



EDIZIONE 2023

Valore concreto

Tradizione e innovazione
a servizio dello sviluppo sostenibile

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



EDIZIONE 2023

Valore concreto

Tradizione e innovazione
a servizio dello sviluppo sostenibile

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

Indice

Scenari	10
Il Consorzio	20
Lo sviluppo del modello di sostenibilità	40
Valore per l'ambiente	60
Valore per le persone	80
Valore per il prodotto	88
La strada per il futuro	104



La sostenibilità è un concetto chiave della produzione del Prosciutto di San Daniele, un'eccellenza italiana naturale, sana e attenta all'ambiente.

Alle spalle di questo alfiere del made in Italy, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele opera fin dal 1961, anno della sua fondazione, attraverso azioni concrete a favore della sostenibilità che comportino cambiamenti tangibili, soprattutto in un periodo storico, come quello che stiamo vivendo, in cui lo sviluppo sostenibile rappresenta la più grande sfida che il Pianeta e noi stessi siamo chiamati ad affrontare.

Prodotto, territorio e uomo sono, infatti, elementi inscindibili e strettamente legati fra loro da una connessione di interdipendenza in cui ognuno di essi dipende e influenza gli altri. È per tale ragione, quindi, che la produzione del San Daniele DOP si configura come una lavorazione artigianale infusa da uno spiccato senso di sostenibilità.

Il Consorzio pone tra i suoi obiettivi primari il benessere animale e la salvaguardia del territorio del comune di San Daniele del Friuli e della sua biodiversità. Il primo è fondamentale per costruire una filiera agroalimentare che funzioni per i produttori, i consumatori e il Pianeta: il benessere animale è connesso all'impatto ambientale, da cui dipendono le risorse del sistema alimentare e la stessa salute pubblica.

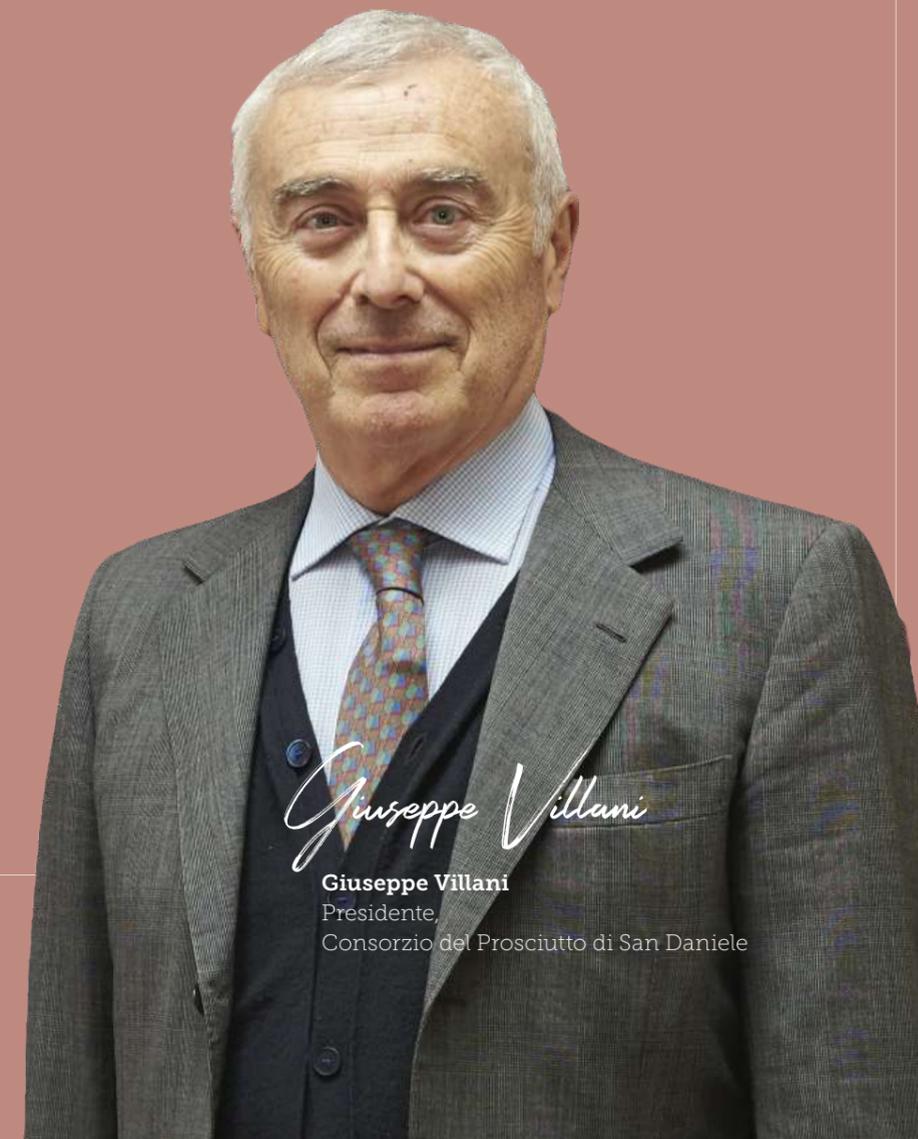
“

“Sostenibilità è sinonimo di qualità, di eccellenza, di rispetto e di benessere. Concetti che rappresentano appieno la filosofia che sta alla base della produzione del Prosciutto di San Daniele, che da generazioni viene tramandata nell’ottica di un’economia circolare e nell’attenzione alle sfide che stiamo vivendo.”

Il secondo, invece, è da imputare all'ambiente e al suo prezioso contributo nella stagionatura del Prosciutto di San Daniele. Il territorio di San Daniele del Friuli è a dir poco unico: nella cittadina friulana si incontrano le brezze che risalgono dal Mar Adriatico e i venti che scendono dalle zone montuose che, assieme alla presenza del fiume Tagliamento, conferiscono al prosciutto le sue caratteristiche distintive; per questo motivo il Consorzio è da sempre schierato a favore della salvaguardia e della protezione di questo delicato ecosistema.

Il terzo vertice di questo triangolo, come accennato in precedenza, è rappresentato dall'uomo e, nel caso del Prosciutto di San Daniele, dalle persone che sono parte attiva della filiera e del comparto.

Nei trentuno prosciuttifici aderenti al Consorzio – tutti situati nel Comune di San Daniele del Friuli – lavorano circa 750 addetti che con passione e talento plasmano questo prodotto. Uomini e donne desiderosi di tramandare il loro sapere e la loro passione alle generazioni future, cosicché la produzione del San Daniele DOP possa godere di una rinnovata energia.



Giuseppe Villani

Giuseppe Villani
Presidente,
Consorzio del Prosciutto di San Daniele

I nostri numeri

360

MLN EURO
DI FATTURATO



31

STABILIMENTI
PRODUTTIVI



2,65

MLN DI COSCE
PRODOTTE



4.400

PERSONE
FORMATE



3.499

TON DI SALE
RECUPERATO



287.000

M³ DI ACQUA
TRATTATA



*Dati al 31.12.2023

Il nostro modello in azione



**PERCORSO DI
SOSTENIBILITÀ**

1° stakeholder day sulla
sostenibilità



**COMUNICAZIONE DI
SOSTENIBILITÀ**

Diffusione della conoscenza
del prodotto e del percorso di
sostenibilità del Consorzio in
Italia, Francia e Germania



**ECONOMIA
CIRCOLARE**

Avvio del procedimento per la
costruzione del nuovo impianto
di recupero del sale



TRACCIABILITÀ

Completata con successo la fase
sperimentale del nuovo sistema
di tracciabilità



ENERGIA ED EMISSIONI

Avanzamento nei progetti di
efficientamento energetico
del comparto e analisi del
ciclo di vita

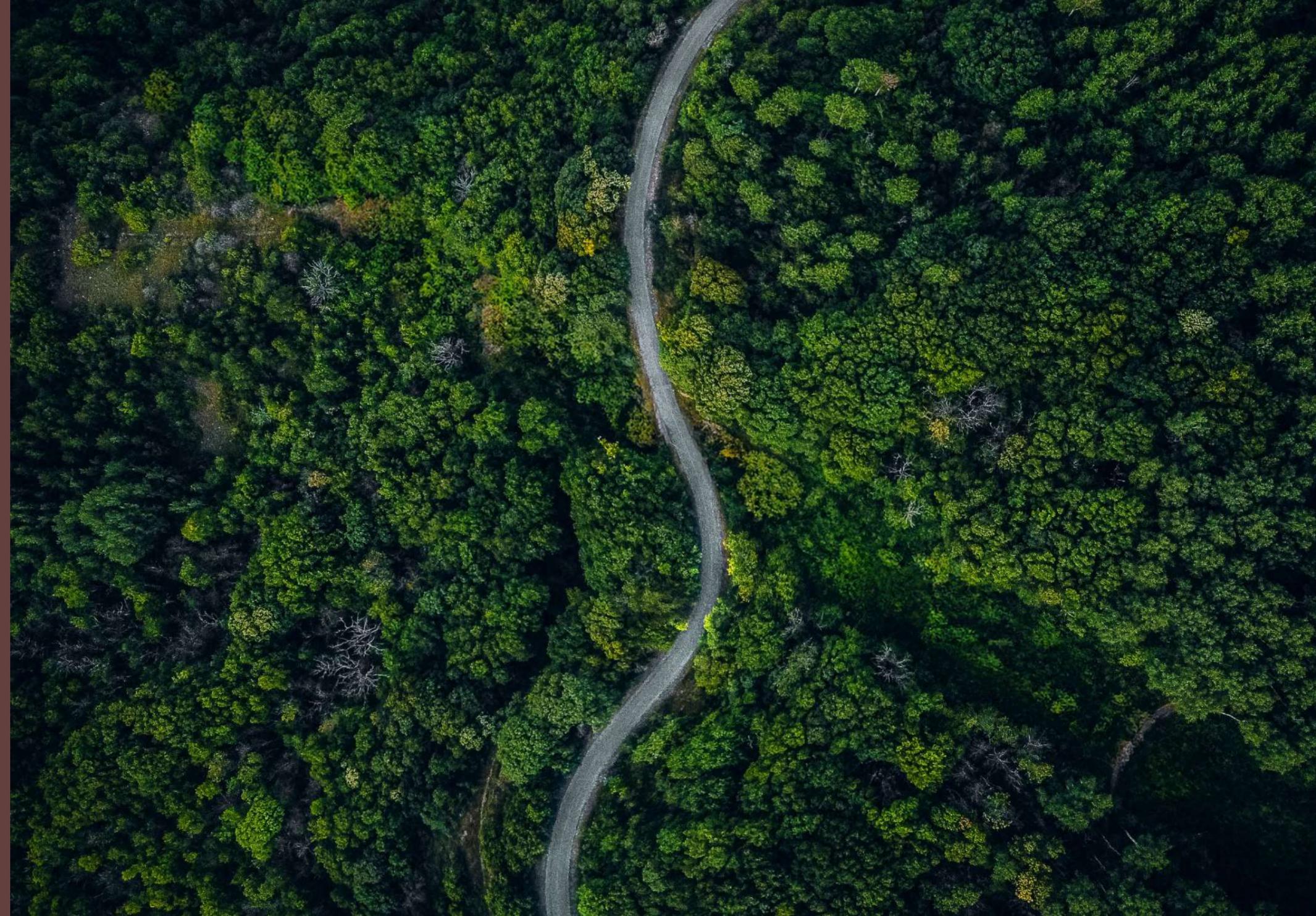


**BENESSERE
ANIMALE**

Proseguimento delle
conversazioni sul benessere
animale con un'organizzazione
allevatoriale e l'Istituto
Zooprofilattico IZSLER

Scenari

Le recenti crisi in ambito economico e sociale hanno messo in luce la vulnerabilità dei mercati e dei sistemi economici dal punto di vista geopolitico ed ambientale. È diventato urgente, anche per il sistema agroalimentare, proseguire la transizione verso la sostenibilità, una leva credibile per affrontare le sfide e lo sviluppo futuro del settore.



Prosegue la transizione sostenibile della filiera



Negli ultimi tre anni, una serie di eventi critici ha colpito il mondo contribuendo ad aggravarne la fragilità geopolitica ed ambientale. Tra questi, la pandemia, il conflitto russo-ucraino, l'aumento dell'inflazione e la crisi energetica hanno avuto le maggiori conseguenze sull'intero ecosistema. In questo contesto è diventato imperativo riconsiderare i sistemi produttivi ed economici in un'ottica di maggiore sostenibilità, circolarità e resilienza delle intere filiere, al fine di contrastare efficacemente la crisi climatica e ambientale ma anche quella sociale.

La filiera della carne, tra le eccellenze del settore agroalimentare italiano, sta prendendo parte al processo di ripensamento del proprio modus operandi e sta affrontando in contemporanea diverse sfide economiche, sociali ed ambientali.

La transizione verso la sostenibilità nel settore è un percorso complesso e articolato, che richiede un aumento di consapevolezza della filiera intera e l'implementazione di strategie e soluzioni innovative che coinvolgano le istituzioni e le aziende, ma anche i consumatori.

Il 2022 ha rappresentato per l'Italia un anno che ha mostrato concretamente i rilevanti impatti del cambiamento climatico, caratterizzandosi per una combinazione eccezionale di anomalie termiche e precipitazioni eccezionali. Si è infatti registrato un incremento del 55% di casi di meteo violento rispetto al 2021, ovvero 310 fenomeni meteo-idrogeologici che solo nel 2022 hanno provocato criticità e danni da Nord a Sud.

Nello specifico, si sono verificati casi di allagamenti e alluvioni da piogge intense, trombe d'aria e raffiche di vento, grandinate, mareggiate, esondazioni fluviali, frane causate da piogge intense, temperature estreme in città e quattro grandi eventi con impatti devastanti sul patrimonio storico-artistico. Inoltre, l'anno è stato caratterizzato da ulteriori crisi più ampie di diversa natura, come l'instabilità dei mercati internazionali delle materie prime agricole e la crisi energetica, che ha portato a un significativo aumento dei prezzi con un conseguente impatti considerevoli sui costi di produzione. Questi avvenimenti hanno enfatizzato l'importanza per le aziende del settore di adottare un approccio e una gestione della filiera che siano integrati e orientati alla sostenibilità.

TRASFORMARSI NELL'EPOCA DELLA POLICRISI

L'industria suinicola sta affrontando una serie di crisi concomitanti. La più recente, legata al conflitto in Ucraina, ha messo in evidenza due fattori destabilizzanti che erano già emersi a partire dal secondo semestre del 2021: l'incremento dei costi delle materie prime agricole e l'aumento dei costi legati al consumo di energia.

- **Materie prime**

I prezzi delle materie prime hanno iniziato una fase di crescita dalla fine del 2020. Il conflitto in Ucraina ha contribuito a un rialzo globale dei prezzi di materie prime essenziali per l'alimentazione degli animali da allevamento, come mais e soia, incrementando così i costi di produzione nell'industria suinicola. Nel 2021 l'Italia ha importato metà delle sue forniture

di mais, con il 45% proveniente da Ungheria e Ucraina. La dipendenza critica da queste fonti è stata evidenziata con il temporaneo blocco delle esportazioni dall'Ungheria, successivamente revocato sotto pressione italiana ed europea, e con il blocco dei porti ucraini, da cui proveniva parte delle importazioni russe.

