

OLTRE L'ECCELLENZA


LA SOSTENIBILITÀ
DEL CONSORZIO
DEL SAN DANIELE



**Il modello di eccellenza e sostenibilità
del Consorzio del Prosciutto di San Daniele**

PERSEGUIAMO
L'ECCCELLENZA

An aerial photograph of a wide river valley with a braided river system, surrounded by lush green forests and mountains in the background. The text "PERSEGUIAMO L'ECCCELLENZA" is written in a white, hand-drawn, brush-stroke font across the center of the image. A thick white brushstroke underline is positioned below the text.

An aerial photograph of a wide river valley. The river winds through a lush green landscape, with several large, light-colored sandbars or islands. In the background, a range of rugged mountains is visible under a soft, golden light, suggesting either sunrise or sunset. The overall scene is peaceful and natural.

CON IMPEGNO
E TRASPARENZA
IN SINERGIA CON GLI ATTORI
DELLA NOSTRA
CATENA DEL VALORE,
PROTEGGENDO LA NATURA
E TUTELANDO
LA SALUTE
DEI CONSUMATORI.

Il Consorzio del prosciutto di San Daniele sin dalla sua costituzione – avvenuta nel 1961 – ha posto, con moto spontaneo e naturale, gli elementi dell'eccellenza e della sostenibilità al centro della sua stessa ragion d'essere. La sostenibilità ha infatti contraddistinto la gran parte della storia del Consorzio che fu costituito da un gruppo di cittadini sandanielesi proprio per tutelare e regolare la produzione locale del prosciutto, già allora considerato patrimonio della comunità di San Daniele.

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.

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 condivisione del sistema produttivo e, quindi, beni di tutta la collettività che guarda al futuro nel rispetto delle tradizioni del passato.

Tutto questo, assieme agli altri elementi che hanno reso, e rendono, sempre più sostenibile il nostro prosciutto, sono ancora una volta le *key values* dell'azione del Consorzio. Rigore e affidabilità attraverso l'implementazione continua di sistemi avanzati di gestione e controllo dei processi. 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 San Daniele preaffettato. Limitato impatto ambientale sull'area produttiva con oltre 3.600 tonnellate di sale recuperato e la gestione dei reflui. Ricerca continua a favore di una sana e corretta alimentazione.

Il Modello di eccellenza e sostenibilità costituisce l'espressione della consapevole presa d'atto del proprio status, che il Consorzio di San Daniele ha raggiunto nel tempo unendo nella gestione delle proprie attività gli elementi naturali e ambientali ai progetti degli uomini e al "saper fare". 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. **Il Documento di sostenibilità evidentemente non è un punto di partenza, ma è piuttosto l'istantanea di oltre sessant'anni di attività e progetti svolti sempre in modo sostenibile.** Il Consorzio guarda oggi al proprio futuro proponendosi ancora come agente del cambiamento e facilitatore di progetti innovativi per rafforzare tutta la filiera. Il fatto di condividere gli impegni ed il modello di sostenibilità rappresenta il primo passo per coinvolgere attivamente tutti gli *stakeholder* e per sviluppare e promuovere nuove progettualità.



Presidente
Giuseppe Villani



Direttore Generale
Mario Emilio Cichetti

I consorziati



A&B Prosciutti

**Agricola
Tre Valli**

Agricola Tre Valli



Alberti
"La Casa del prosciutto"



