di un impatto climatico "net-zero" nel 2050.

Nello specifico, per quanto riguarda il settore agro alimentare, l'impegno è declinato nella strategia "Dal produttore al consumatore" - nota come "**Farm to Fork**" - che affronta in una visione globale le sfide dettate dal raggiungimento di sistemi alimentari sostenibili, evidenziando la correlazione diretta tra persone sane, società sane e pianeta sano.

La strategia è anche un elemento centrale dell'agenda della Commissione per il conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite.

FARM TO FORK: LA DIREZIONE DETTATA DALL'UE

La strategia "Farm to Fork" si basa su quattro pilastri che rappresentano le direttive d'azione sulle quali l'economia dell'Unione Europea si deve concentrare:

1

Garantire una produzione alimentare sostenibile

2

Favorire una filiera alimentare sostenibile dall'inizio alla fine: dalla lavorazione alla vendita (sia all'ingrosso che al dettaglio) e anche i servizi accessori

3

Promuovere il consumo di cibi sostenibili e favorire la transizione verso abitudini alimentari sane

4

Ridurre gli sprechi alimentari e combattere le frodi alimentari lungo la filiera

Nell'ambito di questi quattro macro-obiettivi, la Commissione europea ha definito alcuni target specifici, oggettivi e misurabili, che aiuteranno a monitorare la transizione della filiera agroalimentare nei prossimi anni.

LE LEVE

Perché è così fondamentale il passaggio a un sistema alimentare sostenibile? La crescita della popolazione, unita all'urbanizzazione, all'aumento dei consumi e all'industrializzazione ha avuto un impatto notevole sul consumo di risorse.

Oggi il pianeta sta consumando più risorse di quante sia in grado di produrne. Per queste ragioni, negli ultimi anni, è nata l'urgenza di ripensare i sistemi produttivi ed economici in chiave più sostenibile e circolare. A livello mondiale, si stima infatti che la creazione di nuovi sistemi alimentari e agricoli sostenibili garantirebbero:

- Disponibilità di **alimenti nutrienti a prezzi accessibili** a una popolazione mondiale in crescita;
- Ripristino degli **ecosistemi vitali**;
- Creazione di **nuovo valore economico** per oltre 1.800 miliardi di euro entro il 2030.

In gioco, perciò, ci sono rischi e benefici potenziali di natura ambientale, sanitaria e sociale, nonché economica.

Guardando alle attività italiane, e all'industria suinicola in particolare, si distinguono elevati **standard di controllo** dei processi e di **qualità** dei salumi italiani diventando il più esportato al mondo (per un valore di 1,84 miliardi di euro).

L'industria di trasformazione ha registrato, nel 2021, circa 8,5 miliardi di euro di fatturato, rappresentando il 6% dell'industria alimentare con 2.000 unità produttive e 30.000 addetti.

È perciò fondamentale che nuovo valore sia creato nella garanzia di **accessibilità economica e rendimenti equi**, nonché nella tutela dalla nutrizione pubblica e del patrimonio ambientale.

Business & Sustainable Development Commission, Better business better world, 2017

The European House – Ambrosetti Spa, La (R)evoluzione sostenibile della filiera agroalimentare italiana, 2022

Assica, Programma Sostenibilità, 2022

I TEMI

Nei prossimi anni, il comparto dovrà confrontarsi con una serie di argomenti che guideranno le azioni future a sostegno della transizione del settore.

Filiera

Sarà necessario orientare nella stessa direzione una molteplicità di soggetti, interessi e prospettive. Per rispondere alla transizione e portare al cambiamento del settore occorre una volontà ampiamente condivisa. Tale volontà deve concretizzarsi in scelte percorribili quali la ricerca di metodologie di produzione compatibili con l'ambiente e la salute, la ricerca di innovazioni tecnologiche e la condivisione dei dati.

Le principali iniziative interessano:

- **Migliorare il benessere animale**, e la salute degli animali (inclusi trasporto e macellazione) e ridurre le emissioni in ambiente. A livello nazionale, il Ministero della Salute e il Ministero dell'Agricoltura hanno promosso, in collaborazione con Accredia, ente italiano di accreditamento, la nuova certificazione volontaria denominata Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale (SQNBA) proprio al fine di rafforzare la sostenibilità ambientale, economica e sociale delle produzioni di origine animale (si vedano i capitoli "La filiera e il controllo" e "Benessere Animale" per maggiore approfondimento).

> ***In uno scenario globale complesso i dati economici del comparto sono positivi e soddisfacenti sia nel mercato interno che nelle esportazioni. La necessaria capacità di adattamento ai nuovi modelli di consumo e l'elevata qualità del Prosciutto di San Daniele hanno contribuito a mantenere il posizionamento del brand e consolidare i risultati economici.***
>
> **Giuseppe Villani, Presidente del Consorzio**

Consumatore

La transizione verso un sistema sostenibile vede anche un ruolo di rilievo del consumatore: diversi studi dimostrano come le persone prestino un'attenzione crescente alle questioni ambientali ed etiche e, ora più che mai, ricerchino valore nei prodotti alimentari.

Questo riguarda in particolare proprio i clienti europei che, secondo un'indagine di Eurobarometro, mostrano una spiccata sensibilità e consapevolezza per la sicurezza alimentare, accentuate sicuramente anche in seguito alla pandemia, con interrogativi che riguardano gli antibiotici, gli ormoni e gli steroidi nelle carni, i pesticidi, gli inquinanti ambientali e gli additivi alimentari.

Le principali iniziative interessano:

- Garantire l'**accesso facilitato alle informazioni** circa l'origine dei prodotti, le fasi della produzione e della trasformazione, i contenuti nutrizionali e qualitativi come risposta alla domanda di sicurezza dell'approvvigionamento alimentare dei consumatori;
- Educare ad un **regime alimentare sano** ed equilibrato.

Competitività

Come evidenziato anche dalla Commissione Europea, risulata importante considerare l'accessibilità economica degli alimenti parallelamente ai rendimenti economici più equi, per preservarne la competitività.

Le principali iniziative interessano:

- Adottare **nuovi modelli di business**, che mirano a ricompensare le pratiche agricole ed eliminano la CO_2 dall'atmosfera, contribuendo così all'obiettivo di neutralità climatica. Anche nota come carbon farming, questa misura risulta avere un doppio impatto positivo, rappresentando sia una fonte di reddito aggiuntiva per i coltivatori che una possibilità di decarbonizzazione per la filiera;
- Promuovere la **Politica agricola comune** (PAC) che mira a migliorare le prestazioni ambientali e climatiche degli agricoltori grazie a norme ambientali obbligatorie e misure volontarie. La Commissione, inoltre, si impegna a sviluppare **raccomandazioni** specifiche per ciascuno stato membro a partire dagli obiettivi della PAC, nonché definire opportune regole di commercializzazione e concorrenza e consolidare il quadro relativo alle indicazioni geografiche (IG);
- Dirottare il **flusso di finanziamenti** nel contesto dei nuovi regimi ecologici per promuovere pratiche sostenibili: dall'agricoltura di precisione, all'agroecologia (e agricoltura biologica) e l'agro-forestazione.

Cambiamento climatico

Al fine di raggiungere l'obiettivo fissato con **la legge europea** sul cambiamento climatico, ovvero la neutralità in UE entro il 2050, la filiera potrebbe agire su più fronti.

Le principali iniziative interessano:

- Implementare la **bioeconomia circolare**, ancora debolmente sfruttata: si tratta di una misura per ottenere un significativo efficientamento energetico nonché contribuire alla decarbonizzazione, riducendo le emissioni di metano degli allevamenti e sviluppando la produzione di energia rinnovabile, investendo in digestori anaerobici per la produzione di biogas da rifiuti e residui agricoli;
- Ridurre i **rischi connessi alla perdita di biodiversità** a causa dell'utilizzo di pesticidi chimici in agricoltura che peggiorano l'inquinamento del suolo, dell'acqua e dell'aria nonché arrecano danni indiretti alle piante, agli animali e alle persone, mediante la promozione di metodi alternativi e della difesa integrata;
- Ridurre l'impatto ambientale e climatico della produzione animale attraverso la promozione di **allevamenti sostenibili** (ad esempio con misure riguardo alle materie prime per la produzione dei mangimi). Il settore agricolo è, infatti, responsabile del 10,3% delle emissioni di gas a effetto serra dell'UE. Quasi il 70% di questi proviene dall'allevamento e consiste di gas a effetto serra quali metano e protossido di azoto. Inoltre, il 68% della superficie agricola totale è destinato alla produzione animale;
- Tutelare la **fertilità del suolo** mediante la riduzione dell'uso di fertilizzanti e fitosanitari che provocano una presenza eccessiva di nutrienti (in particolare azoto e fosforo) nell'ambiente;
- Promuovere **l'agricoltura biologica**, non solo a vantaggio della biodiversità ma anche come opportunità di creazione di posti di lavoro.

European Commission, Short term Outlook for EU agricultural markets in 2022, 2022

Eurobarometro, Food safety in the EU, 2022

European Commission, Farm to Fork Strategy, 2020

La sostenibilità come risposta alla poli-crisi

Lavorare al miglioramento della sostenibilità da parte dei produttori del comparto agro-alimentare significa lavorare anche alla resilienza del settore. Anche a seguito della pandemia Covid-19, è fondamentale per la Commissione europea continuare a tenere sotto controllo la **sicurezza dell'approvvigionamento alimentare** nonché la competitività degli agricoltori e degli operatori alimentari in generale.

La catena del valore alimentare, infatti, per la sua complessità e per il numero dei soggetti coinvolti, è facilmente soggetta al susseguirsi di **momenti di crisi** altrimenti detto **poli-crisi**. In occasione dell'ultimo di questi, la pandemia, l'approvvigionamento alimentare, ad esempio, è stato sufficiente in generale, però non sono mancate sfide legate alle interruzioni a livello logistico delle catene di approvvigionamento, alla mancanza di manodopera, alla perdita di alcuni mercati e al cambiamento dei consumi, che hanno inevitabilmente generato ripercussioni sul funzionamento dei sistemi alimentari.

A questo evento straordinario ci sono poi crisi che ogni anno minacciano le filiere alimentari, tra queste: **siccità ricorrenti, inondazioni, incendi boschivi**, perdita di biodiversità e nuovi organismi nocivi. Anche l'**inflazione** rappresenta sempre più un tema di crisi. A questi, da quest'anno, si aggiungono anche il **conflitto russo-ucraino** in territorio europeo e l'aumento dei **costi dell'energia**.

La strategia di **risposta comune** è perciò la chiave per garantire la sicurezza del sistema agro-alimentare, del suo approvvigionamento, nonché rafforzare i principi chiave del pilastro europeo dei diritti sociali.

Questa risposta comune può essere rappresentata, perciò, dalla **sostenibilità**: consolidare la sostenibilità del sistema agro-alimentare risulterebbe in una maggiore produttività a fronte di minori costi (con conseguente valore creato per gli azionisti), con conseguente valore creato per gli azionisti, migliori condizioni lavorative e una migliorata reputazione di società e prodotti.

Per questi motivi, la Commissione europea nel 2021, ha elaborato un **codice di condotta** per disciplinare pratiche commerciali e di marketing, stabilendo obiettivi e azioni comuni rispetto ai quali i vari attori della filiera, tra il produttore e il consumatore (trasformatori, operatori dei servizi alimentari e distributori), possono adeguarsi volontariamente, impegnandosi a fare la propria parte per la transizione ad un sistema sostenibile. Tra le parole chiave del codice si trovano **trasparenza, responsabilità, sicurezza e inclusione**, con una forte attenzione al think local e alle PMI, che costituiscono il 99% degli attori della filiera.