- **Approvvigionamento energetico**

La crisi energetica ha causato un forte aumento dei costi operativi delle aziende. In particolare, a livello di filiera, l'incremento dei prezzi delle fonti energetiche ha comportato sia un aumento nei costi di approvvigionamento elettrico che un aumento simultaneo dei costi dei carburanti utilizzati nei trasporti e dei costi logistici. La dipendenza nazionale dalle importazioni energetiche dalla Russia ha enfatizzato la necessità, nel contesto italiano, di una politica energetica più consapevole degli equilibri geopolitici sia a livello europeo che internazionale.

Questi accadimenti hanno ulteriormente sottolineato l'importanza di adottare uno sguardo trasversale ai temi legati alla sostenibilità della filiera, garantendo che venga gestita in modo responsabile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico.

Alcuni elementi chiave di questa prospettiva includono un approccio all'impatto ambientale basato su pratiche sostenibili, la promozione dell'efficienza e dell'indipendenza energetica, la salvaguardia del benessere animale e la trasparenza della tracciabilità lungo la filiera. La sostenibilità può fungere da leva per affrontare le crisi e deve essere alimentata da consapevolezza e innovazione.



IL PERCORSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA

Entro il 2030, si stima che la domanda di carne di pollo salirà a livello mondiale del 52%, raggiungendo 152 milioni di tonnellate, mentre la richiesta di carne suina aumenterà del 33%, arrivando a 127 milioni di tonnellate. In questa crescita, il settore suinicolo riveste un ruolo di notevole importanza dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Secondo i dati forniti dalla FAO – Food and Agriculture Organization, la filiera zootecnica è responsabile di 7,1 gigatonnellate di CO₂ equivalenti all'anno, rappresentando il 14,5% di tutte le emissioni di gas serra di origine umana. Questo settore ha anche un impatto significativo sul consumo di

risorse, come acqua, suolo e mangimi. Come risposta a queste sfide, l'industria suinicola sta intraprendendo un percorso mirato a intensificare i suoi sforzi, che includono l'adozione di pratiche di allevamento più sostenibili, l'utilizzo di tecnologie avanzate per la riduzione delle emissioni di gas serra e un maggiore impegno nel promuovere il benessere degli animali.

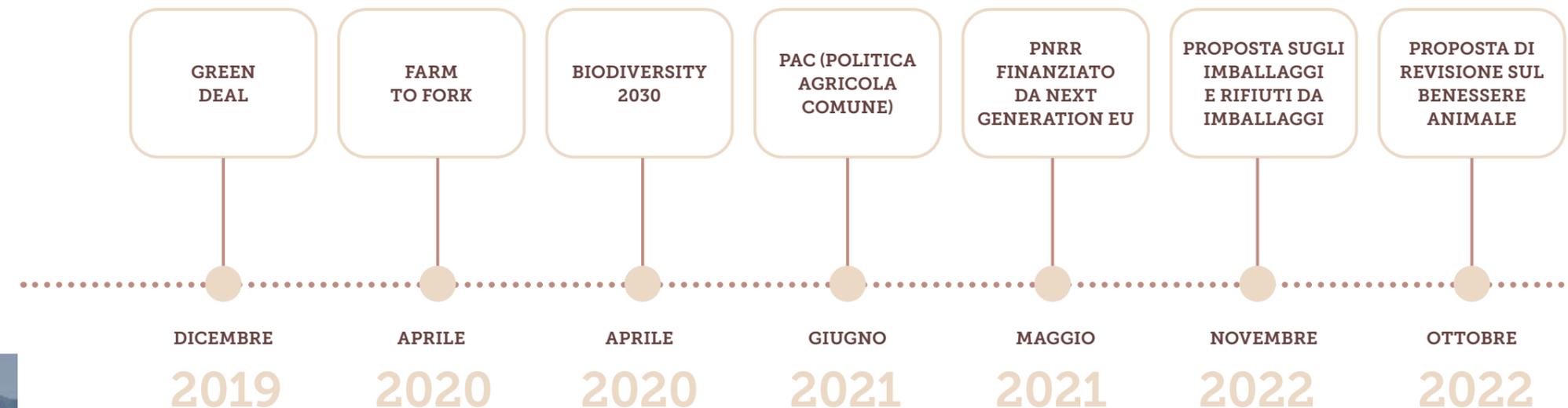
Il percorso della filiera italiana verso la sostenibilità è cominciato nel 2015 con la pubblicazione dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) con i 17 Sustainable Development Goals - SDGs, che rappresentano una linea di indirizzo comune e globale dell'impegno di sostenibilità di istituzioni, imprese e cittadini. Alla luce del suo ruolo trasversale all'interno

dell'economia, 11 dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono direttamente o indirettamente impattati dalla filiera agroalimentare. Un ulteriore contributo a questo percorso è stato apportato dalla Commissione europea, che ha riconosciuto il ruolo strategico e cruciale del settore agroalimentare nell'ambito della ripartenza post-pandemia. Per questo, sono state emanate diverse normative, tra cui le iniziative incorporate nella strategia "Farm to Fork", che ha l'obiettivo di creare un migliore equilibrio tra natura, sistemi alimentari e biodiversità.

- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *Tackling climate change through livestock: a global assessment of emissions and mitigation opportunities*, 2013

- OECD-FAO, *Agricultural Outlook 2022-2031, 2022*

L'INTERVENTO EUROPEO NELLA FILIERA



LA REVISIONE DELLA NORMA UE SUL BENESSERE ANIMALE

In occasione della presentazione della strategia "Farm to Fork", la Commissione europea si è impegnata a rivedere integralmente la normativa sul benessere degli animali con l'obiettivo di allinearla alle più recenti evidenze scientifiche, di estenderne la portata e di semplificarne l'applicazione. Le proposte di modifica si basano sulle raccomandazioni scientifiche fornite dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (EFSA), garantendo così una solida base scientifica.

La revisione della legislazione sul benessere degli animali è ancora in attesa di pubblicazione. Il 6 settembre 2023 oltre 600 stakeholder hanno inviato una lettera aperta alla Presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, esprimendo le loro aspettative e fornendo un pieno sostegno affinché il documento venga pubblicato quanto prima.



LE LEVE DI SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità svolge un ruolo cruciale nell'affrontare le crisi e nello sviluppo futuro del settore. In particolare, la sostenibilità ambientale rappresenta un terreno trasversale e complesso su cui agire, poiché interviene lungo l'intera filiera e coinvolge diversi attori collegati tra loro ma spesso separati e poco consapevoli dei rispettivi ruoli e impatti.

Gestione del suolo ed efficientamento della filiera

Il ruolo della sostenibilità si manifesta chiaramente in tutte le principali attività del comparto: allevamento, macello e trasformazione, distribuzione e consumo. Dall'ottica agricola, la sostenibilità può contribuire a mitigare l'instabilità del mercato riducendo la dipendenza della filiera dagli input esterni, come mangimi e fertilizzanti.

In questo contesto, la gestione del suolo diventa essenziale poiché introduce concetti come il Carbon Farming e l'agricoltura rigenerativa, che mirano a ridurre l'uso di fertilizzanti acquistati all'estero. Nel processo di trasformazione e produzione, invece, le aziende del settore potrebbero adottare il più possibile fonti energetiche rinnovabili, ad esempio nell'ambito della stagionatura e delle celle frigorifere.

AGRICOLTURA E SOSTENIBILITÀ: UNA VISIONE ATTRAVERSO IL CARBON FARMING

Il Carbon Farming (agricoltura del carbonio) è una pratica agricola che punta a mitigare i cambiamenti climatici attraverso il sequestro di carbonio nel suolo e la riduzione delle emissioni di gas serra. L'obiettivo principale è quello di aumentare la quantità di carbonio organico nel suolo, contribuendo così alla sua maggiore fertilità e contemporaneamente alla riduzione delle emissioni di CO₂ nell'atmosfera. La pratica è stata diffusa ufficialmente in Europa dal 30 novembre 2022 attraverso la proposta di regolamento della Commissione europea con la quale si procede all'attuazione del Carbon Farming.

Alcune tecniche di Carbon Farming possono includere:

- **Rotazione delle culture** per migliorare la struttura del suolo.
- Ridurre al minimo la lavorazione del suolo attraverso un'agricoltura **conservativa**.
- **Riforestazioni** favorevoli alla biodiversità e a una gestione forestale sostenibile.
- Pratiche di **gestione del bestiame** che migliorano la qualità del pascolo.
- **Compostaggio** per aumentare la fertilità del suolo e contribuire al sequestro di CO₂.



Educazione e abitudini alimentari

La nuova sensibilità dei consumatori ha portato a un'evoluzione delle loro abitudini alimentari (minori sprechi, minore consumo di proteine animali, maggiore attenzione alle materie prime).

Per questo è necessario portare a un nuovo livello la comunicazione e l'informazione rivolta al consumatore per soddisfare tali richieste e promuovere modelli nutrizionali più sani e sostenibili.

In seguito alla pandemia, gli italiani hanno manifestato la necessità di adottare stili di vita più salutari. Questo emerge dai dati elaborati nel Rapporto realizzato da The European House – Ambrosetti per ADM – Associazione Distribuzione Moderna, in collaborazione con IPSOS. Secondo i dati raccolti, nel 2020 il 42% degli italiani ha seguito una dieta più equilibrata rispetto all'anno precedente, mentre il 26% ha ridotto il consumo di carne.

Il settore assiste oggi alla crescente sensibilità del consumatore che, oltre ad adottare nuovi stili di alimentazione, controlla con maggiore attenzione le etichette e sceglie gli acquisti non solo sulla base della qualità e dei valori nutrizionali, ma anche della trasparenza e verificabilità dei processi produttivi.

Diventa quindi fondamentale operare per un consumo alimentare sostenibile attraverso l'educazione alimentare e 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.

Tecnologia e collaborazione

Integrare la sostenibilità nell'ambito produttivo può diventare il principale motore per l'innovazione. Per raggiungere questo obiettivo, è cruciale inizialmente adottare strumenti di misurazione per delineare regole e guidare le attività produttive, mirando al miglioramento continuo e alla rendicontazione degli impatti. In aggiunta, è fondamentale implementare strumenti e tecnologie che facilitino la raccolta dei dati e la programmazione delle fasi dell'intera filiera. Tali strumenti devono coinvolgere tutti gli attori implicati, offrendo una visione chiara sull'avanzamento della filiera e facilitando la pianificazione flessibile delle attività, specialmente quelle interconnesse. La capacità di integrare efficacemente le diverse componenti e di avere una visione di lungo periodo non è ancora molto diffusa. Secondo uno studio condotto da Altis nel 2022 sullo stato della sostenibilità nel settore delle carni e dei salumi in Italia, che ha coinvolto 46 aziende operanti nella lavorazione e conservazione di carne e nella produzione di prodotti a base di carne, solo il 15,2% (7 aziende) si distingue per l'avvio di iniziative che coinvolgono attivamente i vari attori della filiera. Queste iniziative modificano le modalità di cooperazione e competizione al fine di favorire la condivisione del valore lungo l'intera catena del valore.

Il valore del territorio

Molti prodotti suinicoli, come il Prosciutto di San Daniele, rappresentano tradizioni radicate che trovano la propria unicità nel legame con il territorio di origine. La connessione tra la produzione e la

comunità è indivisibile. Questi territori sono ricchi di biodiversità, conoscenze tradizionali, culture e paesaggi di inestimabile valore. Un approccio orientato alla sostenibilità non solo preserva le competenze locali e le comunità coinvolte, ma tutela anche il patrimonio storico-rurale garantendo il successo e l'eccezionalità del prodotto nel lungo termine.

L'innovazione sociale

Oltre a discutere dei temi legati al prodotto e alla sostenibilità ambientale, un aspetto di crescente importanza per il futuro del settore è il pilastro sociale, in particolare il coinvolgimento delle giovani generazioni. I giovani talenti possiedono competenze innovative in grado di arricchire il settore e aprire nuove prospettive. Pertanto, il settore suinicolo sta concentrando la sua attenzione sull'attrazione di giovani talenti e sul riconoscimento delle loro abilità. È essenziale che anche le aziende del comparto aprano le proprie porte ai giovani, alle istituzioni accademiche e ai centri di ricerca, condividendo apertamente conoscenze e competenze con le nuove generazioni. Altrettanto cruciale è offrire loro opportunità significative e stabili di lavoro, consapevoli che ciò possa costituire un forte incentivo per coinvolgerli.

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

- ALTIS, Università Cattolica, La sostenibilità nel settore delle carni e dei salumi: a che punto sono le imprese italiane?, 2022

- The European House of Ambrosetti, La Roadmap per il futuro del Food&Beverage, 2023

“

“Una delle leve di sostenibilità principali del comparto è una maggiore integrazione verticale della filiera, che garantirebbe una programmazione coordinata delle attività e una gestione più flessibile delle crisi inattese”

Vitaliano Fiorillo,
Direttore AGRI Lab SDA Bocconi



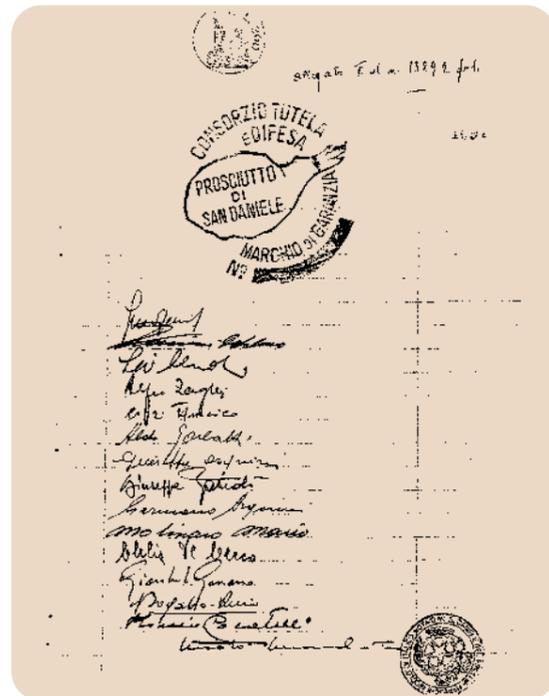
Il Consorzio

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



Mission, valori, prosciutto



La pagina delle firme sul documento di fondazione del Consorzio del 1961

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.

Il Consorzio opera senza fini di lucro per tutelare, difendere e promuovere il marchio DOP "Prosciutto di San Daniele" in modo etico, rigoroso e trasparente. Gli obiettivi del Consorzio sono la gestione e la salvaguardia della tipicità del prodotto, riflesso di elementi naturali, conoscenze locali e caratteristiche uniche nel loro genere.

I valori che sottendono e muovono le attività del Consorzio 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**, 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).