Arbea



**DOK
DALL'AVA**
prosciutti-dal-1955

Dok Dall'Ava



Eli Prosciutti



Filiera Uno Prosciutti



Framon

Grandi Salumifici Italiani®

Grandi Salumifici
Italiani

io
PROSCIUTTO
- dal 1967 -

Io Prosciutto



King's



La Glacere



Leoncini Prosciutti



Levoni



Martelli il 27



Morgante



Nuova Mondial



Principe
di San Daniele



Prosciutti
Coradazzi



Prosciuttifici **PICARON**®

Prosciuttifici
Picaron



Prosciuttificio
Bagatto



Prosciuttificio Friulano
San Daniele



Prosciuttificio
Il Camarin



Prosciuttificio
Prolongo



Prosciuttificio
Zanini



Sanbon



Selva Alimentari



Testa & Molinaro

LA FILIERA

del prosciutto di San Daniele DOP

FILIERA SUINICOLA

1

ALLEVAMENTI



Tutela del suino, dalla nascita alla crescita

2

STABILIMENTI DI MACELLAZIONE



Selezione cosce fresche secondo il disciplinare DOP

Selezione carni per altre DOP/ prodotti

COSA

CHI

DOVE

3.851

allevamenti

54

stabilimenti di macellazione

10

regioni italiane previste dal Disciplinare DOP:
Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Abruzzo, Marche, Umbria