Gli obiettivi proposti dal codice riguardano principalmente:

- **Il consumo alimentare**, con la promozione di diete sane e sostenibili al fine di contrastare malnutrizione e malattie legate all'alimentazione e al tempo stesso ridurre l'impatto ambientale dei consumi alimentari. A questo si associa il tema dello **spreco alimentare**, con l'obiettivo di prevenire e ridurre perdite di cibo nella catena di produzione e fornitura;
- La **sostenibilità dei processi interni**, dalla trasformazione alla vendita fino alla ristorazione. Il primo obiettivo è quello di raggiungere una **filiera alimentare circolare** efficientando le risorse impiegate nelle varie operazioni e migliorando gli imballaggi. Il fine ultimo è quello di promuovere una **crescita economica costante, inclusiva e sostenibile e un lavoro dignitoso per tutti**, dove prosperino competitività e lavoro qualificato e sicuro;
- La sostenibilità della **catena del valore alimentare** con particolare focalizzazione sulla sostenibilità dell'approvvigionamento e la valorizzazione delle partnership.

A questi si aggiunge la **transizione tecnologica e digitale**, come proposto dal rapporto Ambrosetti 2022 relativo proprio all'evoluzione sostenibile della filiera agroalimentare italiana.

La transizione tecnologica e digitale riguarda lo sviluppo di prodotti agroalimentari in modo più moderno grazie a nuove e innovative pratiche di produzione, lavorazione e diffusione delle materie prime cui anche il PNRR dedica importante risorse e finanziamenti.

Commissione europea, Codice di condotta per pratiche commerciali e di marketing responsabili nella filiera alimentare dell'UE, 2021

COME SI MISURA L'IMPATTO DI UNA FILIERA?

1

Carbon Footprint, misura il totale delle emissioni di gas effetto serra, anche noti come Greenhouse Gases (GHG) rilasciate nell'ambiente da uno specifico prodotto, o da una particolare azienda, o da un intero sistema produttivo in un certo periodo di tempo. Il sistema restituisce un valore espresso in unità equivalenti di CO_2 questo risultato permette di quantificare l'impatto sul Pianeta dell'impiego di combustili fossili nelle specifiche circostanze considerate.

2

Ecological Footprint, calcola il fabbisogno di risorse naturali del sistema produttivo rispetto alla capacità rigenerativa del territorio, addizionando perciò tutti i terreni e le risorse idriche necessarie al sostentamento umano. Restituisce un risultato in ettari globali (gha) pro-capite.

3

Water Footprint, calcola il volume totale di acqua dolce (acqua sotterranea, piovana o ancora acqua inquinata usata dalle attività agricole e produttive) impiegata da un individuo, un'attività produttiva, una comunità o un settore, in modo diretto e indiretto per produrre beni e servizi, durante tutto il loro ciclo di vita.

Il Consorzio

Il carattere distintivo del Consorzio del Prosciutto di San Daniele è generato da tutte le persone che hanno a cuore una parte della filiera, dagli allevatori, ai produttori, fino agli imprenditori della distribuzione e della ristorazione, senza dimenticare i certificatori, i grandi estimatori e i consumatori.

Al Consorzio spetta la salvaguardia di regole produttive e l'implementazione di politiche economiche che sottendono un impegno di valorizzazione di relazioni e creazione di sinergie.

Il Consorzio

Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del d. lgs 231/2001, Codice di comportamento etico, 2021.

La nostra storia

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele è stato fondato nel 1961 per opera di un gruppo eterogeneo di cittadini sandanielesi, composto da produttori e commercianti di prosciutto, imprenditori e altre personalità di rilievo della comunità locale.

LA NOSTRA MISSION

Il Consorzio opera senza fini di lucro con l'obiettivo primario di tutelare, difendere e promuovere la DOP "Prosciutto di San Daniele" attraverso la gestione e la salvaguardia delle regole produttive, della politica economica e dei regolamenti legislativi.

I NOSTRI VALORI

I valori che sottendono e muovono le attività del Consorzio sono condivisi e riconosciuti da tutti gli stakeholder e le funzioni e si riassumono in:

- **Integrità e imparzialità**, riferite all'approccio del Consorzio sempre vocato a trasparenza, onestà e correttezza, contrastando ogni forma di discriminazione;
- **Fiducia e rispetto**, nella convinzione che la fiducia sia la base per costruire efficaci relazioni lavorative e professionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione e nella riconoscenza del lavoro, dei meriti e dei diritti altrui;
- **Condivisione**, valorizzando il lavoro in gruppo e la messa a disposizione di tutti di esperienze, conoscenze e competenze individuali;
- **Trasparenza e completezza d'informazione**, impegnandosi in questo senso in tutte le attività istituzionali, di gestione e di comunicazione.

È possibile consultare il Codice di comportamento etico, redatto ed emanato nel 2012, (per un approfondimento cfr. revisione 2021).

IL NOSTRO PROSCIUTTO

Il Prosciutto di San Daniele è ottenuto da suini nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia nelle regioni Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio, secondo regole di allevamento e alimentazione previste dal Disciplinare. È essenziale che gli animali siano macellati in perfette condizioni sanitarie e comunque dopo il compimento del nono mese di vita.

Dopo la macellazione, il prodotto non è sottoposto ad alcun processo di conservazione ad esclusione della refrigerazione. Vengono fissate procedure, temperature e tempistiche specifiche per l'intero processo, dalla produzione alla stagionatura, fino alla distribuzione.

Ciò che, tuttavia, rende il Prosciutto di San Daniele unico e irripetibile, è un ingrediente segreto, reperibile solo nel comune di San Daniele del Friuli: il microclima. Il paese di San Daniele è il luogo in cui la brezza del mare incontra quella della montagna creando un microclima unico per il Prosciutto.

Due ulteriori caratteristiche peculiari del San Daniele DOP sono la sua forma esteriore a chitarra che deriva dalla tradizione produttiva ed il marchio a fuoco del Consorzio che viene apposto su ciascun prosciutto. Infine, il particolare grado di tenerezza, l'aroma, il gusto, il colore, conferiscono le caratteristiche organolettiche e di specificità e riconoscibilità del prodotto.

Gazzetta Ufficiale, Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di San Daniele", 2023

IL MARCHIO DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Cosa contraddistingue i prodotti DOP?

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Il sistema di protezione DOP è stato istituito dall'Unione Europea nel 1992, con il Regolamento (CEE) n.2081/92.

Il prosciutto di San Daniele è stato inserito nel primo elenco delle DOP dell'Unione europea con Regolamento (CE) n.1107/96.

L'ARIA, L'INGREDIENTE SEGRETO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il Paese di San Daniele è situato proprio al centro della regione Friuli-Venezia Giulia, sulle colline dell'anfiteatro morenico dove si incontrano le correnti tiepide del Mar Adriatico da un lato e quelle più fresche e asciutte provenienti dalle Alpi Carniche e Giulie. Alle pendici del colle scorre il Tagliamento fiume alpino ancora intatto, che agisce da termoregolatore naturale, creando le condizioni ideali per la lunga stagionatura delle carni.

La particolare idoneità alla stagionatura del "microclima" di San Daniele del Friuli era ben conosciuta anche dai Celti, primi utilizzatori del sale per conservare la carne di suino, i quali hanno lasciato in Friuli e a San Daniele evidenti tracce della loro permanenza in epoca preromana.

Il processo di lavorazione, dura almeno 400 giorni. Terminata la fase fredda i prosciutti vengono lasciati riposare per più di sette mesi in saloni dotati di ampie finestrature atte a far entrare -nelle giornate in cui il clima lo consente - l'aria di San Daniele. È così che i prosciutti assumono il loro gusto, le loro qualità organolettiche e la loro autenticità.

IL NOSTRO APPROCCIO

Fin dalla sua origine, il Consorzio ha fissato non solo elevatissimi standard di **eccellenza** ma anche un approccio vocato alla **sostenibilità**.

Il Consorzio è stato costituito, infatti, per garantire le regole produttive e la difesa del marchio della produzione locale di prosciutto, già allora considerato **patrimonio della comunità** di San Daniele. "Comunità", termine che ben rappresenta, racconta e sottende il rispetto della natura e dei suoi cicli, l'attenzione all'ambiente e all'etica del lavoro che contraddistinguono l'impegno del Consorzio.

Sostenibilità, per il Consorzio, significa, infatti, un **continuo impegno al miglioramento**, al fine di consolidare una gestione efficiente e consapevole della filiera della DOP, oltre che della produzione del Prosciutto di San Daniele e certamente della sua presenza sul mercato.

Tale impegno è inoltre guidato dalla volontà di contribuire al **raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile** fissati nell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Politica per la Qualità DQ501, 2021

UN APPROCCIO DISTINTIVO FATTO DI TRADIZIONE, ETICA, TECNICA E INNOVAZIONE

L'approccio del Consorzio si concretizza in un metodo che coniuga tradizione, innovazione e carattere rigoroso. Questi elementi rafforzano la consapevolezza e la posizione del comparto in fatto di sostenibilità: una sintesi tra **sapere, saper essere e saper fare**.

Forte delle proprie radici, cioè della propria tradizione, del proprio territorio, di una maestria e di un'arte che si tramanda (**sapere**), il Consorzio offre non solo un prodotto finito, ma suggerisce una proposta valoriale fatta di mani operose e volti autentici incarnati in una solida governance ed etica (**saper essere**), che traducono la tecnica in innovazione, qualità ed eccellenza (**saper fare**).

UNA TRADIZIONE CHE SI (R)INNOVA

Metodi e mestieri che tramandano tradizioni e preservano le caratteristiche qualitative del prodotto.

Impegno continuo nella ricerca di soluzioni migliorative del processo produttivo.

L'AFFIDABILITÀ DI UN CARATTERE RIGOROSO

Un sistema di governance che garantisce autonomia rispetto ai produttori e assicura che gli amministratori operino nell'interesse generale del comparto e di tutti i consorziati

Strumenti di gestione interna che assicurano correttezza nella conduzione delle attività.

Attività di controllo sulla produzione DOP demandata ad un organo di controllo esterno e indipendente.

> ***Sostenibilità, per il Consorzio, significa, infatti, un continuo impegno al miglioramento, al fine di consolidare una gestione efficiente e consapevole della filiera della DOP, oltre che della produzione del prosciutto di San Daniele e certamente della sua presenza sul mercato. Tale impegno è inoltre guidato dalla volontà di contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile fissati nell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.***
>
> Mario Cichetti, Direttore del Consorzio

Le attività del Consorzio

Il Consorzio si impegna a svolgere in modo etico, rigoroso e trasparente attività di tutela promozione e consulenza.

Il Consorzio nasce per tutelare il prosciutto di San Daniele, uno dei prodotti che dal 1996 gode della Denominazione di Origine Protetta (DOP) riconosciuta dall'Unione europea, quale eccellenza della salumeria italiana, nato grazie a una combinazione unica tra elementi naturali, tecniche produttive e tradizione.

Le attività del Consorzio si riassumono in quattro macrocategorie:

1 APPLICAZIONE DEL DISCIPLINARE

2 PROMOZIONE DEL MARCHIO

3 TUTELA E VIGILANZA

4 SERVIZI AI CONSORZIATI

APPLICAZIONE DEL DISCIPLINARE

Il Consorzio detiene il Disciplinare della DOP, ne promuove l'applicazione e ne propone eventuali modifiche o implementazioni, nonché **promuove il miglioramento delle caratteristiche qualitative del prosciutto** che ne hanno accreditato la denominazione sui mercati nazionali ed esteri.

Definisce inoltre programmi recanti misure di carattere strutturale e di adeguamento tecnico finalizzate all'assicurazione del **mantenimento dell'elevato standard qualitativo fissato dalla disciplina** di produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto commercializzato, anche promovendo sistemi di qualità consortili e di linee guida per il miglioramento qualitativo del prodotto.

Infine, il Consorzio avanza proposte di **disciplina regolamentare**, anche in attuazione del Disciplinare registrato e svolge compiti consultivi relativi al prosciutto.