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

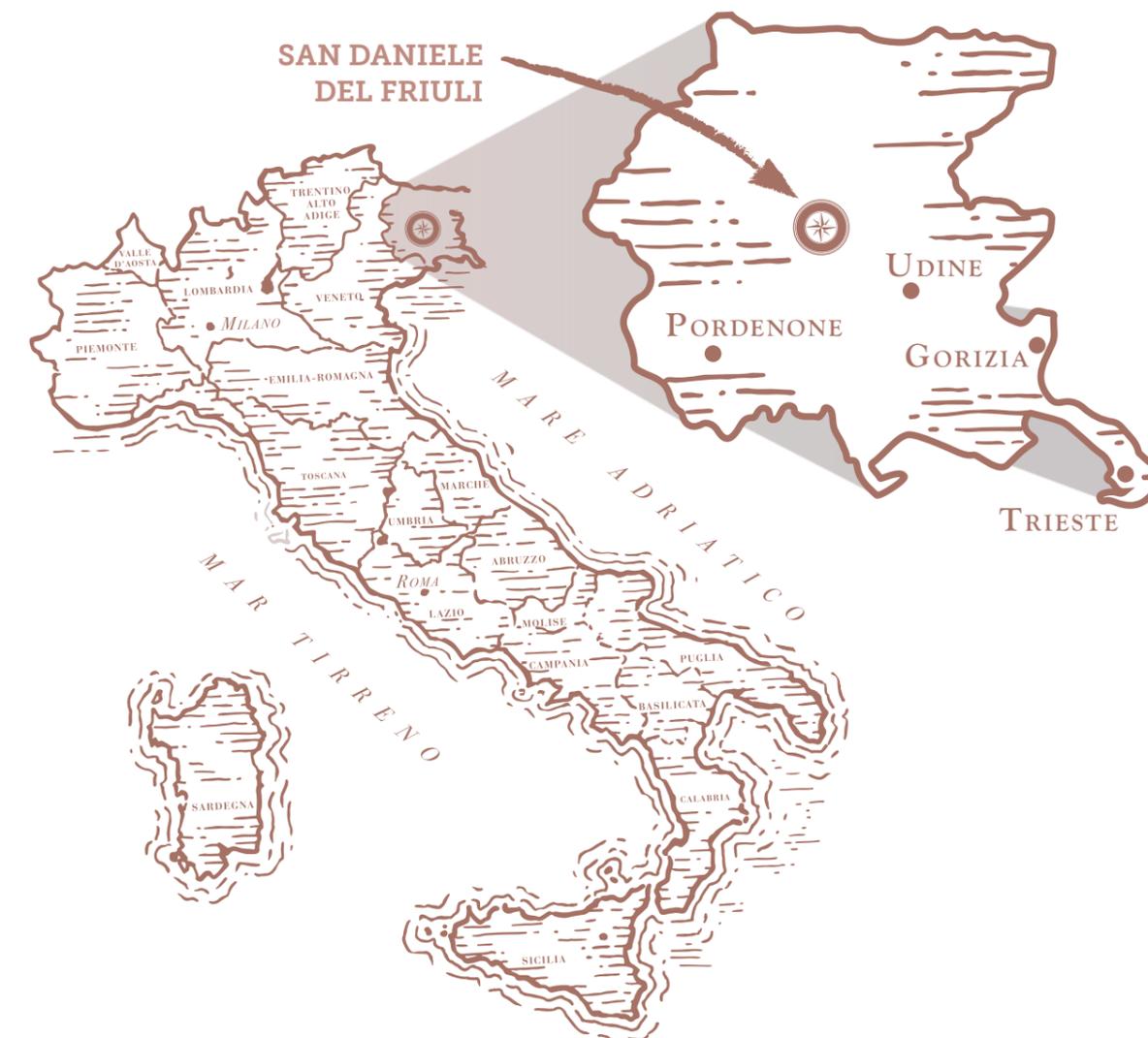
Il Prosciutto di San Daniele è ottenuto da suini nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia. Gli allevamenti ed i macelli certificati si trovano esclusivamente nelle regioni Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

L'allevamento dei suini avviene secondo rigide regole previste dal Disciplinare che stabiliscono razze, genetica, peso e alimentazione. È essenziale che gli animali rispettino tutti i requisiti e siano macellati in perfette condizioni sanitarie dopo il compimento del nono mese di vita.

Per la lavorazione del San Daniele DOP sono utilizzati solo tre ingredienti: cosce di suino, sale marino e il caratteristico microclima di San Daniele del Friuli. Sono utilizzate materie prime esclusivamente italiane e di qualità, senza l'uso di additivi, conservanti, nitrati o nitriti.

Il processo produttivo, che dura almeno 400 giorni, dopo l'importante fase della salatura, si alterna a periodi di riposo e asciugatura dove l'importante fase di affinamento avviene in grandi saloni dove intervengono le tipiche condizioni microclimatiche.

Ciò che rende il Prosciutto di San Daniele un prodotto unico e irripetibile è proprio il territorio in cui viene prodotto: San Daniele del Friuli, una terra dove la brezza del mare incontra quella delle montagne, creando un microclima particolare, che conferisce al prosciutto aromi e profumi inimitabili.



IL MICROCLIMA CHE GARANTISCE L'UNICITÀ DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il paese di San Daniele del Friuli è situato in provincia di Udine, al centro del Friuli-Venezia Giulia, esattamente equidistante da mare e montagna e sulle colline dell'anfiteatro morenico dove si incontrano i venti tiepidi del Mar Adriatico e quelli più freschi delle Alpi. Il paese è lambito dal Tagliamento, fiume alpino che agisce da termoregolatore naturale, creando le condizioni ideali per la lunga stagionatura delle carni. In questo microclima perfetto il prosciutto subisce una lenta lavorazione dove i prosciutti vengono lasciati riposare in saloni che prevedono ampie finestrate, atte a far entrare - l'aria di San Daniele.

È così che i prosciutti assumono il loro gusto, le loro qualità organolettiche e la loro autenticità. Considerando le recenti variazioni delle temperature, è diventato essenziale garantire un ambiente stabile per la stagionatura dei prosciutti. I prosciuttifici hanno quindi adottato sistemi di regolazione termica che consentono loro di mantenere costanti le condizioni ideali all'interno dei saloni di affinamento. Un esempio di come la storia antica si fonda con le innovazioni attuali per proiettare il prodotto verso il futuro.

- Gazzetta Ufficiale, *Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di San Daniele"*, 2007.

IL NOSTRO APPROCCIO

Fin dalla sua origine, il Consorzio ha sposato 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" è il termine che rappresenta, racconta e sottende al rispetto della natura e dei suoi cicli, all'attenzione per l'ambiente e all'etica del lavoro che contraddistinguono l'impegno del Consorzio.

Sostenibilità, per il Consorzio, significa 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 della sua presenza sul mercato.

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



UNA SOSTENIBILITÀ FATTA DI TRADIZIONE, ETICA, TECNICA E INNOVAZIONE

L'approccio del Consorzio alla sostenibilità si concretizza in un metodo che coniuga tradizione e innovazione in un'etica rigorosa ed una tecnica artigiana: una sintesi tra sapere, saper essere e saper fare.

Forte delle proprie radici, cioè della propria tradizione e del proprio territorio, di una maestria e un'arte che si tramandano (sapere), il Consorzio non rappresenta solo un prodotto finito, ma suggerisce una proposta valoriale, fatta di mani operose e volti autentici, incarnati in una solida consapevolezza (saper essere), volta ad offrire qualità ed eccellenza (saper fare).

“Il Prosciutto di San Daniele nasce dalle mani esperte di pochi mastri prosciuttai che, attraverso una conoscenza antica e regole rigorose, trasformano carne e sale in un capolavoro di gusto e delicatezza.”



Mario Cichetti

Mario Emilio Cichetti
Direttore del Consorzio,
Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Le attività

Il Consorzio si impegna a tutelare e promuovere il San Daniele DOP in modo etico, rigoroso e trasparente.

Il Consorzio nasce a tutela del Prosciutto di San Daniele, prodotto che dal 1996 gode della Denominazione di Origine Protetta (DOP) dell'Unione Europea, quale eccellenza della salumeria italiana, unione di elementi naturali, tecniche produttive e tradizione. Le attività del Consorzio si riassumono in quattro macrocategorie:

1 APPLICAZIONE DEL DISCIPLINARE

Il Consorzio detiene il Disciplinare della DOP, ne promuove l'applicazione ed eventuali modifiche e/o implementazioni, oltre a dedicarsi alla tutela di quelle caratteristiche qualitative che hanno accreditato la denominazione sui mercati mondiali.

Definisce inoltre programmi di carattere strutturale e di adeguamento tecnico finalizzati ad assicurare e preservare l'elevato standard di produzione in termini di caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche, nutrizionali e sicurezza igienico-sanitaria del prodotto. Il Consorzio avanza proposte di disciplina regolamentare, anche in attuazione dello stesso Disciplinare.

Dopo numerosi anni, nel 2020 è stato revisionato il Disciplinare di produzione attraverso un cambiamento all'insegna della trasparenza e della tracciabilità avvenuto in seguito a oltre due anni di consultazione con tutti gli esponenti della filiera e delle istituzioni.

2 PROMOZIONE DEL MARCHIO

L'attività include tutte le azioni di promozione e valorizzazione del marchio nel mercato nazionale ed estero. Le principali azioni riguardano le attività di marketing, le campagne di comunicazione, l'organizzazione di eventi, nonché la realizzazione di progetti di informazione/formazione per valorizzare e approfondire gli aspetti unici del prodotto.

In particolare, l'azione si articola nelle seguenti forme:

- **Comunicazione** – Organizzazione di campagne di promozione del prodotto multicanale sia continuative che specifiche con particolare attenzione all'utilizzo di canali comunicativi tradizionali e digitali.
- **Marketing** – Campagne di promozione e valorizzazione del prosciutto nei settori della distribuzione organizzata, normale trade e canale ho.re.ca..

- **Eventi** – Pianificazione di attività a diretto contatto con gli stakeholder per diffondere la conoscenza del prodotto, le qualità e l'importante legame con il territorio d'origine.
- **Formazione** – Coinvolgimento di operatori del settore e consumatori per affinare la conoscenza del prodotto, dei suoi valori nutrizionali e della tradizione che la DOP rappresenta.
- **Export** – Sostegno alle esportazioni con la comunicazione e la promozione del marchio nei mercati internazionali.

IL TOUR ITINERANTE "ARIA DI SAN DANIELE"

"Aria di San Daniele" è il tour itinerante organizzato dal Consorzio a partire dal 2017. Nato come estensione della locale festa del prosciutto, l'evento porta il Prosciutto di San Daniele nelle principali città italiane in un tour per raccontare le caratteristiche qualitative e organolettiche del prodotto.

La sesta edizione di "Aria di San Daniele" del 2023 ha previsto 35 eventi in altrettanti locali selezionati, come enoteche, osterie e ristoranti, durante i quali il Prosciutto di San Daniele è stato protagonista con un corner dedicato.

7.500

PARTECIPANTI

35

EVENTI

8

CITTÀ



3 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, anche in sede giudiziaria, e vigilare affinché non vengano usati indebitamente, abusivamente o illegittimamente la dicitura "Prosciutto di San Daniele", il Marchio e i segni distintivi della DOP, tali da trarre in inganno i consumatori. Questa attività riguarda in particolare la commercializzazione del prodotto sia nel punto vendita che on line.

L'attività di vigilanza si svolge controllando gli esercizi commerciali - sia al dettaglio che all'ingrosso - e il web: si agisce sia in seguito a segnalazioni su anomalie che attraverso regolari campionamenti di prodotto per verificarne la conformità, il prezzo e la qualità.

4 SERVIZI AI CONSORZIATI

Il Consorzio offre 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, il Consorzio svolge le 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;
- **Supporto per gli aspetti igienico sanitari e per l'esportazione**, fornendo ai consorziati consulenza tecnica sulle rinnovate normative promuovendo, così, efficienza e sicurezza dei siti produttivi;

- **Supporto per gli aspetti legati alla legislazione in tema di etichettatura del prodotto, alla comunicazione ed all'accesso al credito;**
- **Formazione** organizzando corsi di aggiornamento specifici ed incontri con esperti su diverse tematiche in vari ambiti tra cui: salute e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro, privacy e gestione dei dati, analisi sensoriali, comunicazione.



🔍 Disciplinare del Prosciutto di San Daniele: le nuove regole

Rivisto dopo 26 anni il Disciplinare di produzione per allinearlo al contesto di oggi.

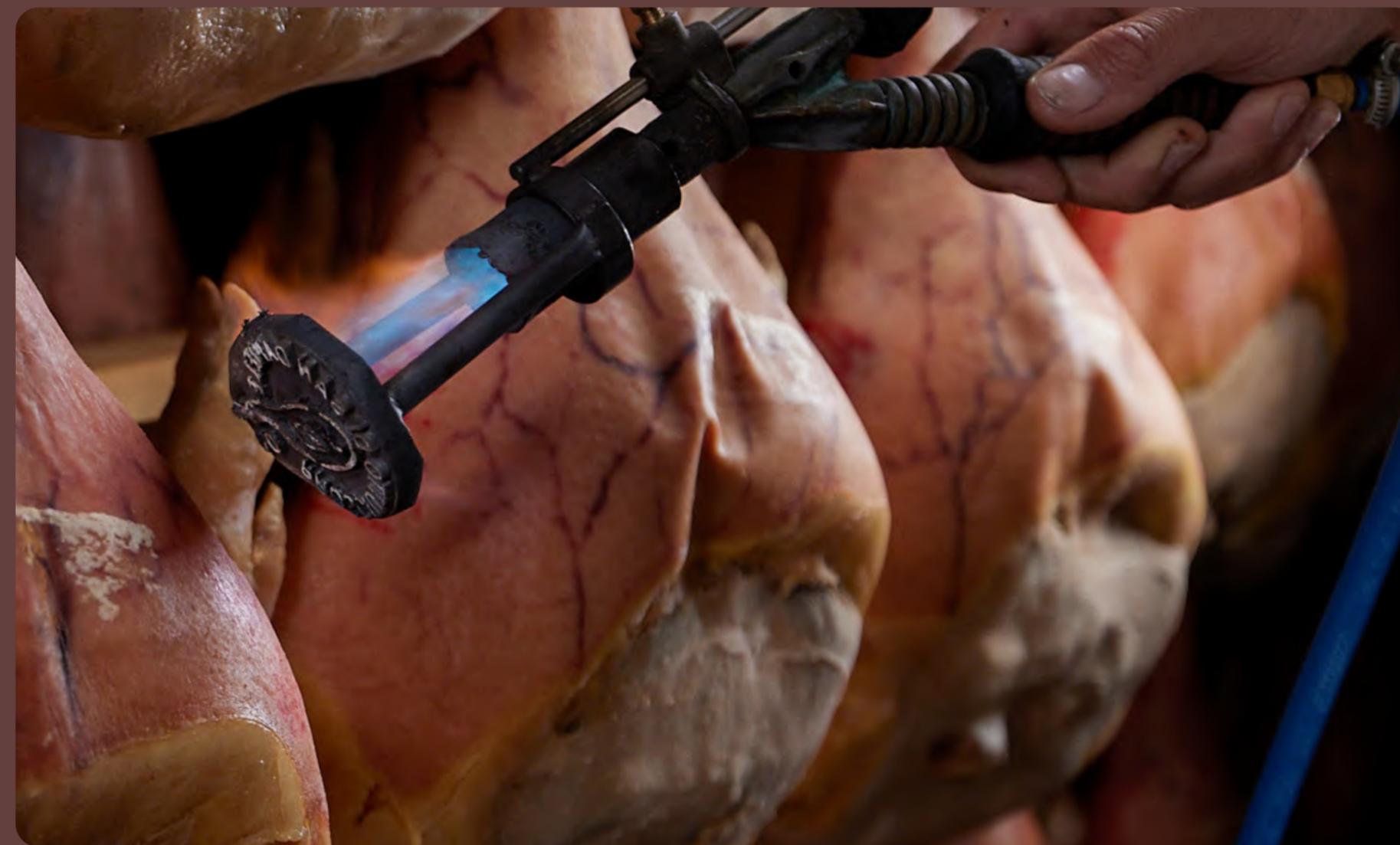
Il Disciplinare di Produzione della DOP è lo strumento fondamentale a garanzia della tutela del marchio e del prodotto. Dopo un lungo periodo di studio e confronto iniziato nel 2018, il Disciplinare del Prosciutto di San Daniele è stato aggiornato nel 2020: pur mantenendo i principi di base originari stabiliti nel primo documento formale del 1994 (e rivisto con modifiche minime nel 2007), il Consorzio ha introdotto nuove norme legate agli aspetti scientifici del processo produttivo toccando anche i temi del benessere animale.