FILIERA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

3

PROSCIUTTIFICI



Lavorazione,
stagionatura
e marchio con
certificazione DOP



4

VENDITA E
DISTRIBUZIONE



Il prosciutto
di San Daniele DOP
è pronto per essere
degustato

31 produttori

9 laboratori
di affettamento

Ristoranti
Negozi e botteghe

GDO
Distribuzione all'ingrosso

San Daniele
del Friuli

zona esclusiva
di produzione
e affettamento
del Prosciutto
di San Daniele DOP

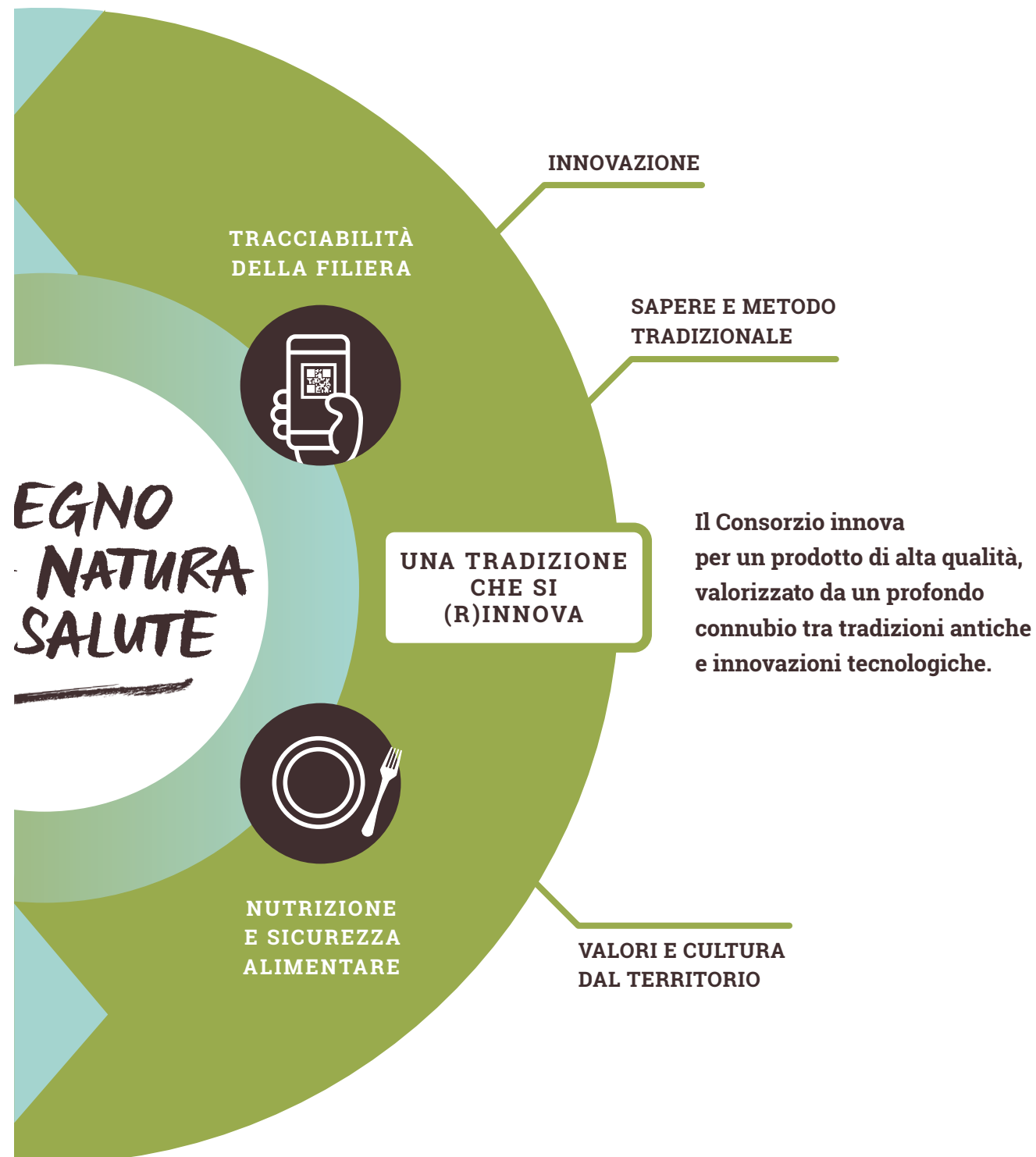
In Italia
e in tutto
il Mondo



Il modello di eccellenza e sostenibilità del Consorzio

L'impegno del Consorzio del Prosciutto di San Daniele per la **natura** e la **salute** delle persone è racchiuso all'interno del suo modello di eccellenza e sostenibilità che rappresenta la sua capacità di generare valore lungo l'intera filiera produttiva. Il modello è caratterizzato da **due pilastri trasversali**, che rappresentano l'approccio comportamentale e valoriale del Consorzio, e da **quattro ambiti di sostenibilità**, che definiscono le responsabilità e le azioni per garantire l'eccellenza del prodotto.







Il Consorzio assicura la tracciabilità della filiera

“ Il 78% degli italiani afferma di sentirsi rassicurato dalla certificazione di origine 100% italiana.* ”

L'esigenza di conoscere **la provenienza del cibo che si porta in tavola** richiede alle filiere alimentari di assumere la responsabilità di fornire informazioni chiare e complete che riguardano le diverse fasi e gli attori della filiera produttiva.

Da oltre 20 anni il Consorzio del prosciutto di San Daniele opera in virtù del valore della trasparenza e agisce per mettere a disposizione di tutti i consumatori le informazioni sul processo produttivo del prosciutto, in maniera semplice e rapida, così che i consumatori abbiano la **certezza di acquistare un prodotto autentico, certificato e trasparente**.

Le informazioni sulla filiera di produzione del prosciutto di San Daniele DOP sono sempre più accessibili grazie ai sistemi digitalizzati di tracciabilità che, in tempo reale, forniscono le informazioni a **garanzia dell'origine della materia prima in ogni fase della sua lavorazione**.

COSA FACCIAMO

Il Consorzio del prosciutto di San Daniele ha costituito **un sistema rigoroso e certificato di identificazione del prodotto lungo la sua catena del valore**, fino all'apposizione del marchio a fuoco certificato DOP. Il suo ruolo è quello di promuovere la corretta applicazione del Disciplinare e vigilare affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del marchio o della denominazione in tutto il mondo. L'ente terzo che certifica le attività svolte lungo il processo produttivo e l'applicazione del Disciplinare di produzione è l'**Organo di Controllo indipendente IFCQ Certificazioni Srl**, vigilato nel suo operato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e accreditato da Accredia, l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano.

L'ECCELLENZA NEL NOSTRO AGIRE

- L'attività di controllo, affidata a **enti indipendenti** nel rispetto del Codice Etico del Consorzio, garantisce e certifica l'applicazione del Disciplinare di Produzione in ogni fase della lavorazione.
- Gli **strumenti di gestione interna** assicurano una conduzione responsabile delle attività del Consorzio e garantiscono affidabilità ai suoi processi interni.

- Il **sistema di tracciabilità** è reso possibile grazie a un sistema di procedure che il Consorzio ha attivato da oltre 20 anni e che le tecnologie digitali rendono oggi accessibili in modo immediato e personalizzato.
- Una **banca dati digitale** raccoglie la documentazione relativa alla filiera e la rende sempre accessibile, per verificare l'autenticità delle materie prime utilizzate negli stabilimenti di produzione.