PROMOZIONE DEL MARCHIO

L'attività di promozione riguarda la comunicazione del prodotto e delle sue specificità attraverso la realizzazione di campagne di comunicazione, l'organizzazione di eventi e la realizzazione progetti di informazione e promozione di prodotto, per valorizzare e approfondire gli aspetti unici del Prosciutto di San Daniele e le sue proprietà nutrizionali. In particolare, l'azione si declina nelle seguenti forme:

- **Comunicazione**, organizzando campagne massive multicanale per la promozione del prodotto;
- **Eventi di promozione,** pianificando attività a diretto contatto con i consumatori per diffondere la conoscenza del prodotto, delle qualità e dell'importante legame con il territorio d'origine;
- **Incontri formativi,** dedicati a operatori del settore e consumatori per migliorare e per diffondere la conoscenza del prodotto, dei suoi valori nutrizionali e della tradizione che rappresenta attraverso l'approfondimento delle caratteristiche distintive del Prosciutto di San Daniele DOP;
- **Sostegno all'export**, superando con la comunicazione e la promozione i confini nazionali per rivolgersi a tutti i mercati mondiali con eventi e attività sia online che offline.

100.000
CONTATTI DIRETTI

60
GIORNATE DI ATTIVITÀ

10
CITTÀ

4
PAESI

Le attività sono state limitate a causa del protrarsi della pandemia.

TUTELA E VIGILANZA

Questa attività è insita nella mission stessa del Consorzio e riguarda proprio la tutela del marchio e della denominazione "Prosciutto di San Daniele" in Italia e nel mondo. Il Consorzio ha, infatti, la finalità di tutelare, promuovere, valorizzare e curare gli interessi generali della **Denominazione di Origine Protetta Prosciutto di San Daniele** anche attraverso l'informazione del consumatore.

Tutelare il prodotto, il marchio e la denominazione DOP significa operare sia in Italia che all'estero per difendere anche in sede giudiziaria e vigilare affinché, da parte di chiunque, non vengano usati indebitamente, abusivamente o illegittimamente (anche riferiti a categorie merceologiche diverse) la dicitura "Prosciutto di San Daniele", il Marchio, i segni distintivi della DOP, il contrassegno e ogni altro simbolo o dicitura che lo identifichi. Significa anche impedire che non vengano usati nomi, denominazioni, diciture e simboli comunque atti a trarre in inganno l'acquirente o il consumatore.

La vigilanza è relativa all'attività di verifica, a livello globale, di eventuali abusi o usi illegittimi del marchio o della denominazione DOP.

Questa attività riguarda in particolare la commercializzazione del prodotto sia esso posto in vendita nei negozi che on line, in quest'ultimo caso uno degli obiettivi è impedire l'uso improprio di domini simili o uguali a "Prosciutto di San Daniele". La vigilanza è affidata ai cosiddetti agenti vigilatori che svolgono due diversi compiti:

- **Vigilanza**, controllando gli esercizi commerciali, sia al dettaglio che all'ingrosso, e svolgendo campionamenti di prodotto per verificarne la conformità, accertando i movimenti di mercato in seguito a segnalazioni su anomalie di prezzo o qualità;
- **Vigilanza online**, monitorando il web per la verifica di eventuali usi impropri.

SERVIZI AI CONSORZIATI

Il Consorzio svolge per i propri soci produttori **servizi di assistenza e consulenza** di carattere tecnico e legale. Questo impegno è volto al continuo miglioramento qualitativo della produzione e alla salvaguardia della tipicità del prodotto.

Concretamente, si compone delle seguenti attività:

- **Supporto nella gestione dei servizi ambientali**, accompagnando i consorziati nella gestione sostenibile dei processi produttivi al fine di diminuire gli impatti ambientali e preservare le risorse naturali. Il supporto si declina anche nello svolgimento di processi contrattuali e amministrativi dei servizi ambientali dove l'intervento del Consorzio ha l'obiettivo di semplificare e snellire la procedura per poter generare impatti positivi nei siti produttivi in termini di risparmi economici e riduzione degli impatti sull'ambiente;
- **Formazione e consulenza**, affiancando i consorziati con assistenza o corsi di aggiornamento specifici, e mettendo a loro disposizione consulenza tecnica e legale circa le rinnovate normative in merito alla gestione della produzione, promuovendo, così, efficienza e sicurezza dei siti produttivi. Il Consorzio organizza anche incontri con esperti su diverse tematiche in diversi ambiti tra cui: salute e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro, privacy e gestione dei dati, comunicazione, export.

I produttori

Il San Daniele DOP nasce dalle mani esperte dei nostri produttori.

Il distretto produttivo di San Daniele del Friuli è vocato alla lavorazione del prosciutto DOP: la quasi totalità di quanto lavorato nel distretto friulano è infatti destinato alle lavorazioni DOP con utilizzo di sole cosce di suini italiani. Tutti i 31 stabilimenti produttivi sono ubicati all'interno del Comune e ricompresi in 28 aziende associate al Consorzio.

In virtù della normativa vigente e dello statuto del Consorzio, i consorziati si distinguono in diverse categorie: la principale è quella dei produttori di prosciutto, ma possono volontariamente associarsi al Consorzio anche gli allevatori, i macellatori, i porzionatori e i confezionatori.

A&B Prosciutti
Agricola Tre Valli
Arbea
Dok dall'Ava
Eli Prosciutti
Filiera Uno Prosciutti
Framon
GranTerre
Io Prosciutto
La Casa del Prosciutto Alberti
La Glacere
Leoncini Prosciutti
Levoni
Martelli il 27
Morgante
Nuova Mondial
Principe di San Daniele
Prosciutti Coradazzi
Prosciuttifici Picaron
Prosciuttificio Bagato Rino
Prosciuttificio Friulano San Daniele
Prosciuttificio Il Camarin
Prosciuttificio Prolongo - Giovanni
Queen's
Prosciuttificio Zanini Gio Batta
Sanbon
Selva Alimentari
Testa & Molinaro

La filiera e il controllo

Il valore generato è il risultato di vari attori che operano in un'unica filiera.

1 ALLEVAMENTI

Gli allevatori si occupano dell'animale dalla nascita alla crescita, per almeno nove mesi, in osservanza al Disciplinare di Produzione, che regola in maniera puntuale il regime alimentare, l'uso di farmaci e la biosicurezza. Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto esclusivamente con carni provenienti dall'Italia e in particolare da suini nati allevati e macellati in 10 Regioni più precisamente in Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio e Abruzzo.

La storia di ciascun animale è documentata e certificata dai tatuaggi sulle cosce che ne garantiscono la provenienza sino al momento in cui le carni divengono materia prima. Gli allevatori sono, perciò, i soggetti chiave a garanzia del benessere animale. Il Consorzio lavora in sinergia con gli stessi e con enti di ricerca e associazioni per promuovere la corretta applicazione delle norme, il monitoraggio dei risultati e la categorizzazione degli allevamenti.

2 MACELLI

Gli stabilimenti di macellazione hanno la responsabilità di verificare che gli animali provengano dagli allevamenti appartenenti al circuito DOP, e che abbiamo i requisiti e le caratteristiche richieste in termini di età, peso, razza e caratteristiche della carcassa.

Nello specifico, l'attività si compie nella **valutazione, classificazione e selezione** delle carcasse animali secondo i rigidi standard previsti dal **Disciplinare DOP**, procedendo con l'invio delle cosce fresche ai prosciuttifici, entro 5 giorni dalla macellazione.

La filiera della DOP del Prosciutto di San Daniele è una catena che genera valore grazie al mix perfetto di **impegno e dedizione** di tutti i suoi principali attori: produttori, allevatori e macellatori.

La passione per un lavoro ben fatto, il desiderio di superarsi sempre e il piacere di un prodotto di qualità, rendono tutti i componenti della filiera del San Daniele partecipi al benessere delle persone e del pianeta. Tre aggettivi per descrivere la filiera? Facciamo quattro: **rigorosa, trasparente, volontaria, certificata**. Ogni soggetto coinvolto nella filiera e ogni fase del processo produttivo devono rispettare le norme previste dal Disciplinare di produzione DOP, sull' allevamento, la macellazione e la trasformazione. Oltre alle autorità nazionali, sorveglia un Organo di controllo denominato IFCQ Certificazioni srl, cui sono affidate le funzioni di verifica e di certificazione dei prodotti e della conformità nell'impiego delle corrispondenti denominazioni registrate, accreditato ai sensi della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012, che stabilisce requisiti, obblighi e sistemi di validazione internazionale dell'operato degli organismi di certificazione dei prodotti. IFCQ Certificazioni è inoltre autorizzato a certificare la qualità del nostro prodotto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

3 PROSCIUTTIFICI E LABORATORI DI AFFETTAMENTO

La lavorazione delle carni può avvenire esclusivamente all'interno dei **31 prosciuttifici** aderenti al Consorzio, tutti situati nel **Comune di San Daniele del Friuli**. Le cosce fresche vengono portate direttamente ai prosciuttifici e sottoposte a **controlli preliminari di conformità**, al fine di verificarne oltre che la provenienza, le caratteristiche della coscia che deve provenire da macelli autorizzati. Le cosce che superano questa fase sono avviate al processo di **lavorazione e stagionatura**, per un periodo minimo di 400 giorni.

Il Prosciutto di San Daniele è poi commercializzato in modalità che variano da intero con osso o disossato e in tranci o affettato in vaschette. Quest'ultima fase di lavorazione è possibile solo in uno dei **9 laboratori di affettamento**, situati anch'essi esclusivamente all'interno del Comune di San Daniele del Friuli e sotto la rigida sorveglianza dell'Istituto di Controllo IFCQ Certificazioni.

4 VENDITA E DISTRIBUZIONE

La quarta e ultima fase della filiera riguarda la distribuzione e vendita del Prosciutto di San Daniele DOP **in Italia e all'estero**.

Al fine di giungere alle tavole dei consumatori per essere gustato in tutte le sue qualità, il prodotto viene affidato a diversi canali, principalmente ristorazione, distribuzione organizzata ed esercizi commerciali al dettaglio tradizionale.

Il valore concreto per la sostenibilità

La visione di lungo termine del Consorzio guarda al futuro, ma si basa sull'impegno presente: a partire dal dialogo con gli stakeholder, il Consorzio ha definito i propri temi di sostenibilità, i propri obiettivi e le azioni attraverso cui contribuisce allo sviluppo sostenibile.

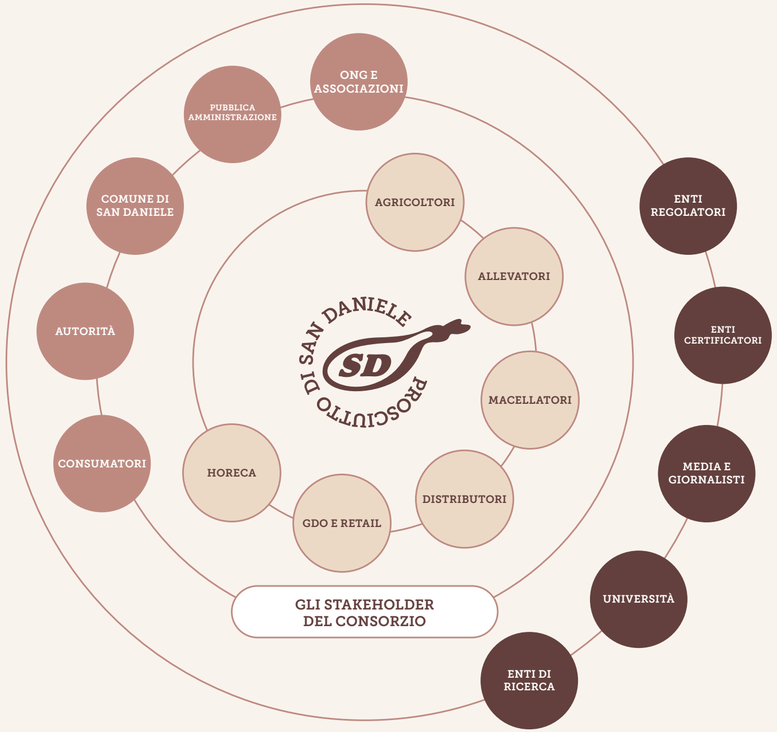
Gli stakeholder

Una strategia che connette più punti di vista e aspettative.