Innanzitutto, è stato compiuto uno sforzo per rivedere la struttura del Disciplinare, abbreviando la lunghezza del documento e modificandone lo stile nell'ottica di renderlo più accessibile ai lettori. Oggi è un documento fatto di 8 articoli, lungo una decina di pagine. Le principali revisioni riguardano poi una maggiore specificazione dei tipi genetici dei suini e dell'alimentazione consentita, le modalità di etichettatura, la regolamentazione dell'uso del logo consortile, l'implementazione di un nuovo sistema di tracciabilità per le vaschette di preaffettato e l'adozione di innovazioni tecnologiche e di processo. In particolare, il Disciplinare pone una specifica enfasi sul contenuto di sale nel prodotto

finale, limitandolo al 6% per ciascuna coscia, al fine di preservare la tradizione gastronomica e le qualità nutrizionali e organolettiche del prosciutto, riservando anche maggiore attenzione alla salute del consumatore. Nel corso della sua storia il Consorzio si è sempre impegnato nella conservazione della tradizione, assicurando nel tempo la trasmissione di un prodotto unico.

La sfida cruciale oggi consiste nel trovare un equilibrio tra il mantenimento delle radici culturali e l'adattamento all'innovazione, proteggendo il patrimonio ereditario da influenze esterne, specialmente quelle provenienti dall'estero. Ogni attore coinvolto nella filiera è tenuto a rispettare scrupolosamente le disposizioni del Disciplinare, garantendo così la produzione di un alimento genuino che rispecchi gli elevati standard di una filiera controllata e tracciata. Il rispetto di tali norme è assicurato da una sorveglianza rigorosa non solo da parte delle autorità nazionali, ma anche da parte di un Organismo di controllo terzo che per il Prosciutto di San Daniele è l'istituto IFCQ Certificazioni srl.

L'ente ha il compito di verificare e certificare il prodotto, garantendo la conformità al disciplinare della denominazione registrata. Attraverso il suo ruolo di tutela, l'IFCQ Certificazioni srl contribuisce significativamente alla sfida del Consorzio di garantire alti standard qualitativi e il rigoroso rispetto delle regole, svolgendo anch'esso un ruolo importante nel preservare e valorizzare la tradizione.



foculis

“

“Attraverso un Disciplinare chiaro, semplice e fruibile, tutti gli operatori possono contribuire alla creazione di un prodotto distintivo e autentico nel pieno rispetto della tradizione.”

Michele Leonarduzzi,
Responsabile di prodotto DOP/IGP,
IFCQ Certificazioni srl



La governance

Un sistema rigoroso e incentrato sull'imparzialità.

Affinché la qualità e l'autenticità del prosciutto siano garantite e gli interessi degli agricoltori, dei produttori e dei consumatori siano tutelati, il Consorzio ha sviluppato nel corso degli anni una governance solida e rigorosa che garantisce all'ente di operare con imparzialità e terzietà.

Questa struttura è di vitale importanza poiché permette al Consorzio di agire in modo coerente e rappresentativo per tutti i suoi membri e, allo stesso tempo, di portare avanti determinate funzioni in forma autonoma e indipendente, con particolare riferimento al ruolo del Direttore Generale. L'importanza di tale struttura è sottolineata e dettagliata all'interno dello statuto del Consorzio.

Attraverso la sua organizzazione, il Consorzio ha istituito un sistema ideale per salvaguardare il prodotto, anche nel futuro. Questo è possibile grazie alle norme e ai poteri decisionali che consentono al Consorzio di raggiungere gli obiettivi chiave della sua missione:

- Garantire l'autenticità e la Denominazione di Origine Protetta (DOP).
- Mantenere elevati standard di qualità nella produzione.
- Assicurare la trasparenza e la tracciabilità del prodotto.
- Promuovere il prodotto attraverso attività di promozione e marketing a livello nazionale e internazionale.

Con parità di diritti, il Consorzio accoglie soci cosiddetti produttori e non produttori.

Nello specifico possono farne parte:

- Tutti i produttori di prosciutto di San Daniele che qualificano le rispettive produzioni con una aliquota di prodotto a denominazione di origine protetta ritenuta conforme ai fini della DOP, presso ognuno dei propri laboratori;
- Gli allevatori, macellatori, porzionatori-confezionatori riconosciuti ed operanti nel sistema di controllo della DOP Prosciutto di San Daniele.

Il sistema di governance garantisce e agevola, infine, anche il coordinamento dei produttori, facilitando la loro comunicazione e collaborazione.

Il Presidente e il Direttore Generale sono entrambi nominati dal Consiglio di Amministrazione. Di seguito, invece, la descrizione dei compiti dei tre maggiori organi collegiali.

L'Assemblea

L'Assemblea è presieduta dal Presidente del Consiglio di Amministrazione, è costituita da tutti i soci e ha il compito principale di approvare il Bilancio dell'esercizio. Il Direttore Generale è il segretario dell'Assemblea.

L'Assemblea nomina i componenti del Consiglio di Amministrazione nelle forme e con le maggioranze definite in un articolo specifico dello Statuto. Inoltre, lo stesso articolo specifica anche che il riparto degli amministratori da eleggere deve essere effettuato in base a un criterio che assicuri l'equilibrio tra i sessi.

Il Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di amministrazione è nominato dall'Assemblea e può contare da un minimo di 6 a un massimo di 9 rappresentanti dei produttori. Ha il compito

di svolgere varie attività, tra cui la preparazione del bilancio consuntivo e l'approvazione del bilancio di previsione. Inoltre, è responsabile della nomina del Presidente e dell'elezione di due Vice Presidenti, della designazione del Direttore Generale e dell'esecuzione di attività connesse alla gestione degli adempimenti derivanti dal mandato di vigilanza del Consorzio.

Il Consiglio si riunisce almeno ogni sei mesi e quando il Presidente lo ritiene opportuno.

La Commissione di gestione della filiera

La commissione di gestione della filiera è composta dai rappresentanti delle categorie dei produttori, degli allevatori e dei macellatori. Il regolamento riguardante l'organizzazione e il funzionamento di questa commissione è definito dal Consiglio di Amministrazione.

La Commissione svolge un ruolo chiave fornendo agli organi consortili le adeguate consulenze per garantire l'efficace attuazione delle disposizioni stabilite nel disciplinare di produzione e nei regolamenti promulgati dal Consorzio.



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 l'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.



La filiera e il controllo

Il valore generato è il risultato dei diversi attori che operano in sinergia 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 negli allevamenti certificati e siti in 10 regioni: 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 abbiano i requisiti e le caratteristiche richieste in termini di età, peso, razza e caratteristiche.

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.

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 la provenienza da macelli autorizzati e l'idoneità della carne. Le cosce che superano questa fase sono avviate al processo di lavorazione e stagionatura.

Il Prosciutto di San Daniele è poi commercializzato intero con osso, disossato, in tranci o affettato in vaschette. L'affettamento è possibile solo presso uno dei 9 laboratori di affettamento riconosciuti, situati anch'essi esclusivamente all'interno del Comune di San Daniele del Friuli e sotto la rigida sorveglianza dell'Istituto di Controllo IFCQ Certificazioni srl.

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 ai canali della ristorazione, distribuzione organizzata ed esercizi commerciali al dettaglio tradizionale.

La filiera del San Daniele viene così descritta: rigorosa, trasparente, volontaria, certificata. Ogni soggetto coinvolto e ogni fase del processo produttivo devono rispettare le norme previste. Oltre alle autorità nazionali, sorveglia un Organo di controllo, IFCQ Certificazioni srl, a 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 srl è inoltre autorizzato a certificare la qualità del Prosciutto di San Daniele dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

Lo sviluppo del modello di 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.



Lo sviluppo del modello di sostenibilità



Le fondamenta alla base dell'agenda di sostenibilità del Consorzio.

Fin dalla nascita del Consorzio, i consorziati sono sempre stati consapevoli del legame imprescindibile tra la qualità e le caratteristiche uniche del prodotto e il suo luogo di produzione. Fin dal principio difendere il territorio era parte della missione del Consorzio, perché significava preservare l'esistenza stessa del Prosciutto di San Daniele.

Oggi quel primo impegno si è evoluto e trasformato con una visione più globale, che risponde alle sfide della contemporaneità e di una filiera che è diventata sempre più complessa. Dopo sessant'anni di attività e progetti il Consorzio opera concretamente per minimizzare l'impatto ambientale del comparto e promuovere il rispetto della natura del territorio, rendere tracciabile e trasparente la propria catena del valore e avere un'attenzione nei confronti dei lavoratori e dei consumatori.

Guardando al futuro, il Consorzio si impegna ad essere parte attiva del cambiamento, realizzando progetti innovativi e collaborando strettamente con l'intera filiera. Per delineare la propria agenda di sostenibilità il Consorzio ha validato una serie di strumenti che rafforzano il suo impegno, in modo autorevole, trasparente e solidale, per sostenere l'evoluzione della sua missione.

L'EVOLUZIONE DEL PERCORSO

Gli strumenti di presidio della sostenibilità consentono al Consorzio di progredire nel proprio percorso, mostrando in modo trasparente i risultati e condividendo l'avanzamento nella strategia.

Nel 2019 il Consorzio ha presentato il Modello di Eccellenza e Sostenibilità, rappresentando così il proprio impegno consapevole verso il tema. Il documento sottolinea il rigoroso ed efficiente operato del Consorzio supportato da regole interne e sistemi di controllo esterni che ne garantiscono l'affidabilità e l'indipendenza.

Nel 2023 il modello è stato aggiornato, evolvendo attraverso un'analisi di materialità che ha identificato i principali temi di sostenibilità e ne ha definito gli ambiti di intervento.

In collaborazione con le funzioni interne del Consorzio, sono stati stabiliti quindi obiettivi a medio e lungo termine per ciascun tema, insieme alle principali iniziative da implementare per raggiungerli. Ogni obiettivo è misurabile attraverso indicatori chiave di performance che permettono di comprendere lo stato di avanzamento del percorso negli anni.

GLI STRUMENTI DEL MODELLO

Dialogo con gli stakeholder

Il rapporto con gli stakeholder si sostanzia attraverso una comunicazione costante e trasparente e l'organizzazione di occasioni di confronto ed eventi.

La scelta dei temi prioritari

Per definire l'ambito del proprio contributo allo sviluppo sostenibile è stata condotta un'analisi di materialità che ha definito i temi rilevanti.

Allineamento agli SDGs

L'impegno per la sostenibilità integra l'ambito di attività del Consorzio con l'approccio globale degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), al fine di inserirsi in un contesto più ampio e significativo.

La campagna di comunicazione in Italia, Francia e Germania

L'avvio di un dialogo costruttivo con un ampio pubblico e attraverso vari canali di comunicazione.

Nel quadro del programma AGRIP (Promozione dei prodotti agricoli) dell'Unione Europea, il Consorzio ha avviato una campagna di comunicazione in Italia, Francia e Germania per condividere le azioni intraprese a tutela dell'ambiente e nel segno della sostenibilità. L'obiettivo principale dell'iniziativa è il coinvolgimento di consumatori e stakeholder dei tre Paesi, promuovendo un dialogo costruttivo sulla sostenibilità, nell'ottica di allinearsi sempre più alla strategia "Farm to Fork" dell'Unione Europea e agli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

L'approccio alla base di quest'azione di comunicazione si basa sull'idea che tutti gli attori nella catena del Prosciutto di San Daniele debbano contribuire allo sviluppo sostenibile in maniera corale, attraverso azioni concrete. Di conseguenza, il programma di comunicazione persegue l'obiettivo di informare i vari target e

costruire un dialogo costruttivo sulla sostenibilità, concentrandosi sulle azioni del Prosciutto di San Daniele quale prodotto dell'agricoltura europea. Tale strategia mira a creare una connessione positiva tra tutti gli attori coinvolti, dalla produzione agricola e alimentare fino al consumatore. I target a cui si rivolge il programma abbraccia un ampio pubblico di stakeholder, tra cui consumatori, operatori della distribuzione, settore Ho.Re.Ca., media, giornalisti, key opinion leader, soggetti appartenenti alla filiera della carne suina, università, enti di ricerca, istituzioni e associazioni non governative.

I temi e le azioni legati al percorso di sostenibilità sono condivisi attraverso diverse attività e canali di comunicazione. Nello specifico, un'attività di pubbliche relazioni ed ufficio stampa, una landing page dedicata, una campagna di comunicazione online sui social media e siti web, l'organizzazione di seminari per operatori della distribuzione, tavole rotonde e attività di marketing nei punti vendita. Il progetto di promozione prevede il monitoraggio dei risultati raggiunti con la diffusione dei messaggi e le interazioni generate.

foculus

L'IMPATTO DELLA NOSTRA COMUNICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ*

6.158.664

contatti raggiunti dalle attività di ufficio stampa

430.000

contatti B2B raggiunti dalle campagne pubblicitarie

10.300

visitatori alla pagina web dedicata alla sostenibilità

4.262.504

impressioni attraverso le campagne online

10.500.000

consumatori raggiunti dalle campagne social media

24.800.000

consumatori raggiunti dalle campagne nei punti vendita della distribuzione organizzata



*dati relativi al primo anno di campagna: dal 1° marzo 2022 al 28 febbraio 2023

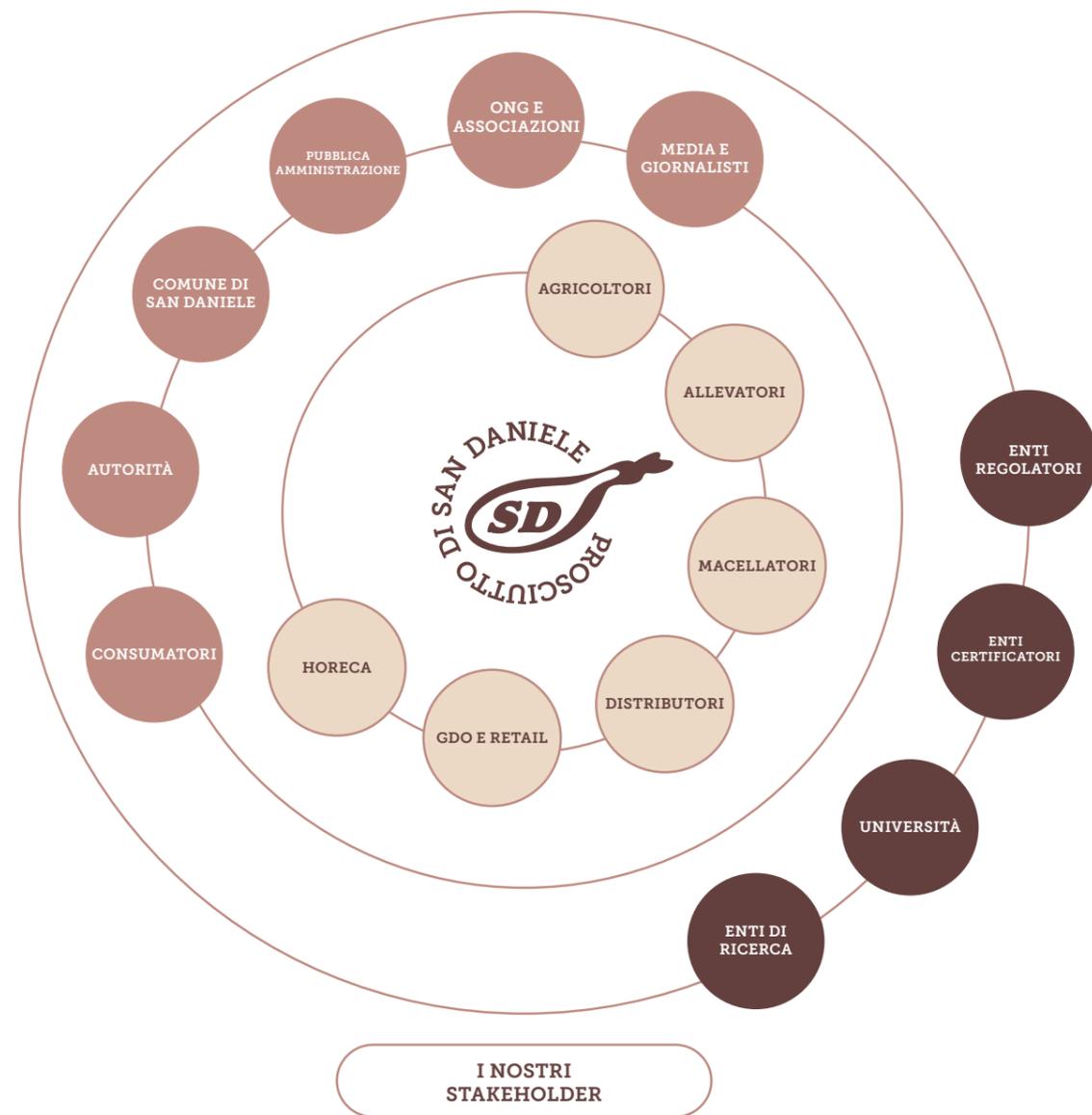
Gli stakeholder

Una strategia per connettere più punti di vista e aspettative.