* Nielsen Panel Consumer 2019

I NOSTRI PROGETTI

COME FACCIAMO A CONOSCERE LA PROVENIENZA di ogni vaschetta di prosciutto di San Daniele?



Da giugno 2019 il Consorzio ha attivato un **sistema di tracciamento digitale** applicato a ogni vaschetta di prosciutto preaffettato per garantire la trasparenza della filiera di produzione del prodotto. Ogni vaschetta di preaffettato presenta un **QR code unico**, che consente al consumatore di accedere a una pluralità di informazioni certificate.

Il consumatore può effettuare lo scan del codice con il proprio smartphone e accedere a una serie di informazioni in merito alla sua origine: produttore, luogo e durata della stagionatura, data e stabilimento di affettamento.

Il packaging ha un ruolo attivo di garante dell'origine, del valore e della tipicità del prodotto, **preservando la fiducia del consumatore.**



23

MILIONI

**CONFEZIONI
CERTIFICATE DI
PRE-AFFETTATO**

1.842

**VISITE ISPETTIVE
LUNGO LA FILIERA
NEL 2019**



CHI CERTIFICA LA FILIERA DOP del prosciutto di San Daniele?

La tutela della qualità e dell'origine del prodotto è garantita da rigidi controlli effettuati da **organi terzi indipendenti dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele**. Infatti, l'intera filiera produttiva DOP è controllata e certificata dall'**Istituto di Controllo IFCQ Certificazioni Srl**, un organismo vigilato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. IFCQ è quindi preposto alla **verifica della corretta applicazione del Disciplinare di Produzione** da parte di tutti i soggetti della filiera produttiva e alla **certificazione DOP del prosciutto**. Il carattere rigoroso del Consorzio e l'indipendenza dei controlli assicurano l'elevata affidabilità dell'operato dei produttori, in favore dell'autenticità del prodotto.



Il Consorzio ha a cuore la natura

“ **Applicare un’economia circolare al modo in cui produciamo e gestiamo le risorse alimentari potrebbe ridurre le emissioni del 49% ed evitare 5,6 mld di tonnellate di CO₂e entro il 2050.*** ”

L’interesse verso un’alimentazione sostenibile si traduce in una maggiore **attenzione degli impatti della filiera produttiva**. Gli operatori del settore si occupano di monitorare i consumi energetici dei processi produttivi e di incrementare la loro efficienza, servendosi di nuove tecnologie e creando sinergie con le aziende del territorio.

Il Consorzio è stato **pioniere nella costituzione di aggregazioni di imprese per la gestione di servizi ambientali**, sensibilizzando i produttori nel valutare i propri impatti sull’ambiente e nel rendere i propri siti produttivi più sostenibili. In questo processo il coinvolgimento di tutta la comunità ha un ruolo importante, perché riconosce il valore di una filiera produttiva sostenibile e adotta stili di alimentazione consapevoli, optando per un consumo ridotto, ma di qualità.

COSA FACCIAMO Il Consorzio ha deciso di assumere il ruolo di guida per i consorziati in merito alla **gestione sostenibile degli impatti ambientali legati ai processi di produzione del prosciutto**. Il Consorzio si pone quale aggregatore di esigenze e promotore di soluzioni sinergiche tra i consorziati con l’obiettivo di efficientare i processi e creare valore per i produttori, per il prodotto e per l’ambiente. In particolare, **sono tre i servizi ambientali in cui il Consorzio assiste i produttori**: lo smaltimento delle acque reflue, la gestione dei rifiuti (tra cui recupero di sale e salamoia) e la gestione collettiva di servizi di energia elettrica e gas.

L’ECCELLENZA NEL NOSTRO AGIRE

- Il Consorzio rende più snelli i processi di fornitura dei **servizi ambientali per i consorziati**, proponendosi come facilitatore degli aspetti contrattuali e amministrativi dei servizi.
- La gestione aggregata dei servizi ambientali consente di ottenere **risparmi economici** per i siti produttivi e di **ridurre i loro impatti ambientali**.