Il Consorzio considera i propri stakeholder e relativi bisogni sia nel disegno del proprio percorso che nello svolgimento delle proprie attività. Il Consorzio ha a cuore l'opportunità di **dare voce a tutte le persone interne ed esterne** ad esso per guardare alle tematiche rilevanti e strategiche da diversi punti di vista.

Per questo motivo sono stati identificati e mappati i diversi portatori di interesse, al fine di chiarire non solo chi sono tutti gli stakeholder a cui il Consorzio si rivolge, ma anche quali sono le loro **aspettative** e quale tipo di influenza esercitano.

Nel grafico che segue, gli stakeholder sono stati distribuiti su tre diversi livelli a seconda del grado di impatto diretto che ha il Consorzio su di essi: il primo cerchio interno, infatti, racchiude tutta la filiera produttiva e distributiva, il secondo raggruppa i consumatori, gli enti pubblici e le associazioni, il terzo infine comprende quegli organismi più indipendenti quali enti certificatori, stampa e centri di ricerca.



I temi

L'analisi di materialità viene utilizzata come base di partenza per definire progetti che vadano nella giusta direzione e che rispondano alle aspettative degli stakeholder e del settore.

Per concretizzare il proprio **impegno di sostenibilità**, il Consorzio ha definito i temi che caratterizzano le aree di sviluppo delle sue azioni. La progettazione del proprio percorso di sviluppo sostenibile non è avvenuta in maniera isolata, ma ha seguito il coinvolgimento degli stakeholder.

PROCESSO DI DEFINIZIONE DEI TEMI MATERIALI

Una volta completata la **mappatura** degli stakeholder, il Consorzio ha individuato i temi su cui avviare un percorso di sostenibilità tramite **un'analisi di materialità**, finalizzata a individuare i temi definiti come rilevanti (o "materiali"), in quanto in grado di riflettere gli impatti del Consorzio nel contesto economico, ambientale e sociale.

Il processo di materialità ha previsto tre fasi:

1

INDIVIDUAZIONE DELL'UNIVERSO DEI TEMI POTENZIALMENTE RILEVANTI

Per giungere alla determinazione della lista di temi materiali, il Consorzio ha inizialmente stilato una lista di argomenti potenzialmente rilevanti dopo aver analizzato il contesto esterno (normativo e di settore) e il proprio contesto di sostenibilità.

2

ENGAGEMENT INTERNO ED ESTERNO E VALUTAZIONE DEI TEMI

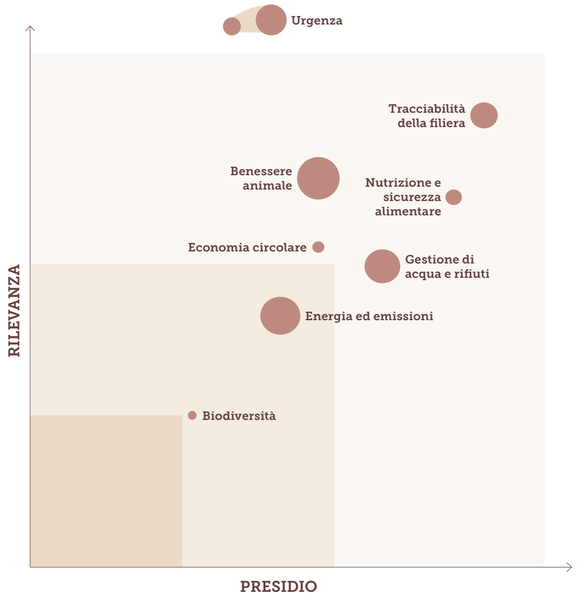
Il Consorzio ha individuato i temi legati al comparto stesso e per tutti i suoi stakeholder. Per individuare le tematiche materiali (ambientali, sociali e di governance) su cui concentrare l'attenzione, il Consorzio si è confrontato con i propri stakeholder richiedendo il loro punto di vista e una loro valutazione.

3

DEFINIZIONE DEI TEMI MATERIALI E MATRICE

Le valutazioni del top management e degli stakeholder, una volta aggregate, hanno consentito di individuare i temi materiali e di collocarli all'interno della matrice di materialità. Questo strumento permette di confrontare le priorità interne ed esterne, posizionando i diversi temi di sostenibilità in base all'influenza che esercitano sugli stakeholder rispetto alla significatività degli impatti che l'azienda può produrre su di essi.

La matrice di materialità



LEGENDA

PRESIDIO: azioni di intervento e di controllo esercitati dal Consorzio sui temi;

RILEVANZA: influenza e effetti dei temi sul Consorzio;

URGENZA: risposta incisiva richiesta dai temi al Consorzio nel breve termine.

I 6 temi del Consorzio

1 IMPATTI AMBIENTALI

Il Consorzio lavora per ridurre l'impatto ambientale del comparto in termini di efficientamento energetico e di consumo di risorse. Il tema si distingue in 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.

Gli SDGs coerenti con le azioni del Consorzio

Le azioni per diventare attori dello sviluppo sostenibile.

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, attraverso la sua mission e le sue attività, si impegna per contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs), approvati dalle Nazioni Unite nel 2015.

Gli SDGs sono stati definiti dai 193 paesi membri dell'ONU e rappresentano 17 obiettivi globali, articolati in oltre 160 specifici target, che offrono una visione integrata dello sviluppo sostenibile.

Tra i 17 SDGs definiti dall'Agenda 2030, sette sono quelli sui quali il Consorzio ha deciso di focalizzare il proprio impegno, al fine di generare benefici e sviluppo sostenibile nel medio-lungo periodo.

ASSICURARE LA SALUTE E IL BENESSERE PER TUTTI E PER TUTTE LE ETÀ

Il Consorzio si impegna, attraverso le sue attività di educazione e formazione, alla promozione di una dieta sana ed equilibrata per stimolare nei consumatori consapevolezza e conoscenza circa le proprietà nutrizionali dei prodotti alimentari e garantire salute e benessere.

ASSICURARE A TUTTI L'ACCESSO A SISTEMI DI ENERGIA ECONOMICI, AFFIDABILI, SOSTENIBILI E MODERNI

Il Consorzio si impegna a monitorare i consumi di energia propri e dell'intero comparto, fissando obiettivi di miglioramento e ricercando in maniera sistematica tecnologie moderne e sostenibili (es. impianti di co-generazione, impianti fotovoltaici) e soluzioni di efficientamento per gli stabilimenti produttivi. Il Consorzio lavora inoltre per aumentare progressivamente la quota di energia proveniente da fonti rinnovabili.

PROMUOVERE UNA CRESCITA ECONOMICA DURATURA, INCLUSIVA E SOSTENIBILE, UN'OCCUPAZIONE PIENA E PRODUTTIVA E UN LAVORO DIGNITOSO PER TUTTI

Il Consorzio promuove e tutela il benessere e la sicurezza dei collaboratori. Si impegna a costruire rapporti di fiducia con tutti gli attori della filiera, supportando l'economia, la cultura locale e la promozione turistica, attraverso il sostegno alle imprese e ai produttori del territorio. Il Consorzio offre anche supporto in materia finanziaria ai consorziati.

COSTRUIRE UNA INFRASTRUTTURA RESILIENTE E PROMUOVERE INNOVAZIONE E INDUSTRIALIZZAZIONE EQUA, RESPONSABILE E SOSTENIBILE

Uno degli obiettivi del Consorzio è quello di raggiungere standard più alti di produttività economica e creazione di lavoro nel territorio per le piccole imprese, specialmente attraverso soluzioni di progresso tecnologico e innovazione (di prodotto, servizi e processi produttivi del distretto).

GARANTIRE MODELLI SOSTENIBILI DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

Il Consorzio si impegna nel perseguire una produzione responsabile attraverso una gestione sostenibile ed efficiente delle risorse (consumo di energia, rifiuti e risorse naturali). Attraverso il sistema di tracciabilità, inoltre, offre ai consumatori tutte le informazioni necessarie circa la provenienza del prodotto.

PROMUOVERE AZIONI, A TUTTI I LIVELLI, PER COMBATTERE IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il Consorzio si sta muovendo per una ricognizione delle emissioni di gas serra generate direttamente e indirettamente nel distretto e valutare, ove possibile, l'utilizzo nel futuro di energia rinnovabile, così da ridurre la propria impronta climatica. Il Consorzio realizza, a questo proposito, campagne di sensibilizzazione rivolte ai produttori per veicolare le sue azioni sul tema.

PROTEGGERE, RIPRISTINARE E FAVORIRE UN USO SOSTENIBILE DELL'ECOSISTEMA TERRESTRE

Il Consorzio agisce nel rispetto dell'ambiente in cui opera, realizzando e promuovendo azioni a tutela della biodiversità, per minimizzare gli impatti sull'ecosistema terrestre.

L'agenda di sostenibilità per un valore concreto

La sostenibilità è da tempo un elemento rilevante nell'agenda del Consorzio e ha contribuito in maniera continuativa a rispondere sempre più fruttuosamente al suo approccio: sapere, saper essere e saper fare. Ancor di più oggi, tempo in cui lo sviluppo sostenibile rappresenta la più grande sfida che il pianeta è chiamato ad affrontare, proporre azioni concrete rimane la soluzione privilegiata che il Consorzio adotta per generare un cambiamento tangibile con la propria presenza.

In stretta relazione alla strategia europea Farm to Fork, il Consorzio promuove azioni che vadano nella direzione di una filiera alimentare sostenibile e che favoriscano la transizione dei consumatori verso abitudini alimentari sane. L'impegno in questi anni si è focalizzato, in particolare, sulle opportunità offerte dall'**innovazione tecnologica** e sulla **promozione dei principi di sana nutrizione**. Il ricorso all'innovazione ha inoltre consentito al Consorzio di diventare un esempio virtuoso di economia circolare con l'attività di recupero del sale, che può essere considerata la sua più grande opera in chiave di sostenibilità.

Il Consorzio sa bene che la propria missione non può essere compiuta in maniera isolata e che siano necessari meccanismi di collaborazione. Per questo, un ruolo di fondamentale importanza del Consorzio è quello di "**fare sistema**" con tutti i suoi produttori, con l'obiettivo di trasmettere un'omogeneità di approccio per rendere il percorso di sostenibilità un cammino condiviso. Quest'ultimo, infine, non si sviluppa in maniera disordinata ma risponde ad **obiettivi di sostenibilità chiari e misurabili** nel tempo. Anche per questa ragione, accanto alle proprie progettualità, il Consorzio ha fissato alcuni obiettivi futuri considerando questo aspetto come il punto di partenza per un impegno effettivo sulle tematiche identificate.

IL MODELLO DI ECCELLENZA E SOSTENIBILITÀ

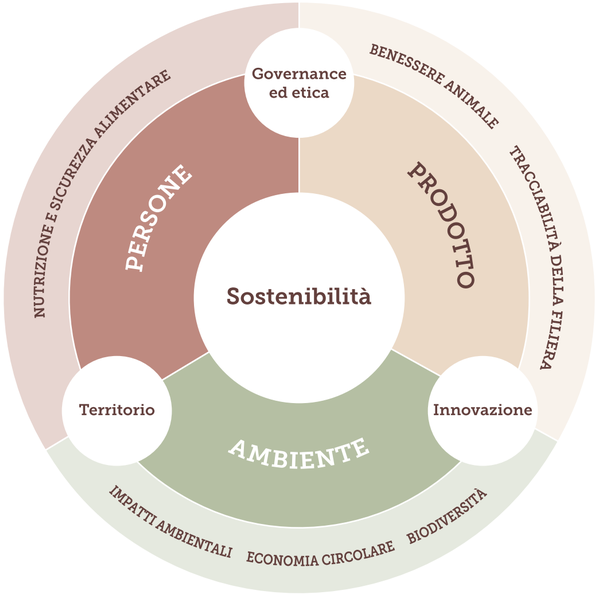
L'impegno concreto di sostenibilità del Consorzio si traduce e prende forma nel modello di eccellenza e sostenibilità che rappresenta l'esperienza e la possibilità di generare valore condiviso nel comparto in **sinergia con l'ambiente, le persone e il prodotto**.