Il Consorzio è da sempre attento ai propri stakeholder e ai loro bisogni sia nel disegno del proprio percorso di sostenibilità che nello svolgimento delle proprie attività. Il Consorzio promuove un dialogo costante, sia con le persone interne che esterne al Consorzio, per approcciare ogni tematica rilevante 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 siano gli stakeholder a cui il Consorzio si rivolge, ma anche quali siano le loro aspettative e quale tipo di influenza esercitino.

Nel grafico che segue, gli stakeholder sono stati distribuiti su tre diversi livelli a seconda del grado di impatto diretto che il Consorzio ha su di essi: il cerchio più interno, infatti, racchiude tutta la filiera produttiva e distributiva, mentre il secondo raggruppa i consumatori, gli enti pubblici e le associazioni, ed il terzo, infine, comprende di 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, progettando il proprio percorso di sviluppo sostenibile insieme agli 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 3 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.

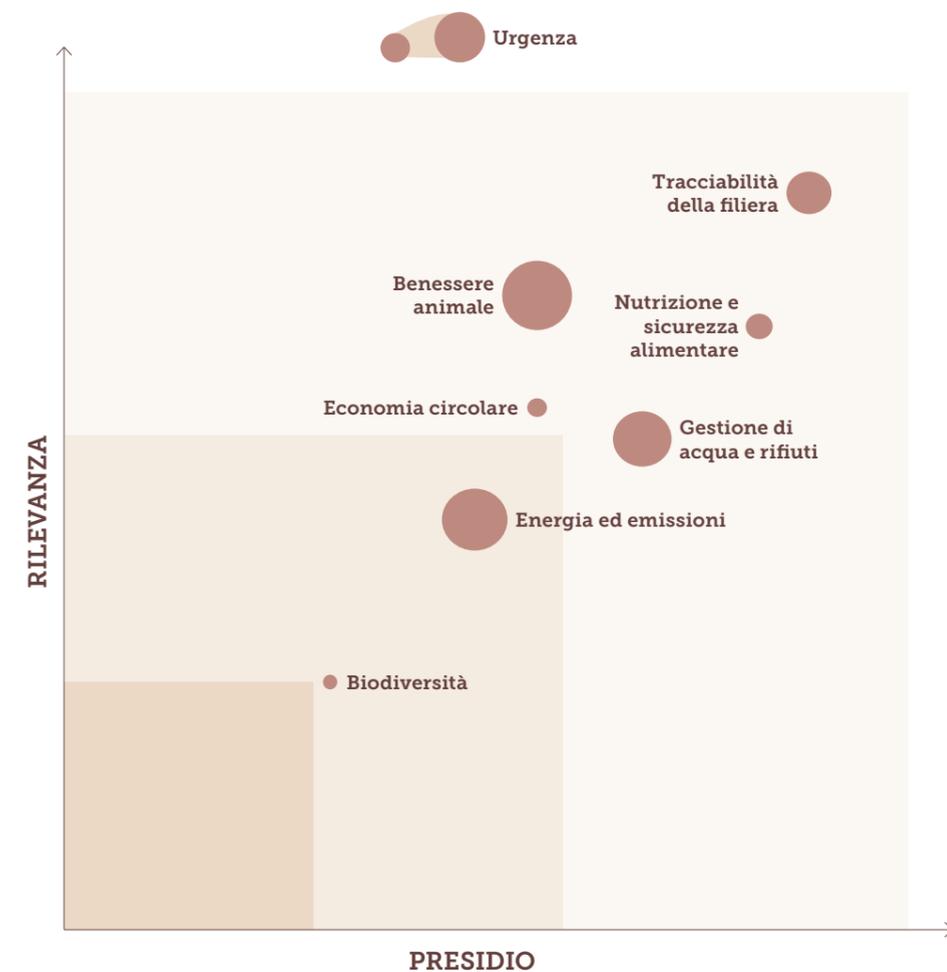
2
**ENGAGEMENT INTERNO
 ED ESTERNO E VALUTAZIONE
 DEI TEMI**

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 esercitate dal Consorzio sui temi;

RILEVANZA: influenza ed 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.



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 è attivato per una ricognizione delle emissioni di gas serra generate direttamente e indirettamente nel distretto per valutare, ove possibile, l'utilizzo nel futuro di energia rinnovabile, così da ridurre la propria impronta climatica. Il Consorzio realizza, a questo proposito, azioni 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.



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).

L'agenda di sostenibilità per un valore concreto

La sostenibilità è un elemento chiave nell'agenda del Consorzio e contribuisce in modo significativo a guidare sempre più efficacemente il suo approccio: sapere, saper essere, saper fare. Oggi, più che mai, in un momento in cui lo sviluppo sostenibile rappresenta la sfida più grande che il Pianeta deve affrontare, l'implementazione di azioni concrete rimane la strategia del Consorzio per generare un cambiamento tangibile con il proprio operato.

In stretta relazione alla strategia europea "Farm to Fork", il Consorzio promuove azioni per favorire una filiera alimentare sostenibile e per informare i consumatori verso abitudini alimentari salutari. 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 più importante opera in chiave di sostenibilità.

Il Consorzio facilita e promuove meccanismi di collaborazione per massimizzare la propria missione che non può essere compiuta in maniera isolata. Per questo il Consorzio si adopera per "fare sistema" con tutti i produttori con l'obiettivo di trasmettere un'omogeneità di approccio per rendere il percorso di sostenibilità un cammino condiviso. Il percorso non si sviluppa in maniera disordinata, ma risponde ad obiettivi di sostenibilità precisi e misurabili nel tempo, in ambiti di azione e intervento chiari e mirati.



IL MODELLO DI ECCELLENZA E SOSTENIBILITÀ

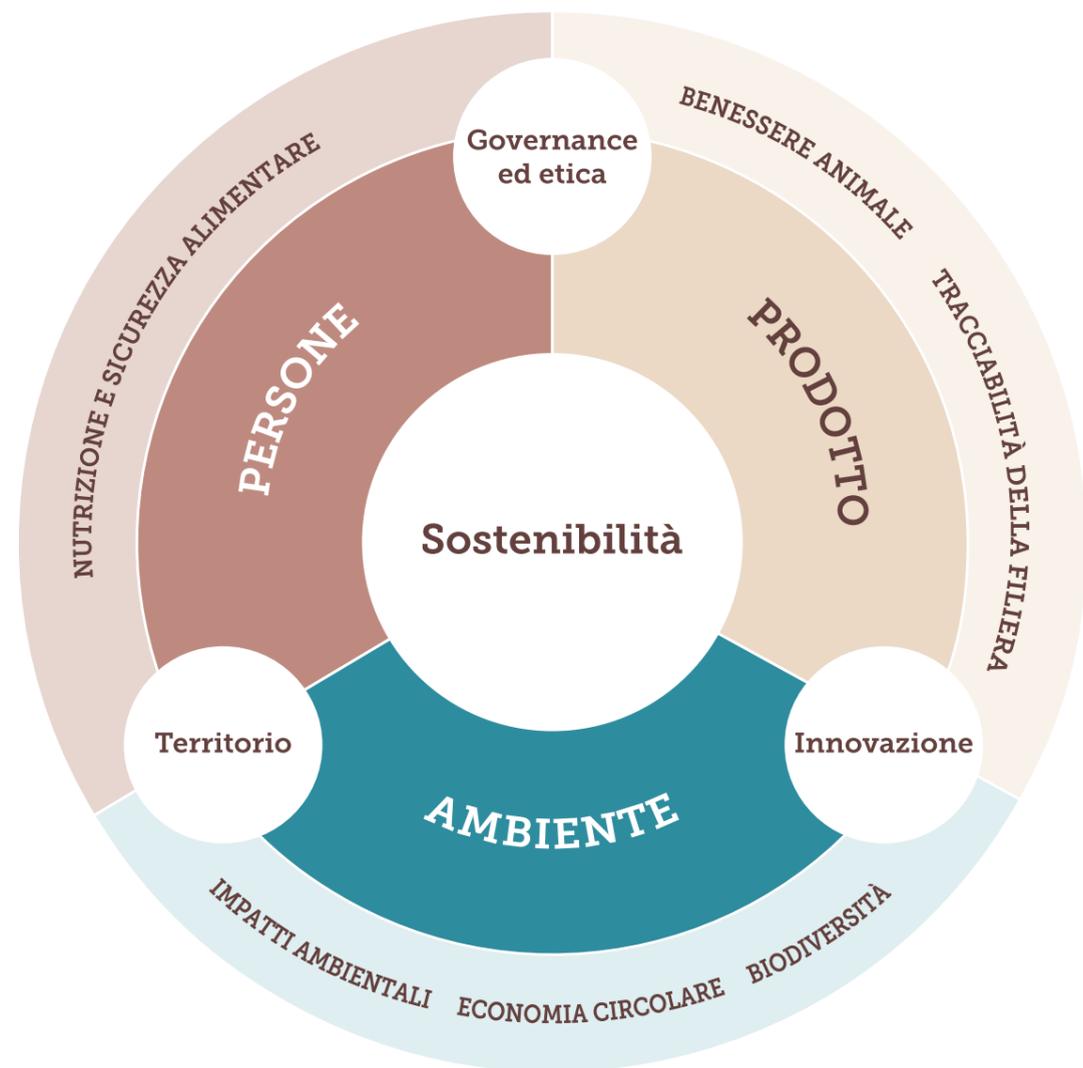
L'impegno concreto di sostenibilità del Consorzio si traduce e prende forma nel modello di eccellenza e sostenibilità che rappresenta l'esperienza e la possibilità di generare valore condiviso nel comparto in sinergia con l'ambiente, le persone e il prodotto.

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 affrontare la sfida della transizione verso la sostenibilità, il Consorzio agisce principalmente su tre aree d'azione che delineano le sue responsabilità nell'ambito dell'ambiente, della società e del mercato: Ambiente, Persone e Prodotto.

Ogni area d'azione rappresenta, a sua volta, i temi rilevanti individuati nell'analisi di materialità, che stabiliscono le specifiche responsabilità del Consorzio e che si traducono in impatti misurabili e obiettivi fissati: impatti ambientali, economia circolare, biodiversità, nutrizione e sicurezza alimentare, benessere animale e tracciabilità della filiera.

La gestione coordinata di ciascuna area e di ciascun tema conferisce concretezza al valore generato dal Consorzio. Per garantire che ciò avvenga in modo coerente, il Consorzio attua il proprio approccio basato su "sapere, saper essere e saper fare" attraverso tre principali driver - tradizione e territorio, governance ed etica, innovazione - che collegano le tre aree d'azione, rappresentando parti distinte 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 attraverso un nuovo impianto
- Migliorare l'impianto di depurazione delle acque
- Proseguire gli sforzi per preservare la biodiversità del territorio

- Potenziare le attività di comunicazione e formazione
- Valorizzare le risorse umane
- Migliorare le competenze professionali delle persone attraverso incontri formativi, al fine di aumentare la qualità della produzione

- Aderire al nuovo sistema di qualità nazionale sul benessere animale SQNBA
- Consolidare il Portale San Daniele
- Implementare il nuovo sistema di tracciabilità nel comparto

Il primo evento di condivisione dell'agenda di sostenibilità

Consortiati e Consorzio insieme per la sostenibilità del Prosciutto di San Daniele.

Il 13 febbraio 2023 si è tenuto un importante evento presso lo stadio Dacia Arena di Udine, organizzato dal Consorzio e rivolto ai suoi 31 produttori: per la prima volta tutti i consortiati si sono ritrovati per discutere insieme del percorso di sostenibilità iniziato l'anno precedente.

L'obiettivo principale è stato quello di presentare il modello di sostenibilità del Consorzio ed esplorare insieme alle aziende le prospettive future del settore. Durante l'evento sono stati analizzati i risultati delle iniziative già messe in atto nel

comparto e si è instaurato il primo ampio dialogo tra il Consorzio e i suoi produttori sul prodotto, la tutela ambientale e i temi sociali. All'evento hanno partecipato il Direttore Generale del Consorzio del Prosciutto di San Daniele Mario Emilio Cichetti, Vitaliano Fiorillo Direttore dell'Agri Lab della SDA Bocconi di Milano, gli amministratori e i responsabili della sostenibilità/qualità e marketing delle 31 aziende consorziate.

Durante l'occasione, sono state condivise le testimonianze di BMW, del Gruppo Hera e della società Udinese Calcio, che hanno illustrato le loro diverse strategie di sostenibilità, dimostrando come ripensare a modelli sostenibili e affrontare urgentemente le sfide future siano compiti che riguardino non solo la filiera agroalimentare ma siano comuni a più settori.



focuis

I TAVOLI DI LAVORO

Dopo una sessione plenaria di presentazione, si sono svolte due sessioni di lavoro mirate: la prima rivolta ai direttori/responsabili di produzione dei prosciuttifici e la seconda ai direttori/responsabili marketing e comunicazione.

In entrambe le sessioni l'obiettivo è stato quello di avviare una discussione sul modello di sostenibilità, chiarendo le esigenze che derivano anche dall'esterno del comparto o dai consumatori. I tavoli hanno generato un confronto costruttivo incentrato sulle sfide della sostenibilità e sul loro impatto sulle singole aziende, sui ruoli specifici che dovrebbero essere coinvolti e sulle attività aziendali che ne saranno maggiormente impattate.