- **Grazie alle tecnologie innovative e non invasive per il prodotto adottate nei luoghi di produzione**, i consorziati sono in grado di aumentare i livelli di produttività e di efficienza, lasciando al contempo invariato il metodo tradizionale di produzione del prosciutto.
- Il sistema di pretrattamento delle acque reflue promosso dal Consorzio nei siti produttivi di un nutrito gruppo di produttori consente di **migliorare le caratteristiche delle acque immesse in pubblica fognatura**. Le tecnologie dell’impianto consentono di controllare le caratteristiche qualitative dell’acqua, migliorandone la qualità.

* Completing the Picture: How the Circular Economy Tackles Climate Change, Ellen MacArthur Foundation, 2019

I NOSTRI PROGETTI

3.673

TONNELLATE
DI SALE SOLIDO
SMALTITO



IL SALE USATO PER LA PRODUZIONE del prosciutto può essere riutilizzato?

Il recupero del sale solido è un servizio attivo dal 2009 che mira a **ridurre e valorizzare gli scarti della lavorazione**, in ottica di efficientamento dei costi e di economia circolare. Il recupero del sale solido è effettuato per conto del Consorzio da un'azienda specializzata che si occupa di raccogliere presso tutti gli stabilimenti il sale esausto derivante dal processo di lavorazione che, dopo essere stato analizzato, può essere **funzionale ad altri utilizzi industriali**.

Nel 2019 **i consorziati hanno smaltito 3.673 tonnellate di sale solido esausto**, che sono state destinate a usi alternativi come antighiaccio stradale o per l'industria conciararia. Con il quantitativo di salamoia recuperato dai processi produttivi, ad esempio, **si potrebbero proteggere circa 67.000 km di strade dal gelo invernale**.

IL TRATTAMENTO DELL'ACQUA DEI SITI PRODUTTIVI a beneficio delle comunità locali



Il Consorzio gestisce lo smaltimento delle acque reflue di processo dei propri consorziati attraverso un **depuratore consortile** che raccoglie le acque dei siti produttivi che aderiscono al servizio.

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.

288.402

METRI CUBI
DI ACQUE REFLUE
GESTITE
NEL 2019



Il Consorzio si fa promotore attivo della diffusione dei principi di sana nutrizione

“ Più di 2 italiani su 3 sono preoccupati degli ingredienti artificiali nei cibi.* ”

Il settore alimentare ha la responsabilità di ascoltare le necessità dei consumatori, attenti a una alimentazione genuina e al consumo di prodotti salutari. Il Consorzio si impegna a promuovere un prodotto che **rispetta i metodi tradizionali di produzione** e, al contempo, **risponde alle esigenze di una società sempre più sensibile alla qualità del cibo** e a stili di vita sani.

L'elevata qualità che caratterizza il prosciutto di San Daniele è il frutto della volontà del Consorzio di tutelare la salute e il benessere dei consumatori: grazie ai numerosi controlli svolti sulle materie prime richiesti dal Disciplinare, **il Consorzio offre al consumatore un prodotto semplice, sano e senza conservanti.**

COSA FACCIAMO

Il prosciutto di San Daniele è un alimento dagli elevati standard qualitativi di salute e benessere e il Consorzio promuove attivamente questi valori. Per il continuo perfezionamento e miglioramento del processo produttivo, il Consorzio avvia **iniziative di formazione e assistenza per i consorziati**. In particolare, organizza corsi e incontri con esperti per promuovere efficienza e sicurezza dei siti produttivi e avvia sinergie con associazioni ed enti di ricerca per valorizzare e migliorare la qualità del prodotto, anticipando i cambiamenti degli stili di vita e del settore alimentare.

Il dialogo diretto con il consumatore rappresenta un aspetto fondamentale per veicolare e sensibilizzare sul carattere sano e nutriente del prosciutto di San Daniele: **attraverso progetti di formazione e promozione dedicati alla comunità**, il Consorzio è attivo nella diffusione della conoscenza del prodotto e del suo apporto nutrizionale per una dieta equilibrata, facendone apprezzare la tradizione e valorizzando il lavoro di tutti i consorziati.