Il modello è caratterizzato da due livelli concentrici, che rappresentano **tre aree di azione** e i rispettivi **sei temi materiali**, e da **tre driver** che fungono da connettori.

Per rispondere alla sfida della transizione sostenibile, il Consorzio insiste innanzitutto su tre aree di azione che definiscono le sue aree di intervento e responsabilità nell'ambiente, nella società e nel mercato: Ambiente, Persone e Prodotto.

Ciascuna area di azione riflette, a sua volta, i temi materiali individuati nell'analisi di materialità che definiscono le responsabilità specifiche del Consorzio attraverso impatti misurati e obiettivi fissati: Impatti ambientali, Economia circolare, Biodiversità, Nutrizione e sicurezza alimentare, Benessere animale, Tracciabilità della filiera.

La gestione coordinata di ciascuna area e di ciascun tema dà quindi concretezza al valore generato dal Consorzio. Affinché questo avvenga con costanza, il Consorzio, mette in pratica il proprio approccio di "sapere, saper essere e saper fare" attraverso i tre driver principali - Tradizione e territorio, Governance ed etica, Innovazione – che connettono le tre aree di azione, parti diverse di un unico impegno.



VALORE PER L'AMBIENTE	VALORE PER LE PERSONE	VALORE PER IL PRODOTTO
LE AZIONI DI OGGI		
La responsabilità verso l'ambiente è destinata a crescere riducendo i consumi, ottimizzando i processi di circolarità e di smaltimento rifiuti e tutelando il luogo d'origine.	L'interesse per la società si esprime principalmente attraverso la promozione di uno stile di vita sano in grado di aumentare il suo benessere fisico e rispondere alla sua nuova sensibilità.	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		
- Incrementare il recupero del sale e della salamoia - Migliorare l'impianto di depurazione per il trattamento delle acque - Tutelare la biodiversità del territorio	- Potenziare la comunicazione - Valorizzare le risorse umane - Migliorare la qualità della produzione	- Aderire al novo sistema di qualità nazionale SQNBA - Consolidare il Portale San Daniele - Validare il sistema di Tag RFID

Valore per l'ambiente

L'impegno del Consorzio per l'ambiente è volto a supportare e facilitare i produttori nella gestione di tre servizi ambientali: servizi di energia elettrica e gas, smaltimento delle acque reflue e gestione dei rifiuti.

Economia circolare

Creare a partire da ciò che c'è.

CONTESTO

Dall'analisi degli scenari emerge chiaramente che al centro di questa transizione sostenibile ci sia **l'urgenza di ripensare i modelli di produzione e consumo**. Guardare alle questioni relative alla sostenibilità ambientale si traduce nel favorire sempre di più un'economia che sia circolare, che possa quindi massimizzare l'utilizzo delle risorse naturali nel tempo senza pregiudicarne la capacità rigenerativa, e quindi la necessità di fruizione da parte delle generazioni future.

PERCHÉ È MATERIALE?

Per la sua produzione, il Prosciutto di San Daniele richiede l'impiego di alcune risorse il cui fine vita, in passato, risultava un semplice scarto.

Il Consorzio ha appurato, tuttavia, che dagli scarti del sale possono nascere nuove risorse cogliendo così l'opportunità di esaltarle, creando ulteriore valore da esse, attraverso un processo innovativo di economia circolare.

> **Il Consorzio attualmente gestisce il recupero e lo smaltimento degli scarti salini attraverso un'azione coordinanta con i prosciuttifici. Ad oggi lo smaltimento e la riqualificazione del rifiuto avviene in impianti autorizzati fuori regione. Per questi motivi il Consorzio si sta impegnando a raccogliere, gestire e trasformare questi rifiuti in modo autonomo in uno stabilimento sul territorio, nel pieno rispetto dei principi di economia circolare.**
>
> **Mario Cichetti, Direttore del Consorzio**

3.652 TON
DI SALE SOLIDO RECUPERATO

3.948 TON
DI SALAMOIA RECUPERATA

INIZIATIVE E PROGETTI

Il processo di lavorazione del Prosciutto di San Daniele genera due tipi di rifiuto salino: il sale solido e la salamoia. Il progetto di **recupero dei rifiuti salini** dei prosciuttifici mira a ridurre e valorizzare gli scarti della lavorazione in ottica di efficientamento dei costi e di economia circolare. Da oltre 10 anni gli scarti salini dei prosciuttifici vengono ritirati da apposite ditte specializzate che destinano questi rifiuti ad appositi impianti autorizzati del Veneto, del Piemonte e della Toscana.

Dal 2023 sarà avviato sul nostro territorio attraverso Promo San Daniele un **nuovo impianto di recupero** degli scarti salini che sfrutterà due specifici processi industriali: il processo di **recupero della salamoia** che prevede delle fasi sequenziali di purificazione e successiva concentrazione fino ad ottenere la cristallizzazione del solido; il processo di recupero del sale solido che consiste nelle fasi sequenziali di vagliatura, lavaggio, igienizzazione ed essiccazione.

I prodotti risultanti dal processo di recupero "End of Waste" verranno **destinati ad utilizzi alternativi** come antighiaccio stradale o per l'industria conciaria come preservante.

L'EREDITÀ DEL SALE

Per produrre il Prosciutto di San Daniele è fondamentale l'utilizzo del sale che compare nella delicata fasa della salatura. Dalle operazioni di salagione si generano due tipologie di scarti salini, quelli solidi e le salamoie.

Durante la salatura, ogni coscia di prosciutto dev'essere completamente ricoperta dal sale per favorire la stagionatura e, una volta trascorse le giornate necessarie, questo sale deve essere sostituito. Durante la salagione il sale viene a contatto con liquido fisiologico della coscia e genera una salamoia che viene raccolta in apposite cisterne unitamente alla salamoia ottenuta dal lavaggio dei macchinari e dei locali di salagione. Di fatto, quindi, lo scarto della filiera di produzione è in parte solido e in parte liquido, sotto forma di salamoia.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

Gli obiettivi futuri mirano ad industrializzare un nuovo sistema di recupero del sale esausto e della salamoia anche attraverso innovazioni tecnologiche e partnership per la costruzione di nuovi macchinari.

OBIETTIVI	TARGET 2022	TARGET 2023	TARGET 2024
RECUPERO DELLA SALAMOIA	/	1.500 ton	4.000 ton
RECUPERO DEL SALE SOLIDO	/	1.500 ton	4.000 ton

Energia ed emissioni

Una risposta credibile all'emergenza energetica.

CONTESTO

Gli ultimi due anni hanno posto il Consorzio di fronte a situazioni inattese e insperate: prima la pandemia, che ha cambiato l'idea di quotidianità e poi la crisi energetica che ha generato costi di energia e materie prime senza precedenti, tutto in un contesto geopolitico sempre più incerto. Resa ancor più urgente da questo scenario la **sfida energetica** che interessa il settore agroalimentare mette a tema concetti di collaborazione e di sistema: attraverso la collaborazione è possibile puntare sull'innovazione tecnologica e sulla condivisione trasparente dei dati, non più come sola filiera ma come ecosistema.

La particolare cornice italiana vede imprese che continuano a lavorare, contrariamente a quanto avviene in altri settori, comunque a fronte di un innalzamento del costo delle materie prime e dell'energia. Come si evince nell'analisi pubblicata nel report della Commissione europea Agricultural Outlook 2031, la sostenibilità avrà un ruolo sempre più di rilievo nei mercati della carne dell'UE, sia per i produttori che per i consumatori. In più, nonostante l'adozione di tecnologie innovative e i cambiamenti nelle pratiche agricole faciliteranno una produzione più efficiente e più rispettosa dell'ambiente, la decisione di investire nella giusta direzione rimane sempre una sfida rischiosa. I principali obiettivi energetici del settore rimangono il **consumo di energia in modo efficiente** unitamente alla **riduzione delle emissioni**.

In questo senso, le soluzioni più virtuose riguardano l' autoproduzione di energia e la relazione con fornitori che dimostrino di essere sostenibili o di aver intrapreso un serio percorso a riguardo. Per raggiungere questo obiettivo, il Consorzio ha avviato un programma di **gestione integrata dell'energia** che riguarda sia il prodotto finito, sia il modo in cui questo viene prodotto e distribuito, tentando di raggiungere tutta la filiera a monte e a valle.

24.072.965 KW/H
CONSUMI ENERGETICI

PERCHÉ È MATERIALE?

Il tema dell'energia ha un impatto rilevante su tutto il comparto e l'efficientamento energetico costituisce un obiettivo imprescindibile.

Anche il Consorzio, consapevole anche del suo ruolo di aggregatore, riconosce fondamentale monitorare i consumi di energia e fissare obiettivi di miglioramento.

INIZIATIVE E PROGETTI

Il Consorzio vuole soddisfare il fabbisogno energetico della filiera efficientando il più possibile l'utilizzo dell'energia elettrica e riducendo le emissioni in atmosfera.

Per questo, il Consorzio offre un **servizio di gestione collettiva** ai propri consorziati. Tale servizio include anche il monitoraggio dei consumi energetici e l'implementazione della loro efficienza.

Oltre a promuovere operazioni di **efficientamento**, il Consorzio si impegna a diffondere una cultura condivisa tra i produttori sugli impatti della crisi climatica, stimolando tutta la filiera a ricercare un utilizzo responsabile dell'energia attraverso l'adozione di strumenti e sistemi di gestione ambientale.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

I principali obiettivi futuri del Consorzio in ambito energetico riguardano il conseguimento di una **certificazione a livello di comparto** e l'avvio di uno **studio Life Cycle Assessment** (Valutazione del Ciclo di Vita) per calcolare le proprie emissioni.

A questi si aggiungono l'adozione di una politica ambientale connessa all'impiego di strumenti volontari di certificazione, europei e internazionali, per la valutazione e il miglioramento delle prestazioni ambientali e la valutazione di investimenti in energia da fonti rinnovabili.

OBIETTIVI	TARGET 2022	TARGET 2023	TARGET 2024
CERTIFICAZIONE ENERGETICA DEL COMPARTO	Individuazione del fornitore e della metodologia applicabile al comparto del Consorzio	Completamento della certificazione	/
COORDINARE LO SVILUPPO DI UNO STUDIO LCA	Individuazione del fornitore e della metodologia applicabile al comparto del Consorzio	Raccolta dati e avvio del progetto	Chiusura e presentazione del progetto

Gestione di acqua e rifiuti

L'uso sostenibile delle risorse.

CONTESTO

La tutela delle risorse (suolo, acqua e aria) è strettamente connessa ad una produzione di qualità, nonché una produzione e un consumo alimentari più consapevoli. Dalla loro disponibilità, infatti, dipende la qualità della vita, la salute e la possibilità di approvvigionamento di cibo.

Il 90% delle risorse idriche nel mondo sono consumate per gli allevamenti e le coltivazioni. Inoltre, per produrre la carne è necessaria più acqua rispetto alla produzione degli alimenti di origine vegetale. Per produrre un chilogrammo di carne bovina occorrono in media 15.415 litri d'acqua, un chilo di carne di maiale 6.000 litri, un chilo di pecora quasi 9.000 litri e un chilo di pollo 4.300 litri.

In totale, il 92% dell'impronta idrica globale è destinato all'agricoltura, di cui il 29% è utilizzato per la produzione animale. Secondo un altro calcolo, l'agricoltura utilizza il 70% di tutta l'acqua dolce disponibile, il triplo rispetto a 50 anni fa.