Nel corso della discussione, inoltre, sono emerse le diverse iniziative di sostenibilità, in corso o pianificate, dalle singole aziende e si sono analizzate le criticità, cercando soluzioni e percorsi comuni possibili, come il ricorso a fonti di energia rinnovabile o il calcolo delle emissioni di CO₂. Sono stati individuati diversi punti di azione futura che arricchiranno il percorso di sostenibilità e guideranno le azioni del Consorzio nei prossimi anni.

LE DIREZIONI CHIAVE IDENTIFICATE PER IL CONSORZIO

Dalle discussioni e dai tavoli di lavoro sono emersi alcuni ambiti chiave per il futuro impegno del Consorzio, identificati attraverso l'interazione dei partecipanti.

In particolare, è stato evidenziato che le principali azioni e iniziative per potenziare l'operato nei prossimi anni dovrebbero concentrarsi su due aree fondamentali: il benessere animale e la gestione degli impatti ambientali.

I partecipanti, attraverso un sondaggio durante l'evento, hanno definito chiaramente i tre ambiti prioritari per le azioni del Consorzio:

- Benessere animale (59%);
- Energia ed emissioni (50%);
- Gestione di acqua e rifiuti (46%).

COMUNIONE D'INTENTI: IL LEGAME TRA CONSORZIO E UDINESE CALCIO

L'evento di Udine ha rappresentato un momento significativo per rafforzare il legame tra il Consorzio e l'Udinese Calcio, di cui il Consorzio è uno dei principali sponsor. L'evento si è svolto nella sede calcistica del Club, la Dacia Arena.

La scelta del luogo è stata significativa: l'Udinese Calcio è noto per essere uno dei club italiani ed europei più sensibili alla sostenibilità e per il suo approccio orientato all'azione, proprio come il Consorzio.

Il Club si è infatti distinto in questi anni per aver introdotto iniziative concrete, come l'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili nell'impianto sportivo grazie a partnership con aziende eco-friendly e l'adozione di divise da gioco realizzate con materiali riciclati.

La sostenibilità, dunque, funge in questo caso specifico come elemento comune nei valori e nelle prospettive del Consorzio e di Udinese Calcio.



FOCUS

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

Oltre la linearità, rigenerare a partire da ciò che esiste già.

CONTESTO

L'economia circolare, basata sui concetti di riduzione degli sprechi, riutilizzo e creazione di nuovi materiali da ciò che già esiste, è per tutti al centro della transizione verso una sostenibilità ambientale.

È fondamentale e urgente rivedere i modelli di produzione lineari e di consumo per preservare le limitate risorse naturali del Pianeta e garantire la loro rigenerazione, affinché le generazioni future possano fruirne.

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha quindi scelto di adottare un approccio circolare per massimizzare il valore delle risorse utilizzate nel processo produttivo.

PERCHÉ È UN TEMA MATERIALE?

Il Prosciutto di San Daniele produce rifiuti salini, ripartiti in sale solido e salamoia. In ottica circolare, tali scarti vengono lavati e ridestinati ad altri usi, come la concia delle pelli o come antigelo per le strade, creando ulteriore valore per l'economia locale.

INIZIATIVE E PROGETTI

Gli scarti salini a oggi vengono recuperati da ditte specializzate e destinati a impianti autorizzati di trattamento in Veneto, Toscana e Piemonte dove vengono trasformati in prodotti utili come antighiaccio stradale o preservante per l'industria conciaria. Nel 2023 con questo procedimento sono state smaltite 3.499 tonnellate di sale solido e 4.262

tonnellate di salamoia.. L'impegno del Consorzio verso la sostenibilità si sta strutturando ulteriormente oltre questo primo modello di recupero, promuovendo la realizzazione di un innovativo impianto di recupero del sale nella zona limitrofa a San Daniele del Friuli, progettato per ottimizzare il processo di valorizzazione degli scarti salini, sia solidi che liquidi.

L'obiettivo è rendere più indipendenti i consorziati in questo procedimento, abbattendo i costi e, contemporaneamente, semplificando la logistica.

L'impianto sarà inoltre realizzato grazie al contributo a fondo perduto di 863mila euro concesso dalla Regione Friuli-Venezia Giulia tramite un bando per nuovi insediamenti produttivi.

L'EREDITÀ DEL SALE

Per produrre il Prosciutto di San Daniele è fondamentale l'utilizzo del sale, che è protagonista della delicata fase 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 l'asciugatura della coscia e la perdita dei liquidi e, una volta trascorse le giornate necessarie, questo sale deve essere sostituito per continuare il processo secondo i tempi stabiliti dal disciplinare di produzione. Durante la salagione il sale viene a contatto con liquido fisiologico della carne e genera quindi una salamoia, che viene raccolta in apposite cisterne unitamente alla salamoia derivata 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.



OBIETTIVI PER IL FUTURO

La costruzione dell'impianto di recupero del sale ha subito ritardi a causa del prolungarsi dei tempi per l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie, influenzando negativamente sul raggiungimento degli obiettivi prefissati in termini di tonnellate di sale e salamoie da recuperare. Gli obiettivi futuri si concentrano pertanto sul completamento dell'iter autorizzativo finale e sulla successiva fase di avvio dei lavori per l'installazione dei macchinari necessari all'entrata in funzione dell'impianto.

OBIETTIVI	TARGET 2023	TARGET 2024	TARGET 2025
RECUPERO DELLA SALAMOIA	1.500 ton	4.000 ton	4.000 ton
RECUPERO DEL SALE SOLIDO	1.500 ton	4.000 ton	4.000 ton

Il nuovo impianto di recupero del sale

Dal rifiuto al prodotto: economia circolare e innovazione al servizio dell'ambiente.

Il progetto del Consorzio del prosciutto di San Daniele per la realizzazione di un impianto di recupero del sale, i cui lavori sono iniziati con l'adeguamento dello stabile nei primi mesi del 2023, rappresenta una soluzione innovativa per risolvere lo smaltimento dei rifiuti salini, derivanti dalla lavorazione del prosciutto. Il progetto mira a garantire smaltimenti continuativi, il contenimento dei costi e la riduzione dell'impatto del trasporto su gomma, dovuto al fatto che lo stabilimento si trova in prossimità del distretto del San Daniele mentre attualmente gli scarti vengono trasportati fuori regione.

Lo scarto del processo produttivo è costituito da sale in forma solida e dal sale disciolto in acqua, la salamoia. La componente solida non presenta particolari complessità e viene trattata con un procedimento meccanico per rimuoverne le impurità grossolane, mentre il recupero del rifiuto liquido risulta più complicato, in quanto la salamoia deve essere prima trattata per eliminare la parte organica presente e successivamente deve subire un processo di essiccazione. L'innovazione chiave di questo nuovo impianto risiede quindi nel trattamento della salamoia per eliminare la parte organica del rifiuto. Dopo diverse prove sperimentali, si è giunti

a un protocollo di trattamento che include una fase chimico-fisica seguita da una fase biologica con l'utilizzo di batteri e da un ultimo processo di ultrafiltrazione ed essiccazione.

Il progetto prevede anche la destinazione finale del rifiuto che potrà essere impiegato come antighiaccio stradale oppure nell'impresa conciaria, nel pieno rispetto di un'economia circolare. Il Consorzio ha avviato dei contatti conoscitivi con dei partner locali per poter utilizzare il prodotto ottenuto come antighiaccio per le strade ed autostrade regionali.

La messa in funzione dell'impianto è prevista per il 2024 e sarà al servizio dei 31 consorziati. La sua portata è stata progettata in modo tale da poter provvedere, in futuro, al bisogno di altri prosciuttifici o di aziende di altri comparti con esigenze simili, così da promuovere ulteriormente un'economia circolare sul territorio, trattando maggiori tonnellate di sale solido e di salamoia ogni anno.

Il nuovo impianto si configura come risposta del Consorzio alla decisione di internalizzare il processo di recupero del sale, anziché utilizzare fornitori esterni. La scelta rappresenta una significativa assunzione di responsabilità, garantendo al contempo una maggiore sostenibilità nella produzione del Prosciutto di San Daniele.



focals

Energia ed emissioni

Contribuire al contrasto della crisi climatica.

CONTESTO

Lo scenario geopolitico ed energetico degli ultimi anni ha reso palese l'importanza e l'urgenza di affrontare le sfide energetiche, anche nel settore agroalimentare. Le imprese del comparto, infatti, hanno dovuto affrontare l'aumento repentino dei prezzi delle materie prime e dell'energia, tale da rendere prioritaria la gestione efficiente dell'energia. Inoltre, l'accordo raggiunto a dicembre 2023 alla COP28 di Dubai, indica la strada dell'abbandono dei combustibili fossili nei sistemi energetici a favore delle rinnovabili e dell'efficienza come il percorso da intraprendere per ogni settore e comparto.

Nonostante l'adozione di tecnologie innovative e i cambiamenti nelle pratiche agricole faciliteranno una produzione più efficiente e più rispettosa dell'ambiente, investire nella giusta direzione con riferimento all'efficiamento energetico rimane una sfida complessa. I principali obiettivi energetici del settore riguardano quindi il consumo efficiente di energia e la riduzione delle emissioni. In questo senso, le soluzioni più virtuose sono rappresentate dall'autoproduzione di energia e da solide relazioni con fornitori che hanno intrapreso un serio percorso verso l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile.

PERCHÉ È UN TEMA MATERIALE?

Il tema dell'energia ha un impatto rilevante su tutto il comparto e l'efficientamento energetico costituisce un obiettivo imprescindibile. Il Consorzio, consapevole del suo ruolo di aggregatore, riconosce come fondamentale monitorare i consumi di energia per fissare obiettivi di miglioramento e implementare azioni concrete.

INIZIATIVE E PROGETTI

Il Consorzio come singola realtà è un'azienda di servizi con un impatto relativo in termini energetici: il ruolo è di stimolare le aziende consorziate per migliorare la propria efficienza energetica, anche sviluppando progetti comuni che possano aiutare e sostenere concretamente le aziende sotto questo aspetto.

Il Consorzio da anni offre un servizio di gestione collettiva delle forniture energetiche ai propri consorziati che include il monitoraggio dei consumi. Nell'ambito delle attività di formazione, nel corso del 2022, è stato organizzato un incontro con un'azienda leader nella produzione di impianti frigoriferi di

ultima generazione, attiva in gran parte delle aziende consorziate, durante il quale è stato affrontato il tema del risparmio energetico, esaminando pratiche innovative, automatismi per potenziare l'efficienza degli impianti e strategie per ridurre i rischi.

Il percorso di efficientamento energetico

Il Consorzio ha intrapreso un significativo percorso di miglioramento delle proprie pratiche ambientali al fine di ridurre il consumo energetico attraverso l'efficientamento. Tra le iniziative adottate, il Consorzio pianificherà uno studio per analizzare i consumi energetici dei consorziati e svilupperà delle linee guida per identificare soluzioni applicabili in termini di efficienza energetica.

L'obiettivo è dunque duplice: informare e sensibilizzare i consorziati affinché possano adottare la certificazione in futuro. Parallelamente, è stato avviato un progetto focalizzato sul calcolo della carbon footprint, che costituisce una fase preliminare per un successivo progetto di analisi del ciclo di vita (LCA – Life Cycle Assessment), che coinvolgerà la raccolta di dati sulle emissioni dirette e indirette di gas serra.

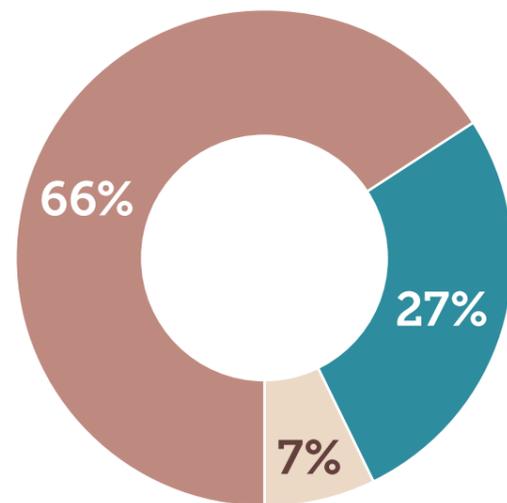
L'obiettivo è convertire tali emissioni in equivalenti di CO₂ e identificare opportunità concrete per ridurle o compensarle.

In breve, mentre l'implementazione della norma ISO 50001 si concentra sulla gestione dell'energia a livello organizzativo promuovendo l'efficienza energetica e la riduzione complessiva dei consumi, il calcolo della carbon footprint è più specifico, concentrandosi sulle emissioni di gas serra e mirando a identificare e ridurre l'impatto ambientale associato alle attività dell'organizzazione.

Entrambi i progetti sono parte dell'approccio integrato che il Consorzio sta portando avanti per migliorare l'efficienza energetica e ridurre l'impatto ambientale complessivo.



LE ATTIVITÀ ENERGIVORE DEL PROSCIUTTIFICIO



● Attività principali

Le principali operazioni si concentrano sulle linee di produzione e riguardano:

- L'utilizzo dei macchinari per la produzione;
- Il mantenimento del freddo all'interno delle celle frigorifere;
- Il trattamento dell'aria.

● Servizi Ausiliari

I servizi ausiliari comprendono:

- La riduzione della tensione elettrica in entrata per assicurare il funzionamento dei macchinari con la tensione adeguata;
- La gestione delle celle frigorifere;
- Il lavaggio degli utensili;
- L'impiego dell'energia termica.

● Servizi Generali

I servizi generali includono:

- L'illuminazione del sito di produzione;
- Il riscaldamento invernale in specifiche zone;
- Le postazioni di lavoro negli uffici.

QUANTA ENERGIA ELETTRICA CONSUMA UN PROSCIUTTIFICIO?

La produzione di prosciutto è un processo che prevede diverse fasi, ciascuna con il proprio consumo energetico.

Considerando la forbice di produzione e i relativi consumi dei 31 stabilimenti dei consorziati, è ragionevole affermare che l'utilizzo di energia elettrica nel distretto del San Daniele varia da un minimo di circa 150.000 kWh a un massimo di quasi 8 milioni di kWh all'anno.

Analizzando inoltre la diagnosi energetica di un prosciuttificio di medie dimensioni, si può riscontrare che il consumo di energia elettrica per la produzione è di circa 3,3 milioni di kWh, equivalente al consumo di circa 1.400 famiglie di almeno due persone, con una produzione di 816 tonnellate di CO₂.

All'interno del prosciuttificio, l'operazione di raffreddamento all'interno delle celle frigorifere, il consumo dei macchinari e le operazioni di trattamento dell'aria rappresentano le più importanti fonti di consumo di energia elettrica e sono responsabili di circa due terzi dei consumi totali.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

I principali obiettivi futuri del Consorzio in ambito energetico riguardano l'avanzamento nello studio di soluzioni di efficientamento energetico e nel progetto di Life Cycle Assessment (valutazione del ciclo di vita) per calcolare le proprie emissioni.