L'ECCELLENZA NEL NOSTRO AGIRE

- I **sistemi di controllo della filiera** offrono garanzia di qualità del prodotto.
- Il Consorzio ha revisionato e aggiornato le **linee guida per la sicurezza alimentare** con l'obiettivo di semplificare i processi per i consorziati e garantire elevati standard sanitari.
- L'**esportazione** del prodotto prevede specifici regolamenti e requisiti tecnici che i consorziati rispettano in ogni fase della lavorazione, grazie al supporto tecnico e legale del Consorzio.

- Il prosciutto di San Daniele è un prodotto che rispetta le tradizioni e che **sa evolversi nel rispetto delle necessità alimentari della società**, sempre più attenta alla qualità dei prodotti e alla prevenzione di malattie.
- Le collaborazioni avviate dal Consorzio con centri di ricerca, associazioni e università hanno l'obiettivo di educare i consumatori a scelte di prodotti sani, attraverso una più consapevole **conoscenza delle proprietà nutrizionali** dei prodotti alimentari.

* Nielsen Global Survey Health and Ingredient Sentiment, Q1 2016

I NOSTRI PROGETTI



LA RICERCA SCIENTIFICA VALORIZZA il prosciutto di San Daniele

Il Consorzio svolge attività di studio, ricerca e formazione in collaborazione con diversi enti e istituzioni, su temi importanti quali la scienza dell'alimentazione e della nutrizione.

In questo modo il **Consorzio sostiene il progresso in campo scientifico e culturale**, divulgando l'importanza di una dieta equilibrata per il benessere del corpo.

I consumatori, infatti, vedono sempre più il cibo e il suo consumo come strumento per prevenire malattie croniche e mantenersi in salute e più longevi. Il Consorzio ha anticipato l'evoluzione degli stili di vita e, nel corso degli ultimi dieci anni, ha **ridotto il contenuto di sale del prosciutto del 30%**, senza compromettere le sue proprietà organolettiche.

NEL 2019 FORMAZIONE SU SICUREZZA ALIMENTARE PER

308

PERSONE DELLE AZIENDE CONSORZiate

210

PERSONE DI ALTRE AZIENDE ALIMENTARI ED ENTI

EDUCAZIONE alla sicurezza alimentare E DIFFUSIONE dei principi di sana nutrizione

I siti produttivi rispettano gli standard di sicurezza alimentare seguendo le normative nazionali e dei Paesi terzi verso cui esportano. Il Consorzio promuove e attua iniziative per il perfezionamento e il miglioramento qualitativo della produzione, organizzando sessioni di formazione e aggiornamento per i consorziati sulle ultime **normative in materia di salute e sicurezza** e garantendo le condizioni sanitarie dei luoghi di produzione. La formazione è accompagnata anche da incontri ed eventi con esperti del settore, utili per scambiarsi opinioni, idee e suggerimenti per migliorare la produzione e il prodotto stesso. Il ruolo di guida del Consorzio include anche attività di supporto al miglioramento della **comunicazione** delle proprietà alimentari e delle condizioni di degustazione ideali. A tal fine, il Consorzio organizza **progetti di informazione ed eventi di promozione del prodotto aperti alla comunità**, per comprendere meglio gli aspetti unici del prodotto e le sue proprietà nutrizionali.



PERSONE COINVOLTE NELLA FORMAZIONE SU PRODOTTO E LAVORAZIONE

684

ITALIA

270

ESTERO

PERSONE COINVOLTE IN EVENTI INFORMATIVI

39.000

ITALIA

69.220

ESTERO



Il Consorzio promuove il benessere animale

“ L'11% delle aziende internazionali del settore alimentare considerano il benessere animale come parte integrante delle loro strategie di business.* ”

Il settore alimentare ha un ruolo fondamentale nel dare supporto concreto ai **consumatori sensibili ai temi del benessere animale**. Gli operatori del settore, consapevoli di questo, promuovono l'etica del benessere animale lungo **tutta la filiera di produzione**, coinvolgendo gli allevatori in attività di sensibilizzazione e formazione.