Heinrich-Böll-Stiftung, Water: thirsty animals, thirsty crops, 2021.

PERCHÉ È MATERIALE?

Consapevole del rischio climatico, il Consorzio ritiene l'acqua un bene prezioso e vuole adottare una corretta ed efficiente gestione della risorsa idrica.

INIZIATIVE E PROGETTI

Prelievo e smaltimento delle acque

Esso gestisce lo smaltimento delle acque reflue di 18 produttori che aderiscono al servizio.

Il Consorzio riceve infatti presso il proprio impianto di **depurazione le acque reflue** e conduce l'impianto secondo un apposito regolamento di fognatura consortile. Nel 2021 sono stati registrati 403.728 metri cubi di prelievi idrici e 282.610 metri cubi di acque scaricate.

282.610.000 M³
ACQUE REFLUE GESTITE

403.728.000 M³
ACQUE PRELEVATE GESTITE

4.457.960 KG
RIFIUTI NON PERICOLOSI RECUPERATI

L'IMPIANTO DI DEPURAZIONE CONSORTILE

Il sistema di pretrattamento delle acque, costruito nel 2015, ha fatto registrare un notevole miglioramento delle caratteristiche delle acque reflue immesse in pubblica fognatura. Grazie ai sistemi tecnologici adottati, infatti, il Consorzio è in grado di monitorare la qualità dei prelievi e degli scarichi e di controllare i relativi impatti sull'ambiente. L'impianto consente di ottenere parametri delle acque trattate e immesse in pubblica fognatura che rispettano i limiti richiesti dalla legislazione in materia, senza dover richiedere deroghe.

L'impianto ha come funzione l'equalizzazione dei reflui ad esso affluenti; questo avviene accumulando separatamente acque cariche con COD (Chemical Oxygen Demand) e salinità ed acque meno cariche per poi essere miscelate proporzionalmente in modo da avere un valore allo scarico quanto più costante possibile.

Gestione dei rifiuti

Il Consorzio si occupa dello smaltimento dei rifiuti di tutti i produttori del comparto. Oltre al recupero della salamoia e lo smaltimento del sale solido, il Consorzio coordina lo smaltimento di altre categorie di rifiuti: carta e cartone, imballaggi misti e di plastica, vetro, fanghi e contenitori prodotti.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

Operando in conformità con il regolamento ambientale il Consorzio si impegna ad ottimizzare il consumo e la gestione delle risorse idriche, riducendo gli sversamenti e le perdite di acqua durante i processi produttivi e incentivando il riutilizzo dell'acqua.

OBIETTIVI	TARGET 2022	TARGET 2023	TARGET 2024
GESTIONE CORRETTA DEI PRELIEVI IDRICI DI 18 PROSCIUTTIFICI	Volume congruo stabilito (entro 460.000 m³)	Volume congruo stabilito (entro 460.000 m³)	Volume congruo stabilito (entro 460.000 m³)
GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE DI 18 PROSCIUTTIFICI	Volume congruo stabilito (entro 320.000 m³)	Volume congruo stabilito (entro 320.000 m³)	Volume congruo stabilito (entro 320.000 m³)
MIGLIORAMENTO DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE	Riduzione parametri allo scarico	Riduzione parametri allo scarico	Riduzione parametri allo scarico
SERVIZIO COLLETTIVO DI RACCOLTA RIFIUTI PRESSO 31 PROSCIUTTIFICI	- Continuità del servizio - Destinazione di parte degli scarti salini al progetto di economia circolare	- Continuità del servizio - Destinazione completa degli scarti salini al progetto economia circolare	- Continuità del servizio - Destinazione completa degli scarti salini al progetto economia circolare

Biodiversità

Il Consorzio attivo per la protezione del territorio.

CONTESTO

Il sistema agroalimentare rappresenta un punto nodale in fatto di cambiamento climatico e degrado ambientale. All'interno del processo trasformativo guidato dall'Unione Europea, lavorare ad un taglio drastico dei pesticidi, degli antimicrobici e dei fertilizzanti chimici immessi nel suolo diventa perciò uno degli obiettivi fondamentali.

Tutto questo è essenziale per **preservare la natura** e la biodiversità, direttamente correlate non solo alla tutela dell'ambiente ma anche alla promozione del benessere animale e delle persone.

PERCHÉ È MATERIALE?

Il Prosciutto di San Daniele può definirsi ed essere tale solo perché prodotto in uno specifico luogo, quello di San Daniele del Friuli, caratterizzato dalla presenza di un fiume, il Tagliamento, e da condizioni microclimatiche particolari che insieme costituiscono l'**ecosistema specifico per la produzione** e lo stagionamento del prosciutto.

Cambiamenti naturali, atmosferici, climatici rischiano di apportare variazioni a questo delicato equilibrio e mettere a repentaglio anche il risultato del prodotto. La salvaguardia dell'ambiente è sempre stata, una priorità del Consorzio.

INIZIATIVE E PROGETTI

Tutelare l'ambiente significa, per il Consorzio, tutelare anche la zona di origine del San Daniele DOP.

Il Consorzio da tempo fa la sua parte in questo ambito a difesa del corso del fiume Tagliamento, nel 2005 finanziando uno studio specifico volto a contrastare la costruzione di casse di espansione o ancora, nel 2018, esprimendo la propria contrarietà ad un progetto di realizzazione di uno sbarramento lungo il medio corso del fiume.

Continua, comunque, tutt'ora, il lavoro di **presidio e tutela del fiume** mediante il monitoraggio e l'aggiornamento continuo dei progetti che riguardano il fiume e la costante interlocuzione con le comunità locali.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

Il Consorzio si impegna senza sosta nella **difesa degli elementi naturali** che sostengono il delicato ecosistema del fiume Tagliamento, difendendolo dalla costruzione di opere a grande impatto ambientale che andrebbero ad alterarne lo stato.

Al fine di portare avanti tale responsabilità il Consorzio si prefigge due azioni principali:

- Prestare attenzione ai provvedimenti tecnico-legislativi di intervento sull'alveo del fiume Tagliamento;
- Ascolto e dialogo con i Comuni le comunità locali.

Valore per le persone

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

Nutrizione e sicurezza alimentare

Educatori per uno stile di vita sano.

CONTESTO

Al cuore della strategia "Farm to Fork" del Green Deal europeo risiede proprio la convinzione di come una **società sana e un pianeta sano** siano direttamente correlati a persone sane.

La nutrizione e la sicurezza alimentare rappresentano perciò temi cardine per l'agroalimentare italiano e per il Consorzio in particolare.

Oltre alla produzione, è fondamentale infatti lavorare per un consumo alimentare sostenibile, con la promozione di diete sane e sostenibili, **contrastando in questo modo la malnutrizione e le malattie** legate all'alimentazione e riducendo l'impatto ambientale dei consumi alimentari e gli sprechi.

PERCHÉ È MATERIALE?

Come tutti gli attori dell'alimentare (e non solo), il Consorzio si trova sempre più a guardare la crescente **sensibilità del consumatore**, che scrupolosamente pone attenzione alle etichette e sceglie cosa comprare non solo sulla base della qualità e dei valori nutrizionali, ma anche della trasparenza e verificabilità di processi produttivi nonché del rispetto e della tutela dei lavoratori.

INIZIATIVE E PROGETTI

Il Consorzio promuove salute, benessere e nutrizione sana anche attraverso **campagne e attività formative e informative**.

In questo impegno, sono coinvolte tutte le aziende facenti parte del Consorzio che condividono i valori e l'impegno nel rispetto della tradizione produttiva, evolvendo l'approccio verso una sempre maggiore accoglienza e sensibilità verso le rinnovate preferenze e abitudini dei consumatori.

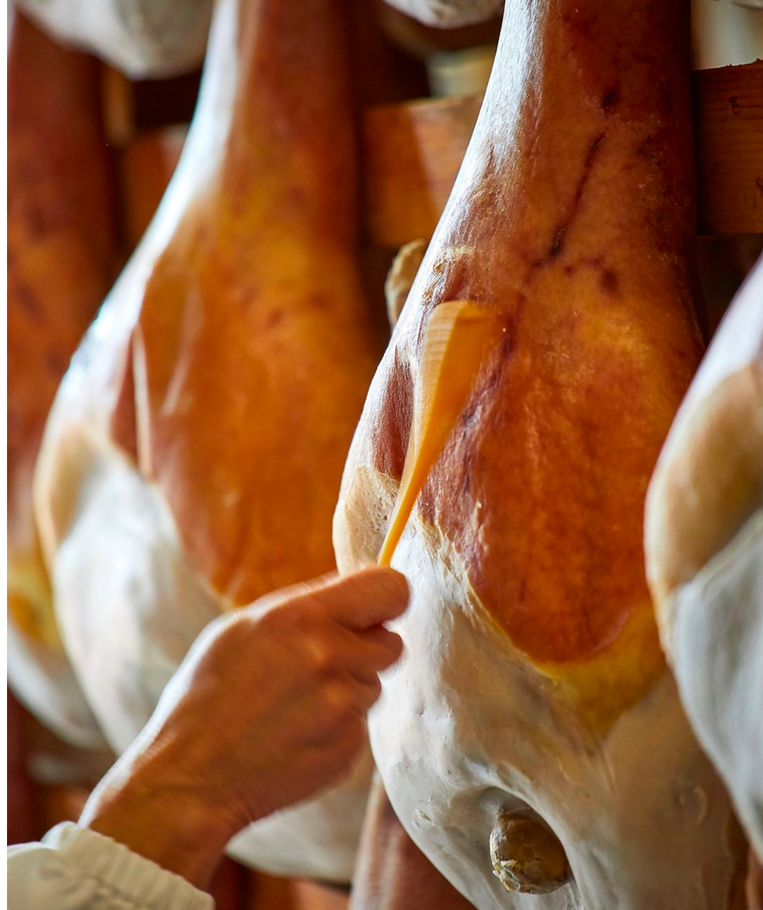
350
PERSONE FORMATE TRA AZIENDE CONSORZIATE E ALTRI ENTI

7.000
PERSONE COINVOLTE IN EVENTI INFORMATIVI

250
PERSONE CHE HANNO RICEVUTO FORMAZIONE SU SICUREZZA ALIMENTARE

In particolare, l'impegno del Consorzio si può tradurre in alcune attività chiave:

- **Formazione e informazione rivolta alle aziende consorziate**, non solo su tematiche cogenti (salute, sicurezza alimentare, etichettatura ecc.) ma anche su argomenti diversi (gestione degli impianti, comunicazione, informazioni nutrizionali) utili però ad ampliare e migliorare la conoscenza del personale che opera all'interno delle aziende. Principalmente gli incontri sono sempre rivolti alle aziende consorziate, è comunque possibile che vengano coinvolti anche altre realtà produttive non solo friulane;
- **Dialogo diretto con il consumatore** con approfondimenti relativi alle caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed edonistiche del Prosciutto di San Daniele nell'ottica di stile di vita sano e consapevole;
- **Partnership con enti e istituzioni** per la realizzazione di progetti che coinvolgano il Prosciutto di San Daniele in ambito scientifico e culturale.



OBIETTIVI PER IL FUTURO

L'obiettivo generale del Consorzio di promuovere la conoscenza del Prosciutto di San Daniele abbraccia anche l'impegno a migliorare le competenze del personale che lavora nei prosciuttifici. Il Consorzio ha così consolidato la propria responsabilità, declinando tale impegno in obiettivi di:

- **Potenziare la comunicazione**: con attività rivolte sia alla divulgazione della DOP Prosciutto di San Daniele, sia di espandere l'advocacy con il coinvolgimento di giornalisti e influencer ma anche di informazione alla comunità circa il lavoro sulla preservazione ambientale;
- **Valorizzare le risorse umane**: supportando le aziende consorziate della ricerca del personale;
- **Migliorare la qualità della produzione**: attraverso incontri formativi rivolti al personale qualificato che opera nelle aziende consorziate.