75.500 MW/H CONSUMI ENERGETICI DEL COMPARTO

OBIETTIVI	TARGET 2022	TARGET 2023	TARGET 2024
EFFICIENTAMENTO ENERGETICO DEL COMPARTO	Raccolta dati e delle buone prassi energetiche del comparto	Analisi delle diagnosi energetiche, stesura delle linee guida per le aziende del comparto sulla base dei principi della certificazione 50001 e studio di fattibilità per la realizzazione di un impianto da fonti rinnovabili per il comparto in collaborazione con un ESCO	Comunicazione ai consorziati delle linee guida e presentazione del progetto per la realizzazione di un impianto di produzione di energia elettrica in caso di fattibilità
COORDINARE LO SVILUPPO DI UNO STUDIO LCA	Raccolta dati e avvio del progetto	Raccolta dati e avvio del progetto	Chiusura e presentazione del progetto

🔍 Verso una gestione energetica più efficiente

Informare e sensibilizzare il comparto sui principi della certificazione ISO 50001.

La norma ISO 50001 rappresenta il punto di riferimento principale nel settore della gestione dell'energia, stabilendo i requisiti per l'implementazione e il mantenimento di un sistema di gestione energetica efficiente.

L'obiettivo della certificazione ISO 50001 è infatti quello di sviluppare e attuare un sistema di gestione energetica all'interno di un'organizzazione, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza energetica, ridurre i costi e minimizzare l'impatto ambientale attraverso un approccio metodico basato sui dati.

Il Consorzio, ispirandosi ai principi di questa certificazione, è in procinto di mettere in atto le seguenti attività:

- pianificare uno studio per analizzare i consumi energetici dei consorziati;
- sviluppare delle linee guida per identificare soluzioni applicabili per l'efficienza energetica dei consorziati;
- informare e sensibilizzare i consorziati affinché possano scegliere di adottare la certificazione, su base volontaria.



LE ATTIVITÀ FUNZIONALI ALL'OTTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE PER I CONSORZIATI SONO:

AMBITO E CONTESTO	RACCOLTA DATI	ANALISI ED ELABORAZIONE DEI DATI	IMPLEMENTAZIONE DI AZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO	CONTROLLO E VERIFICA DEI RISULTATI
Delimitazione del perimetro dell'inventario, valutando la sua rilevanza e individuando con precisione le fonti di emissione.	Raccogliere dati dai consorziati utilizzando vari metodi e individuare indicatori di performance.	Analizzare ed elaborare i dati per determinare le basi per lo sviluppo della promozione degli interventi di efficientamento energetico tra i consorziati.	Mettere in atto azioni per il risparmio energetico.	Sono previsti momenti di confronto periodico per valutare lo stato di avanzamento ed eventuali migliorie da apportare.

foocus

Il calcolo dell'impronta carbonica

Tre progetti pilota per la mappatura delle emissioni di gas serra del distretto.

Dopo un'accurata analisi sui possibili percorsi da seguire per migliorare l'efficienza energetica, il Consorzio ha optato per avviare un progetto di carbon footprint con l'obiettivo di quantificare e gestire le emissioni di CO₂ nell'intero distretto di San Daniele. Il progetto costituirà la base per sviluppare in futuro un approccio diretto al calcolo della carbon footprint direttamente legata al prodotto.

Il calcolo della carbon footprint ha come scopo l'individuazione delle principali fonti di emissioni di gas serra di un'organizzazione, al fine di implementare strategie mirate per ridurre l'impatto ambientale complessivo.

Si tratta di un impegno sostanzioso che attraverso una mappatura delle fonti di emissioni e il relativo calcolo può produrre un piano efficace di riduzione dei gas serra, con obiettivi graduali raggiungibili in determinati lassi temporali. In collaborazione con Renovit, la piattaforma italiana avviata da Snam e CDP Equity

per promuovere l'efficienza energetica, il progetto si estende a tutto il distretto del Prosciutto di San Daniele e prevede l'avvio di tre studi pilota di carbon footprint. Questi progetti coinvolgeranno produttori appartenenti a tre diverse categorie:

- un'azienda di sola trasformazione;
- un'azienda di trasformazione con un macello di proprietà;
- un'azienda di trasformazione con un macello e un allevamento di proprietà.

I risultati derivanti dal calcolo delle emissioni delle tre categorie identificate saranno impiegati come punto di riferimento per estendere tali valutazioni e quantificare l'impatto complessivo del distretto, includendo tutti i 31 prosciuttifici. Una volta determinata l'entità complessiva dell'impronta di carbonio, il Consorzio sarà in grado di valutare possibili azioni di mitigazione delle emissioni e di adottare strumenti per un miglioramento dell'efficienza energetica.



LE ATTIVITÀ CHE CARATTERIZZANO IL PROGETTO SONO:

IDENTIFICAZIONE DEI CONFINI ORGANIZZATIVI E DEFINIZIONE DELLE FONTI EMISSIVE	ANALISI DELLA CARBON FOOTPRINT	COSTRUZIONE DELL'INVENTARIO EMISSIVO	MANTENIMENTO, MIGLIORAMENTO E AGGIORNAMENTO DELL'INVENTARIO EMISSIVO
Delimitazione del perimetro dell'inventario, valutando la sua rilevanza e individuando con precisione le fonti di emissione.	Analisi dettagliata delle emissioni di carbonio, raccogliendo i dati necessari e calcolando l'impatto generato dalle varie sorgenti.	Consolidamento dei risultati ottenuti dalle diverse categorie di emissioni, creando un inventario completo delle emissioni di gas serra (GHG).	Definizione di un piano per il mantenimento e il monitoraggio dell'inventario delle emissioni, garantendo la sua attualizzazione annuale.



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 del Prosciutto di San Daniele. Inoltre, la loro tutela è vitale poiché dalla loro disponibilità, dipendono la qualità della vita, la salute e la possibilità di approvvigionamento di cibo.

Il 90% delle risorse idriche nel mondo sono utilizzate per l'allevamento e le coltivazioni. Inoltre, la produzione della carne richiede l'utilizzo di una quantità di acqua superiore rispetto alla produzione degli alimenti di origine vegetale.

Per produrre un chilogrammo di carne bovina occorrono in media 15.415 litri d'acqua, per un chilo di carne di suino occorrono 6.000 litri, per un chilo di carne ovina quasi 9.000 litri e per un chilo di pollo

286.901 M³

ACQUE REFLUE GESTITE

411.050 M³

ACQUE PRELEVATE GESTITE

731 t

QUANTITÀ COMPLESSIVA DEI RIFIUTI RACCOLTI (CARTA CARTONE, PLASTICA, IMBALLAGGI MISTI, VETRO ECC)

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. 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*
- Mekonnen and Hoekstra, *The green, blue and grey water footprint of farm animals and animal products, 2010*

PERCHÉ È UN TEMA MATERIALE?

Il Consorzio è consapevole che l'acqua sia un bene prezioso e vuole adottare una corretta ed efficiente gestione della risorsa idrica. Inoltre, il Consorzio si impegna per una gestione efficiente dei rifiuti tramite un servizio di raccolta collettivo.

Gestione delle acque

Dal 2015 il Consorzio si è dotato di un impianto di depurazione delle acque reflue al quale sono ad oggi collegate 16 aziende produttrici e 2 aziende di servizio. L'impossibilità di estendere l'utilizzo del depuratore ad altri prosciuttifici è determinata, purtroppo, dalla localizzazione geografica dell'impianto e degli altri stabilimenti troppo distanti tra loro.

Le acque reflue vengono inviate all'impianto di depurazione, dove vengono trattate in conformità ai regolamenti specifici e conformi alla legge prima di essere reimmesse nel sistema idrico locale. Il trattamento delle acque consente di raggiungere risultati importanti.

Ad esempio, nel solo anno 2023, su 411.050 metri cubi d'acqua prelevati, ne sono stati restituiti al territorio 286.901, dimostrando l'impegno del Consorzio nella gestione delle risorse idriche.

Oltre ad una corretta gestione del prelievo e dello smaltimento delle acque, il Consorzio si impegna anche a ridurre gli sversamenti e il consumo di acqua, promuovendo il suo riutilizzo ove possibile.

Il Consorzio è costantemente impegnato nello studio e nella ricerca di soluzioni atte a migliorare l'impianto, come la possibilità di introdurre una

componente biologica nel trattamento delle acque reflue che consentirebbe di migliorare l'efficienza dell'impianto esistente e al contempo di ridurre la quantità di materia organica presente nelle acque reflue, con comprovati benefici ambientali ed economici.

Gestione dei rifiuti

Il Consorzio si occupa del coordinamento per lo smaltimento dei rifiuti generati dai produttori del comparto, quali la salamoia, il sale solido, fanghi e le altre categorie di rifiuti come la carta, la plastica

e il vetro. Lo sforzo del Consorzio in questo ambito ha determinato che nel solo 2023 sia stato gestito con responsabilità il recupero di oltre 4,23 milioni di chilogrammi di rifiuti non pericolosi.

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 DEL TRIENNIO (2023 – 2024 – 2025)

GESTIONE CORRETTA DEI PRELIEVI IDRICI DI 16 STABILIMENTI ALLACCIATI	Volume congruo stabilito (entro 450.000 m ³)
GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE DI 16 STABILIMENTI ALLACCIATI	Minimo 70% del prelievo
MIGLIORAMENTO DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE	Riduzione parametri allo scarico
SERVIZIO COLLETTIVO DI RACCOLTA RIFIUTI PRESSO 31 PROSCIUTTIFICI	<ul style="list-style-type: none"> - Continuità del servizio - Destinazione di parte degli scarti salini al progetto di economia circolare

Biodiversità

Il Consorzio è attivo per la protezione del territorio.

CONTESTO

Nell'attuale crisi della biodiversità è fondamentale che le imprese agiscano in modo responsabile e trasparente. La perdita di biodiversità non influisce solo sul Pianeta, ma ha anche significative implicazioni economiche, con il 55% del PIL globale che dipende da ecosistemi ben funzionanti. All'interno del processo trasformativo del sistema agroalimentare guidato dall'Unione Europea, lavorare a 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 UN TEMA 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 la stagionatura del prosciutto.

Cambiamenti naturali, atmosferici, climatici rischiano di apportare variazioni a questo delicato equilibrio e di mettere a repentaglio anche il risultato del prodotto. La salvaguardia dell'ambiente è sempre stata, quindi, 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 è parte attiva per la difesa del corso del fiume Tagliamento.

Già nel 2005 ha finanziato uno studio specifico volto a contrastare la costruzione di casse di espansione e, sia nel 2018 che nel 2021, ha espresso la propria contrarietà a progetti per la realizzazione di sbarramenti e laminazioni lungo il corso del fiume.

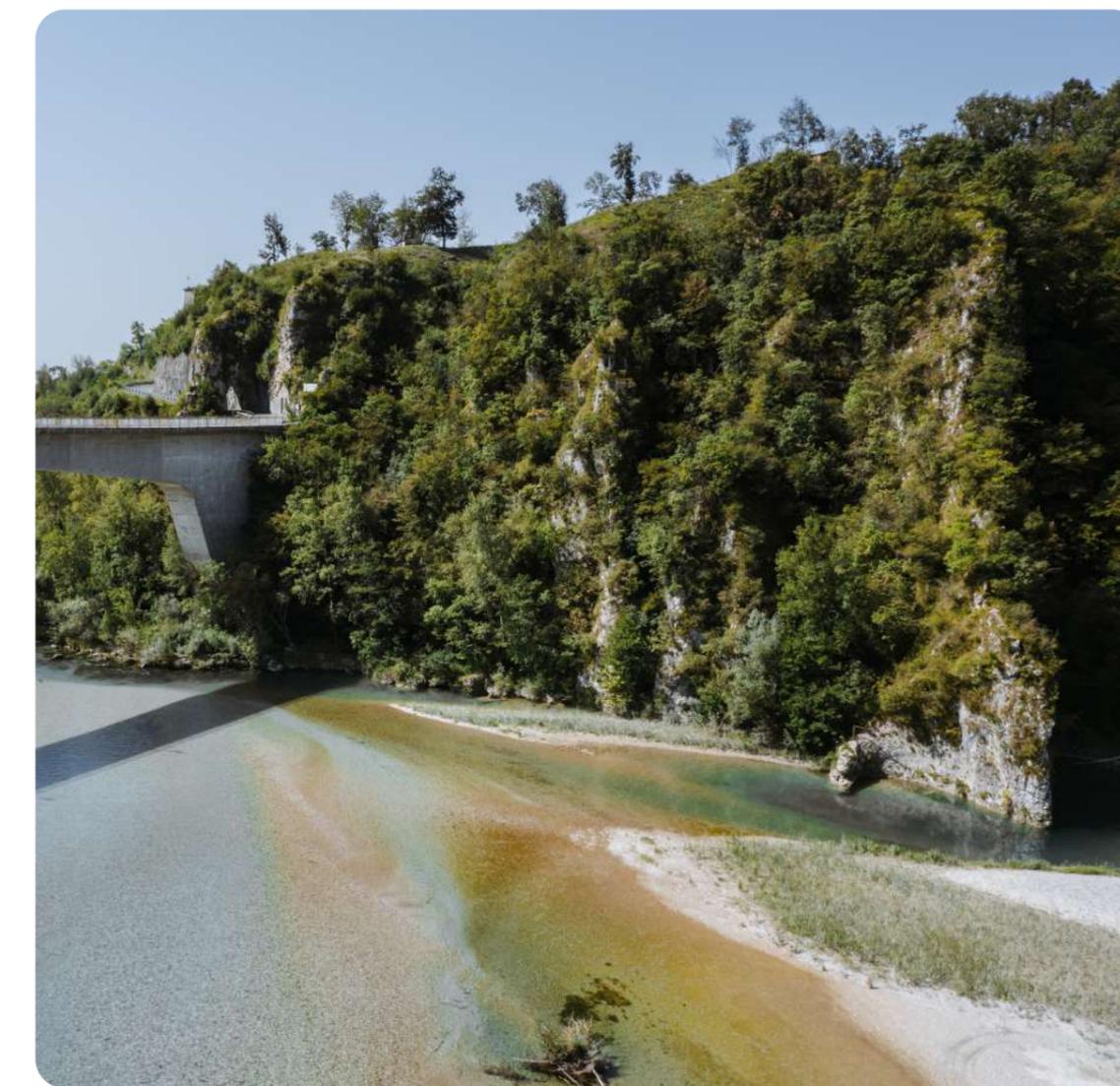
Il Consorzio mantiene costantemente un'alta attenzione verso le tematiche legate al corso del fiume monitorando i progetti che lo riguardano e interloquendo con le comunità e gli enti locali coinvolti.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

Il Consorzio è costantemente impegnato nella difesa degli elementi naturali del territorio e del delicato ecosistema del fiume Tagliamento, difendendolo da azioni ed opere che potrebbero portare ad un impatto ambientale capace di alterare lo stato di salute dell'intero territorio.

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 e gli enti locali.



🔍 Il fiume Tagliamento: l'ingrediente segreto del Prosciutto di San Daniele

Il tributo del Consorzio al Tagliamento nella celebrazione della Giornata mondiale dell'acqua.

Il Consorzio riconosce nell'acqua un bene prezioso e da tutelare. In occasione della Giornata mondiale dell'acqua, il 22 marzo 2023, il Consorzio ha offerto il proprio contributo per sensibilizzare la comunità locale e per promuovere la gestione sostenibile delle risorse idriche.

Il Consorzio ha celebrato questa giornata mettendo in luce una delle risorse più preziose del suo territorio: il fiume Tagliamento. Il fiume alpino gioca un ruolo cruciale nel determinare il microclima distintivo di San Daniele del Friuli. Nel magazine digitale curato dal Consorzio (www.sandanielemagazine.it) è stata raccontata la storia del Tagliamento e il suo importante legame con il territorio, evidenziando l'unicità che lo contraddistingue.