Il Consorzio è promotore di misure di benessere animale e collabora con allevatori, enti di ricerca e associazioni per stimolare una virtuosa applicazione delle norme, con il monitoraggio dei risultati e la categorizzazione degli allevamenti. In particolare, le misure che il Consorzio promuove riguardano il **miglioramento delle pratiche di allevamento in termini di benessere animale, uso di farmaci e biosicurezza**.

COSA FACCIAMO

Il Consorzio ha partecipato allo sviluppo di un progetto per valorizzare le pratiche di allevamento, collaborando direttamente con gli allevatori stessi, attori primari della catena del valore. Il progetto ha portato alla realizzazione di un sistema di controlli e di classificazione degli allevamenti della filiera sulla **base delle migliori pratiche di benessere animale**, con l'obiettivo di evolversi verso **attività di allevamento sostenibili**. La sinergia avviata dal Consorzio valorizza maggiormente la filiera di produzione, in cui il benessere animale rappresenta un valore imprescindibile per garantire un prodotto di elevata qualità e sicurezza.

L'ECCELLENZA NEL NOSTRO AGIRE

- Rigidi controlli sugli allevamenti consentono di **sensibilizzare gli allevatori** verso pratiche rispettose della salute degli animali.
- L'applicazione di standard elevati consente di individuare **allevatori più virtuosi** e avviare con loro una collaborazione costruttiva.

- Le verifiche degli standard di biosicurezza e benessere animale in allevamento prevedono la compilazione di **checklist online**, in modo da rendere la raccolta dei dati e la loro analisi più affidabile e tracciabile.
- Con l'avvento della ricetta veterinaria elettronica e della digitalizzazione del registro dei trattamenti, il **processo di analisi presso gli allevamenti è all'avanguardia** per trasparenza e facilità di condivisione.

* The Business Benchmark on Farm Animal Welfare Report 2018, Nicky Amos and Dr Rory Sullivan, BBFAW

I NOSTRI PROGETTI



IL VALORE DEL BENESSERE ANIMALE NELLA FILIERA DEL SAN DANIELE

Nel 2015 il Consorzio, con il supporto scientifico di IZSLER, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia Romagna, e di IFCQ Certificazioni, ha lanciato un progetto che coinvolge allevamenti della filiera, Coldiretti e ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) nell'intento di supportare una forma di **allevamento etico e sostenibile**, nel rispetto del benessere animale.

Il progetto, avviato nel 2016, prevede l'attivazione di un sistema volontario di controlli che consente la raccolta di dati, la valutazione basata su indici scientificamente validati e la categorizzazione degli allevamenti attraverso il **sistema integrato digitale ClassyFarm**.^{*} Questo monitoraggio favorisce un dialogo costruttivo con gli allevatori che vengono accompagnati in un percorso di miglioramento delle loro pratiche di allevamento e promuove un circuito virtuoso.

^{*} Classyfarm nasce da un progetto finanziato dal Ministero della Salute e realizzato da IZSLER. Ha lo scopo di raccogliere i dati, valutare e categorizzare lo stato degli allevamenti relativamente a diverse aree di valutazione quali il benessere animale, la biosicurezza, l'alimentazione animale, l'uso responsabile dei farmaci.

FINE 2015

Definizione del Disciplinare tecnico di progetto (aree di attenzione di sostenibilità ambientale e animale e le regolamentazioni da rispettare per gli allevamenti).

Presentazione del Disciplinare al Ministero della Salute

AUTUNNO 2016

Fase pilota su un campione di 18 allevamenti

2018-19

2° audit su 79 allevamenti

Primo incontro di restituzione dei risultati del biennio di analisi

ESTATE 2016

Presentazione agli allevatori e raccolta adesioni

FINE 2017

1° audit su 81 allevamenti a ingrasso



**CONSORZIO DEL PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE**



Via Ippolito Nievo 19
I-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
www.prosciuttosandaniele.it

CONSULENZA

lundquist.

Via Privata Maria Teresa 8
I-20123 Milano
www.lundquist.it

PROGETTO GRAFICO

yk yvat & klerb

via Giuseppe Giusti 26
I-20154 Milano
www.y-k.it



www.prosciuttosandaniele.it