Nello specifico le azioni intraprese dal Consorzio al fine di raggiungere i propri obiettivi hanno dato vita al disegno di vari progetti distinti su tre aree di azione.

OBIETTIVI	TARGET 2022-2024
POTENZIARE LA COMUNICAZIONE	- Incontri formativi con il personale del banco salumi delle imprese della GDO - Eventi di promozione specifici e Convegni aperti alla comunità del Prosciutto di San Daniele - Attività mirate per giornalisti e influencer
VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE	- Percorsi formativi (anche con il supporto di Enti) per qualificare il personale da inserire nei prosciuttifici - Coinvolgimento delle scuole superiori della zona per far conoscere il Consorzio anche come opportunità professionale
MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE	- Incontri formativi tecnici volti ad ottimizzare le tecniche di produzione, gestione degli impianti e sicurezza all'interno delle aziende per responsabili di produzione e di stabilimento

Le attività rivolte alla formazione delle aziende consorziate sono di fondamentale importanza per il Consorzio anche al fine di garantire una comunicazione uniforme e coordinata e quindi presentare all'esterno un'immagine omogenea e sistemica.

Le nuove abitudini alimentari dei consumatori

L'educazione alimentare più che mai essenziale

È oramai evidente che una transizione sostenibile del sistema produttivo derivi da una richiesta sempre più stringente anche del consumatore, che, al tempo stesso, si mostra volenteroso nel promuoverla concretamente. La transizione, infatti, non si fa solo nella conversione in energia pulita o in un packaging sostenibile a ridotto consumo di plastica: la transizione si fa soprattutto nell'educazione al consumo alimentare.

Al fine di assicurare un corretto stato di benessere, l'OMS raccomanda di seguire il modello nutrizionale proposto dalla dieta mediterranea, iscritta nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. In Italia, tuttavia, solo il 13% della popolazione segue i principi di tale dieta. La mancata educazione e consapevolezza alimentare risulta in comportamenti sbilanciati e quindi errati, qui incluso un adeguato consumo di acqua, che portano a patologie e disturbi alimentari, in particolare tra le fasce più giovani della popolazione.

A questo proposito, è allarmante il dato per cui l'italia si posiziona come penultimo paese OCSE per quota di bambini tra i 5 e i 9 anni in condizioni di sovrappeso o obesità. Diviene, perciò, più che mai essenziale, agire sull'educazione alimentare, proprio tra i più piccoli, dove però lo strumento apparentemente più semplice, la scuola, sembra piuttosto compromesso. Le indagini attestano che sebbene le scuole dichiarino programmi a riguardo, nella sostanza si tratta prevalentemente di episodi sporadici e questo per il fatto che tra i piani educativi, gli obiettivi di apprendimento e la formazione degli insegnanti, non vi è alcun riferimento formale all'educazione alimentare.

Ci sono anche buone notizie però: soprattutto in seguito alla pandemia, gli italiani hanno riscontrato l'esigenza di impegnarsi verso stili di vita più sani, a regimi controllati. Secondo l'elaborazione dei dati del Rapporto Coop 2022 ad opera di The European House – Ambrosetti, il 54% della popolazione del nostro Paese ha già incrementato i propri consumi di frutta e verdura e prevede di iniziare una dieta sana entro i prossimi sei mesi. Nella scelta degli acquisti, inoltre, i consumatori rivelano una maggiore considerazione ai valori che l'azienda esprime piuttosto che alle caratteristiche specifiche del prodotto, lanciando così una importante sfida ai player dell'agroalimentare: da product company che erano, focalizzate perciò sul loro prodotto distintivo, sono ora chiamate ad essere health company, focalizzate sul benessere dell'individuo a 360 gradi.

FOCUS

Valore per il prodotto

Garantire il benessere degli animali è un impegno concreto e il primo passo per un prodotto eccellente

Benessere animale

La cura degli animali alla base della qualità.

CONTESTO

Lavorare al benessere animale è uno dei punti cardine che la Commissione europea fissa quale chiave di successo per costruire una filiera agroalimentare che funzioni per i produttori, i consumatori e il pianeta.

Il tema del benessere animale è strettamente connesso a quello di impatto ambientale neutro o positivo da cui dipendono le **risorse** prime del sistema alimentare e ha una **ricaduta importante sulla salute pubblica**.

PERCHÉ È MATERIALE?

Da tempo il Consorzio presta grande cura eattenzione alla qualità del prodotto e di tutti i processi di produzione per garantire al consumatore finale un prodotto non solo di eccellenza ma anche sano e genuino.

Il benessere animale è, infatti, uno dei temi di maggior rilevanza per il Consorzio in particolare per la **crescente sensibilità e consapevolezza dei consumatori** a tal proposito.

INIZIATIVE E PROGETTI

La qualità del prodotto e dei processi di produzione sono il risultato di un lungo impegno e **investimento di risorse** nell'implementazione di **norme e regolamenti** nelle attività quotidiane, al fine di valorizzare ogni fase del ciclo di vita del prodotto: dal terreno dove sono prodotti gli alimenti dei suini fino alla distribuzione sulle tavole dei consumatori. Questo approccio meticoloso non riguarda solo il Consorzio ma deve necessariamente coinvolgere **tutti gli attori della filiera** per far sì che lo scrupoloso impegno possa fare da guida e ispirazione per tutti i soggetti.

Sono gli allevatori che assicurano un'idonea gestione del bestiame, anzitutto selezionando animali, in purezza o derivati, dalle razze di Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana, secondo quanto disciplinato nel Libro Genealogico Italiano relativamente alla produzione del suino pesante. I tipi genetici devono comunque assicurare il raggiungimento di un peso a carcassa variabile dai 110 ai 168 chilogrammi.

A questo proposito, è essenziale la cura del loro benessere e della loro alimentazione. Gli animali sono allevati in recinti di dimensioni idonee a garantirne lo svolgimento di tutte le funzioni vitali con il dovuto confort. I ricoveri devono anche essere ben coibentati e areati così permettere il mantenimento di giuste temperature e ricambio d'aria. Gli alimenti consentiti sono indicati dal Disciplinare e comunque devono preferibilmente essere somministrati in forma liquida e con siero di latte o latticello, secondo la tradizione.

Nella gestione dei suini, gli allevatori si prendono cura di tutte le fasi di crescita e sviluppo dell'animale, dall'allattamento allo svezzamento fino al magronaggio e all'ingrasso. Nello svolgimento della loro attività, gli allevatori, prima, e i macellatori, poi, sono tenuti a seguire tutte le norme cogenti e a garantire l'esatto adempimento degli obblighi indicati dal Disciplinare, anche con riferimento ai processi di timbratura e certificazione, garanzie di qualità nei passaggi dall'allevamento al macello fino alla tavola. In termini di benessere animale i requisiti minimi sono definititi dallo Stato italiano (D. Lgs. 122/2011), il rispetto dei quali è poi verificato dai servizi veterinari che portano a compimento i controlli ufficiali sul benessere animale negli allevamenti e nei macelli. I Ministeri della Salute e dell'Agricoltura hanno anche recentemente stabilito di intervenire per regolare l'utilizzo di informazioni sul benessere animale riportate sui prodotti alimentari.

Il Consorzio, naturalmente, non si occupa direttamente degli allevamenti e dei macelli, ma può intervenire con regolamenti interni che orientino i propri produttori ad utilizzare materia prima con requisiti maggiori di benessere animale. Dal 2015 il Consorzio è impegnato nello sviluppo di un progetto con l'obiettivo di sensibilizzare gli allevatori e di incoraggiare l'applicazione di buone pratiche per il miglioramento del benessere animale e per la riduzione del consumo di antimicrobici così da evolvere verso attività di allevamento sostenibili.

Il Consorzio ha collaborato direttamente con IZSLER, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, impegnato nel consolidamento del **sistema di raccolta ed elaborazioni dati** che è poi servito come base per la formalizzazione degli allevamenti in Classyfarm.

Il Consorzio ha inoltre svolto attività di **sensibilizzazione e informazione** a supporto, sostenendo incontri con allevatori e associazioni di categoria (quali Anas, Associazione Nazionale Allevatori Suini) e si è fatto promotore della raccolta di adesioni, volontarie, da parte degli allevatori a un audit, incaricando poi IZSLER della realizzazione dell'attività di rilevazione dati sul campo.

CLASSYFARM PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA: UN'INNOVAZIONE TUTTA ITALIANA

ClassyFarm è un sistema integrato finalizzato alla categorizzazione del rischio degli allevamenti in ambito di sanità pubblica veterinaria. Innovativo e Italiano, il progetto rende migliore la collaborazione e il dialogo tra gli allevatori e l'autorità competente per efficientare il controllo, da un lato, ed elevare il livello di sicurezza, qualità ed eccellenza dei prodotti della filiera agroalimentare, dall'altro.

Il sistema si interfaccia con la ricetta veterinaria elettronica, resa obbligatoria dal 2019, e il registro dei trattamenti elettronico. I servizi veterinari possono, quindi, verificare la quantità di farmaci utilizzata dall'allevamento in modo molto più semplice e immediato.

ClassyFarm è stato commissionato e finanziato dal Ministero della Salute, realizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia e Emilia-Romagna e permette di monitorare, analizzare e indirizzare gli interventi in allevamento per recepire e implementare a pieno la normativa europea in materia di Animal Health Law e di Official controls.
Le aree di valutazione comprese nella rilevazione ClassyFarm riguardano: biosicurezza; benessere animale; parametri sanitari e produttivi; alimentazione animale; consumo di farmaci antimicrobici; lesioni rilevate al macello.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

È certamente obiettivo prioritario per il Consorzio continuare a lavorare per il miglioramento del benessere animale negli allevamenti del circuito DOP Prosciutto di San Daniele.

A questo proposito, sembra rappresentare un passo molto significativo l'**adesione al sistema di qualità nazionale SQNBA**, Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale (Art. 224-bis legge 17 luglio 2020, n.77).

Poiché il progetto portato avanti dai Ministeri è particolarmente innovativo, i tempi di pubblicazione dei documenti tecnici necessari per l'avvio della certificazione SQNBA potranno essere variabili.
Il Consorzio segue con attenzione gli sviluppi sul tema e si prepara a coordinare l'adesione alla nuova certificazione da parte dei consorziati.
Il Consorzio si impegnerà sistematicamente, a comunicare adeguatamente e diffusamente in merito all'attività svolta.

OBIETTIVI	TARGET 2022	TARGET 2023	TARGET 2024
ADESIONE AL NUOVO SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE SQNBA	Il Consorzio si è dato l'obiettivo di coinvolgere tutti i consorziati nelle discussioni in merito a SQNBA, stimolando così una prima attività di informazione e sensibilizzazione.	Il Consorzio vorrà provvedere alla verifica dei documenti operativi SQNBA, previa pubblicazione degli stessi, e al coordinamento di approfondimenti con i produttori per agevolarne l'accesso alla nuova certificazione.	Il Consorzio stabilirà criteri di autoregolazione con percentuale minima prestabilita di cosce fresche per la produzione del Prosciutto di San Daniele con certificazione SQNBA per ciascun produttore. Seguirà inoltre adeguata attività informativa ai consumatori.

Certificazione SQNBA

Uno standard comune per il benessere animale

Il Ministero della Salute ed il MASAF - Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – hanno promosso in collaborazione con Accredia, Ente italiano di accreditamento, una nuova certificazione costituita da un insieme di requisiti di salute e di benessere animale superiori a quelli delle corrispondenti norme europee e nazionali e che, trascorsi dodici mesi dall'entrata in vigore, sostituirà le molteplici certificazioni volontarie di benessere animale di tipo "privatistico" elaborate dai diversi Organismi di Controllo.

Gli obiettivi di SQNBA sono quelli di:

- Assicurare qualità alimentare, sostenibilità economica, sociale e ambientale dei processi produttivi del settore zootecnico;
- Migliorare le condizioni di benessere e di salute degli animali e ridurre le emissioni nell'ambiente;
- Fornire al consumatore una chiara e corretta informazione sul benessere animale.

Il Sistema prevede una adesione volontaria e definisce requisiti in merito a: operatori, procedure e modalità operative, organismi di certificazione, sistema di etichettatura per gli animali e per i prodotti di origine animale, sistema di vigilanza.

FOCUS

Tracciabilità della filiera

Ogni passaggio al centro dell'interesse collettivo.

CONTESTO

È sufficiente scorrere i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Uniti per comprendere come la transizione sostenibile sia fortemente correlata alla filiera agroalimentare.

Temi di consumo e produzione responsabile, salute e benessere, lavoro, energia pulita, vita sulla terra e sott'acqua sono sul tavolo quale possibilità di rilancio sostenibile del Paese e la filiera agroalimentare, per i numeri che conta, gioca un ruolo sicuramente da protagonista.

PERCHÉ È MATERIALE?

Similmente al tema del benessere animale, anche nel caso dell'urgenza ad agire in termini di sostenibilità e circolarità della filiera agroalimentare, una **forte spinta viene da cittadini e consumatori** sempre più sensibili.

In questo caso si aggiungono poi anche le **Istituzioni italiane ed europee** che hanno fissato nella sostenibilità l'obiettivo principale delle agende future e gli investitori che sempre di più chiedono strategie di medio-lungo periodo e misurabili.

INIZIATIVE E PROGETTI

Negli anni il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha consolidato il suo ruolo di **garante per i consumatori** di informazioni in merito al processo produttivo, con un approccio di trasparenza e semplicità, al fine di assicurare l'acquisto di un prodotto di qualità, autentico e certificato.

Ogni anno vengono certificati nel circuito DOP e macellati 8 milioni di suini e 14 milioni di cosce vengono avviate alla produzione di prosciutti ad indicazione di origine tutelata. Il distretto produttivo di San Daniele costituisce il punto di arrivo di circa il 22% della filiera completamente italiana che rifornisce tale materia prima.

350
VISITE ISPETTIVE

21.300.000
CONFEZIONI CERTIFICATE DI PRE-AFFETTATO

2.650.000
PROSCIUTTI MARCHIATI

QR CODE: QUANDO TRACCIABILITÀ È SINONIMO DI GARANZIA

Nel 2022 sono stati ricercati 9.790 codici QR univoci che identificano ciascuna vaschetta di Prosciutto di San Daniele DOP affettato.

I sistemi digitalizzati di tracciabilità sono gestiti direttamente dal Consorzio e avvengono mediante un applicativo proprietario e innovativo per la stampa di un QR Code univoco su ogni vaschetta e la decodifica dello stesso.

Il sistema di tracciamento digitale, in vigore da giugno 2019, si applica a ogni vaschetta di prosciutto pre-affettato, questo permette di fornire ai consumatori informazioni in tempo reale in merito a tutta la filiera di produzione, in particolare: Origine della materia prima, Durata della stagionatura, Data di affettamento, Ingredienti, Peso, Luogo di stagionatura, Luogo di affettamento.

La rilevanza della tracciabilità della filiera risiede nel fatto che questa è **garanzia dell'origine e della provenienza del prodotto in ogni fase della sua lavorazione**: dall'allevamento, alla macellazione, ai prosciuttifici fino alla marchiatura a fuoco con il marchio del Consorzio.

Il soggetto terzo incaricato della verifica e certificazione della corretta applicazione del Disciplinare di Produzione da parte di tutti gli attori della filiera produttiva e della certificazione DOP del prosciutto è l'Organo di Controllo indipendente IFCQ Certificazioni, vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e accreditato da Accredia, l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano. Il Consorzio ha comunque un impatto diretto sulla tracciabilità, fissando, tramite il Disciplinare di Produzione, i requisiti minimi di tracciabilità per il Prosciutto di San Daniele DOP.

Il Consorzio interviene, inoltre, per coordinare la tracciabilità delle Aziende e dell'Organismo di Controllo e si occupa anche dell'ideazione, creazione e manutenzione degli strumenti informatici e tecnologici per la gestione della tracciabilità. La responsabilità legale rispetto alle informazioni di tracciabilità riportate sui prodotti alimentari è in capo alle aziende produttrici, che sono tenute a conservare le informazioni di tracciabilità per il periodo definito dalla normativa.

UD
179L

1 ALLEVAMENTI

Il primo passaggio relativo alla tracciabilità si realizza negli allevamenti, dove vengono marchiate con un timbro indelebile entrambe le cosce del suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita.

Questo è il codice univoco identificativo dell'allevamento che riferisce informazioni in merito alla provincia di allevamento, codice identificativo e mese di nascita.

PP
X00

2 STABILIMENTI DI MACELLAZIONE

I macelli, poi, hanno il compito di verificare che i prodotti ricevuti (le cosce) provengano da allevamenti DOP e apportare la marchiatura a fuoco che segnala il codice univoco dello stabilimento.

D.O.T.
16X07

3

A seguire, il prodotto raggiunge i prosciuttifici, incaricati di conferire il sigillo DOT, relativo alla data di inizio della lavorazione, previo controllo della provenienza da macelli autorizzati.

Presso il prosciuttificio avviene, al raggiungimento dei 400 giorni dall'inizio della lavorazione e previa verifica di conformità da parte dell'Istituto di controllo IFCQ, la marchiatura a fuoco con il marchio del Consorzio, che riporta il codice identificativo del produttore.

1STO
0HD0
T6V8

4 LABORATORIO DI AFFETTAMENTO

Infine, il prodotto destinato ad essere distribuito in vaschetta giunge ai laboratori di affettamento e confezionamento.

Il processo è vigilato sempre da IFCQ che, accertati tutti i passaggi, appone a ciascuna confezione, tramite stampa, un codice univoco e un QR code.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

L'obiettivo principale del Consorzio riguarda l'opportunità di **garantire sempre migliore accessibilità al sistema di tracciabilità** tramite soluzioni digitali, in una visione sempre più di sistema. In particolare, il Consorzio ha individuato due possibili progettualità: una banca dati digitale cloud e un sistema di identificazione delle cosce fresche.

La **banca dati digitale cloud per il tracciamento dei prodotti**, con il nome Portale San Daniele, è un progetto che vuole raccogliere tutta la documentazione relativa alla filiera e renderla sempre più accessibile. Il Portale è entrato in funzione nel 2018, ed è stato costantemente implementato e migliorato negli anni successivi. Nel 2021 è stata anche avviata una sperimentazione in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di Parma e il Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia per migliorare la tracciabilità e identificare digitalmente le cosce fresche utilizzate per la produzione dei prosciutti DOP.

Il progetto vuole incoraggiare l'informatizzazione delle informazioni di tracciabilità in una banca dati di filiera e la condivisione di accesso alle informazioni agli operatori autorizzati. Nel 2023, si prevede di aggiornare il Portale San Daniele per migliorare l'accesso alle informazioni di tracciabilità da dispositivi mobili e continuerà con i Partner l'elaborazione del progetto sulla digitalizzazione della tracciabilità delle cosce fresche.

Il Consorzio è consapevole che una sempre maggiore digitalizzazione espone anche ai rischi di danni derivanti da attacchi ai sistemi informatici relativi alla gestione della tracciabilità.

L'attacco, infatti, potrebbe rallentare o rendere offline il sistema informatico per la tracciabilità della DOP (Portale San Daniele). La probabilità è tuttavia bassa e i sistemi di protezione vengono costantemente monitorati e aggiornati.

OBIETTIVI	TARGET 2022	TARGET 2023	TARGET 2024
CONSOLIDARE IL PORTALE SAN DANIELE	Il Consorzio lavora alla digitalizzazione del rilevamento delle vendite all'estero e al miglioramento della reportistica a disposizione del Consorzio stesso, dei Consorziati e dell'Organismo di Controllo.	Il Consorzio vuole migliorare l'accesso al portale per la consultazione dei dati di tracciabilità da dispositivi mobili.	Il Consorzio vuole mantenere aggiornata e funzionale l'applicazione web.
DIGITALIZZAZIONE DELLA TRACCIABILITA' DELLE COSCE FRESCHE	Il Consorzio fissa nell'anno 2022 la conclusione della sperimentazione preliminare realizzata con i partner del progetto.	Il Consorzio, assieme ad i partner di progetto, vuole definire e avviare i lavori preparatori per digitalizzare la tracciabilità delle cosce fresche.	Il Consorzio intende avviare operativamente la digitalizzazione della tracciabilità delle cosce fresche.

La strada per il futuro

Il Consorzio si impegna a portare avanti con costanza e sinergia le azioni intraprese, sia per dare continuità al grande lavoro svolto fino a qui sia per raggiungere nuovi obiettivi futuri

Valore futuro

Un lavoro serio sul presente consente di immaginare il futuro.

L'appuntamento col domani rappresenta un'importante occasione per dimostrare quanto il lavoro del Consorzio verso una transizione sostenibile, sia all'interno della propria filiera, sia di concerto e sistema con gli altri attori del settore, possa rappresentare un passo significativo per lo sviluppo e la valorizzazione dell'agroalimentare italiano. Per continuare la strada già tracciata e far progredire il contributo allo sviluppo, il Consorzio ha individuato alcune idee progettuali da portare avanti nei prossimi anni.

PERFORMANCE ENERGETICA

Valutare la realizzazione di una "comunità energetica" del distretto e ricorrere, dove possibile, all'utilizzo dell'energia verde.

OBIETTIVI:

- Valutare un **investimento rivolto alla produzione di energia elettrica a livello consortile** in abbinamento ad interventi dei singoli impianti dei consorziati;
- Ottenere la **certificazione ISO 50001** per mantenere e migliorare in modo continuo la prestazione energetica del distretto.

IMPRONTA AMBIENTALE

Effettuare una valutazione sull'impronta di carbonio generata dal comparto per individuare le possibili e migliori opportunità di intervento per la sua riduzione.

OBIETTIVI:

- Calcolare la **carbon footprint** dell'organizzazione;
- Calcolare la carbon footprint di prodotto;
- Svolgere un'analisi LCA **(Life Cycle Assessment)**.

LCA: L'IMPRONTA AMBIENTALE DEL PRODOTTO LUNGO IL SUO CICLO VITA

Per avere piena cognizione del proprio rapporto con l'ambiente, per un'azienda che vende beni di consumo, è fondamentale conoscere l'impatto che i propri prodotti hanno sull'ecosistema. Questo significa comprenderne le implicazioni lungo l'intera catena del valore facendo affidamento su metodologie rigorose che riescano a isolare le esternalità negative con rigore e precisione. L'Analisi del Ciclo di Vita, o Life Cycle Assessment (LCA), permette di quantificare i potenziali impatti ambientali associati a un prodotto a partire dalle materie prime fino alla gestione del fine vita. Questa mappatura consente di identificare gli ambiti maggiormente impattanti.

Il Modello di eccellenza e sostenibilità migliora, negli anni, anche grazie al contributo dei lettori che possono chiedere chiarimenti e condividere suggerimenti ai nostri contatti.

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Via Ippolito Nievo 19
33038 San Daniele del Friuli (UD)
C.F. P.IVA Reg. Impr. n. 00220330302
R.E.A. n. 120807
Tel. +39 0432 957515
Fax +39 0432 940187
info@prosciuttosandaniele.it
prosciuttosandaniele.it

CONSULENZA E PROGETTO GRAFICO:

lundquist.

Lundquist Srl
Via Privata Maria Teresa 8
20123 Milano
lundquist.it

FSC
www.fsc.org
100%
From well-managed forests
FSC® C147178

Valore concreto

Tradizione e innovazione a servizio dello sviluppo sostenibile

Il Modello di eccellenza e sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Cofinanziato
dall'Unione europea