Il Tagliamento è infatti l'unico fiume alpino europeo a conservare il proprio corso inalterato e intoccato da opere dell'uomo. Riesce così a mantenere il proprio ecosistema naturale intatto grazie ad un'elevata qualità idromorfologica.

Con oltre 170 km di percorso dalle Alpi Carniche al Mare Adriatico, il Tagliamento è alimentato da nove affluenti. La sorgente è il Passo della Mauria a 1195 metri, il suo attraversamento dei monti e l'arricchimento dalle acque degli affluenti contribuiscono alla caratterizzazione dei venti freddi che scorrono dalle Alpi verso sud e proprio nella città di San Daniele del Friuli incontrano i venti più tiepidi e caldi che salgono dal fiume verso nord.

Questa particolare condizione crea un microclima unico e fondamentale per la stagionatura del prosciutto: l'aria di San Daniele è l'elemento cruciale per l'asciugatura delle cosce all'interno dei saloni di stagionatura dei prosciuttifici. Il Tagliamento è considerato "l'ultimo fiume selvaggio in Europa" in quanto unico caso di fiume a canali intrecciati con un letto ampio fino a due chilometri.

La varietà di specie vegetali presenti nel Tagliamento è molto ricca poiché collega gli habitat montani con quelli della pianura.

Il fenomeno di dealpinismo prevede quindi la presenza di specie vegetali tipiche dei ghiaioni di montagna anche lungo il corso a valle, dove si possono trovare numerose specie animali rare scomparse nella pianura padana proprio a causa dell'intervento umano (campi coltivati o zone edificate). Il letto del Tagliamento funge anche da corridoio migratorio per numerose specie di uccelli e viene utilizzato per la nidificazione.

Grazie a tutte queste sue caratteristiche, il fiume Tagliamento viene studiato da università ed istituti di ricerca di tutto il mondo ed è stato preso a modello per numerosi interventi di ri-naturalizzazione fluviale in Europa.

La sua tutela è un impegno primario del Consorzio, sia per il bene della collettività sia per preservare la sua importante azione termoregolatrice connessa alla produzione del Prosciutto di San Daniele.



foculis

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" e del Green Deal europeo risiede proprio la convinzione di come la salute del Pianeta e delle persone siano strettamente correlate. 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 UN TEMA MATERIALE?

Come tutti gli attori dell'alimentare, e non solo, il Consorzio si trova sempre più a osservare la crescente sensibilità del consumatore, che pone maggiore attenzione alle etichette e sceglie cosa acquistare 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 di lavoratrici e lavoratori.

INIZIATIVE E PROGETTI

Il Consorzio promuove i valori nutrizionali del Prosciutto di San Daniele e le sue modalità di consumo in un regime alimentare equilibrato anche attraverso campagne di comunicazione e attività formative verso l'esterno e verso i propri consorziati.

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 maggiore accoglienza e sensibilità rispetto alle rinnovate preferenze e abitudini dei consumatori.

387

PERSONE FORMATE TRA AZIENDE
CONSORZiate E ALTRI ENTI

4.000

CONSUMATORI
FORMATI

289

PERSONE PARTECIPANTI AI CORSI
DI "ALTA FORMAZIONE"

98

PERSONE CHE HANNO RICEVUTO
FORMAZIONE OBBLIGATORIA

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 in tema di nutrizione e valori nutrizionali utili ad ampliare e migliorare la conoscenza degli operatori interni alle aziende.
- Dialogo diretto con il consumatore con approfondimenti relativi alle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e sensoriali del Prosciutto di San Daniele nell'ottica di un consumo consapevole e di uno stile di vita sano.



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 declinato tale impegno nei seguenti obiettivi:

- Potenziare la comunicazione delle caratteristiche nutrizionali del prodotto agli stakeholder (consumatori, media, lavoratori del settore);
- Migliorare la qualità della produzione attraverso incontri formativi rivolti al personale qualificato che opera nelle aziende.

OBIETTIVI	TARGET 2023	TARGET 2024	TARGET 2025
COMUNICAZIONE E DIVULGAZIONE DELLA DOP PROSCIUTTO DI SAN DANIELE <i>(partecipanti agli eventi organizzati dal Consorzio)</i>	2000	5000	6500
ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE RIVOLTA A GIORNALISTI E INFLUENCER <i>(partecipanti agli eventi organizzati dal Consorzio)</i>	40	60	70
NUMERO DI PERSONE CHE PARTECIPANO A INCONTRI FORMATIVI RIVOLTI AL PERSONALE QUALIFICATO CHE GIÀ OPERA ALL'INTERNO DELLE AZIENDE	5 per stabilimento	5 per stabilimento	5 per stabilimento



Educazione e consapevolezza: le attività di formazione del Consorzio

Informare e formare attraverso le informazioni sul prodotto e i suoi aspetti di sostenibilità.

Il Consorzio organizza sessioni di formazione rivolte a consumatori, operatori della grande e media distribuzione quali responsabili e addetti dei reparti di salumeria, ristoratori, operatori del settore ho.re.ca. e studenti di scuole alberghiere. Le sessioni vengono realizzate in collaborazione con le principali insegne della GDO nazionale ed estere, con Associazioni di ristoratori e scuole alberghiere in Italia ed all'estero, con particolari azioni formative in Francia e Germania. Le attività hanno l'obiettivo di informare gli operatori sulle caratteristiche e peculiarità del prosciutto, il suo territorio di origine, le pratiche per l'adeguato trattamento e per il servizio del prodotto nonché sulle informazioni essenziali da comunicare in modo chiaro ai consumatori.

Gli obiettivi formativi e informativi variano in base ai destinatari e al Paese in cui si svolgono le attività, includendo anche informazioni sul percorso di sostenibilità e le azioni di tutela ambientale che il Consorzio sta realizzando. Per gli operatori della distribuzione, sia in Italia che all'estero, gli appuntamenti formativi hanno riguardato le peculiarità distintive del prodotto: materie prime, luogo d'origine, caratteristiche nutrizionali e italianità del San Daniele DOP. Un importante approfondimento è stato dedicato alle domande più frequenti degli acquirenti,

alla corretta gestione del prodotto, alla manipolazione e alle principali iniziative sostenibili del comparto (tutela delle acque, riciclo del sale, tracciabilità del prodotto). L'iniziativa di formazione permette di aggiornare i responsabili e gli addetti dei reparti di salumeria dei supermercati sia di vicinato che di grandi dimensioni per poter trasmettere correttamente messaggi informativi sul Prosciutto di San Daniele ai consumatori. Gli appuntamenti formativi dedicati al settore ho.re.ca., che comprende gli operatori dell'industria alberghiera e ristorativa in Italia e all'estero, hanno posto attenzione alle caratteristiche del San Daniele DOP e, nello specifico, al corretto utilizzo e gestione del prodotto e alle informazioni sul servizio e la conservazione dei prosciutti.

Gli aspetti nutrizionali, l'elevata qualità del Prosciutto di San Daniele e le azioni di sostenibilità del comparto hanno completato l'agenda formativa. Le sessioni informative per i consumatori, prevalentemente svolte in Italia, si sono focalizzate sulla diffusione delle tipicità del prosciutto come le materie prime, il processo di produzione, le caratteristiche nutrizionali e l'utilizzo del San Daniele Dop nei regimi alimentari. In queste occasioni si svolgono degustazioni guidate e analisi sensoriali per guidare i consumatori verso i differenti aromi e profumi che possono caratterizzare il Prosciutto di San Daniele. Il confronto con i partecipanti permette di approfondire i temi correlati al prosciutto ma strettamente di attualità ed interesse per i consumatori come l'attenzione al benessere animale, la tutela dell'ambiente e la tracciabilità del prodotto.

LUOGO	DESTINATARI	N° APPUNTAMENTI	N° PARTECIPANTI
SAN DANIELE DEL FRIULI - ARIA DI FESTA	Consumatori finali	24	720
UDINE - FRIULI DOC	Consumatori finali	3	100
ASTI - GDO	Operatori della GDO	1	40
MODUGNO - GDO	Operatori della GDO	4	140
RAGUSA - GDP	Operatori della GDO	4	60
NEMOLI - GDO	Operatori della GDO	1	50
COLONIA - MISE	Ristoratori	1	30
GERMANIA	Scuole alberghiere	2	60
FRANCIA	Scuole alberghiere	2	70
STOCCARDA	Scuole alberghiere	2	60
TOTALE		44	1330

focals

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

La cura degli animali è uno degli aspetti di cui il Consorzio del Prosciutto di San Daniele si occupa, essendo una tematica rilevante in una filiera agroalimentare sostenibile, come prevedono e sostengono anche le direttive europee.

Il benessere animale è riconosciuto come un fattore cruciale per garantire la qualità del prodotto, rispondendo alla crescente esigenza e consapevolezza dei consumatori: un impegno

che riflette l'importanza di preservare le risorse del Pianeta e contribuire alla salute umana. Attualmente, l'interesse è crescente anche sul fronte normativo.

La legislazione europea sul benessere animale è oggetto di revisione nel contesto del Green Deal. Sebbene inizialmente prevista entro il 2023, la riforma ha subito un ritardo, per questo oltre 600 accademici hanno esortato la Commissione Europea ad accelerare il processo.

PERCHÉ È UN TEMA MATERIALE?

Anche se la responsabilità diretta per la cura dei suini è in capo agli allevatori italiani, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha sempre posto la massima attenzione alla qualità della materia prima, considerando il benessere animale come un fattore essenziale per l'ottenimento di un Prosciutto di San Daniele di elevate qualità.

INIZIATIVE E PROGETTI

La qualità del prodotto è il risultato di un lungo impegno e investimento di risorse nell'implementazione di norme che regolamentano ogni fase del ciclo di lavorazione del Prosciutto di San Daniele nelle attività quotidiane, al fine di valorizzare ogni elemento che porta all'ottenimento del San Daniele DOP: 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, a partire dagli allevatori.

Il Consorzio non si occupa della fase di allevamento e macellazione, ma può indirizzare, attraverso indicazioni/direttive interne, i produttori sulla scelta di una materia prima rispettosa dei più alti standard di benessere animale. L'impegno del Consorzio è iniziato già nel 2015 con un progetto volto a sensibilizzare gli

allevatori a promuovere l'adozione di buone pratiche per migliorare il benessere animale e ridurre l'uso di antimicrobici, incoraggiando così pratiche di allevamento più sostenibili. In collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (IZSLER), il Consorzio ha contribuito allo sviluppo di un sistema di raccolta ed elaborazione dati, che ha costituito la base per la formalizzazione degli allevamenti all'interno di Classy Farm, il sistema informatico del Ministero della Salute per il monitoraggio degli allevamenti e la loro caratterizzazione.

Nel 2023 il Consorzio ha partecipato a un incontro con OPAS (Organizzazione di produttori allevatori di suini) e ISZLER durante il quale sono stati presentati i risultati dei test condotti sui parametri contenuti nella bozza della certificazione SQNBA (Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale). A tal proposito, il Consorzio ha ristabilito i contatti con coloro che avevano partecipato al progetto Classy Farm in passato, suscitando un notevole interesse, per lavorare congiuntamente sul tema.



LE INDICAZIONI DEL DISCIPLINARE

Gli allevatori devono garantire un'adeguata gestione del bestiame, selezionando animali dalle razze di Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana, secondo le norme del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante. I tipi genetici devono assicurare un peso a carcassa compreso tra 110 e 168 chilogrammi.

Gli animali devono essere allevati in recinti con dimensioni adeguate a consentire tutte le funzioni vitali e devono beneficiare di ricoveri ben coibentati e areati per mantenere temperature adeguate e garantire il ricambio d'aria. Gli alimenti consentiti, indicati dal Disciplinare, devono preferibilmente essere somministrati in forma liquida con siero di latte o latticello.

Gli allevatori si occupano di tutte le fasi di crescita e sviluppo dei suini, dall'allattamento all'ingrasso, seguendo norme obbligatorie e garantendo il rispetto del Disciplinare così come i macellatori durante il processo di macellazione. Entrambe le categorie sono sottoposte a controlli ufficiali sul benessere animale. I requisiti minimi per il benessere animale sono definiti dallo Stato italiano (D. Lgs. 122/2011) e sono verificati dai servizi veterinari territoriali.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

In futuro, il Consorzio si impegnerà a concentrarsi sul miglioramento del benessere degli animali, incoraggiando attivamente i suoi membri ad aderire al sistema di certificazione SQNBA (Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale).

Sebbene la pubblicazione dei regolamenti tecnici necessari sia ancora in fase di elaborazione ministeriale, una volta implementata, la certificazione rappresenterà un passo significativo

nella promozione del benessere animale e nella tracciabilità della produzione del San Daniele DOP. Il Consorzio resta quindi in attesa dell'applicazione del nuovo sistema di certificazione al fine di poter garantire ai consumatori un prodotto che rispetti i più elevati standard di benessere animale.

- Gazzetta Ufficiale, Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di San Daniele", 2007.

OBIETTIVI	TARGET 2023	TARGET 2024	TARGET 2025
ADESIONE AL NUOVO SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE SQNBA	Il Consorzio provvederà alla verifica dei documenti operativi per la certificazione SQNBA in coordinamento con i produttori e i soggetti interessati dal progetto Classy Farm	Il Consorzio attenderà le indicazioni della normativa nazionale e svilupperà eventuali azioni conseguenti	Il Consorzio attenderà le indicazioni della normativa nazionale e svilupperà eventuali azioni conseguenti



🔍 Certificazione SQNBA: norme tecniche in fase di definizione

I parametri della certificazione, ClassyFarm e i prossimi sviluppi.

La certificazione SQNBA (Sistema di Qualità Nazionale sul Benessere Animale) è stata promossa dal Ministero della salute e dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed è finalizzata a sostenere il processo di transizione del settore zootecnico verso un modello allevatorio più sostenibile, in allineamento agli approcci introdotti anche dalla strategia Farm to Fork. La certificazione riguarda sia gli allevamenti che i trasformatori, su adesione volontaria, e stabilisce parametri aggiuntivi rispetto a quelli definiti dalla legislazione attuale.

La certificazione prevede uno schema a carattere nazionale per la gestione del processo di allevamento degli animali, mediante la valutazione di parametri stabiliti su base scientifica.

IL SISTEMA CLASSYFARM

La certificazione richiede l'adesione dell'allevamento a ClassyFarm, il sistema informativo implementato dal Ministero della salute utilizzato per monitorare gli allevamenti e valutarne il rischio in ambito di sanità pubblica veterinaria.

Ai fini del sistema SQNBA, il sistema ClassyFarm permette infatti:

- la verifica dei requisiti richiesti agli allevamenti per l'accesso alla certificazione,
- le verifiche di conformità dell'Organismo di Certificazione, con inserimento delle risultanze dei controlli sulla piattaforma online,
- la condivisione con gli addetti ai lavori di dati certificati e contenuti nel sistema.

Il Consorzio, attraverso la collaborazione con IZSLER, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, ha già avviato un importante processo di sistema di raccolta ed elaborazione dati, già inseriti all'interno di ClassyFarm.

I PROSSIMI SVILUPPI

La data ufficiale dell'operatività della certificazione SQNBA non è ancora stata comunicata. I requisiti specifici che gli allevamenti dovranno soddisfare per ottenere la certificazione SQNBA sono ancora in fase di finalizzazione presso il Comitato Tecnico Scientifico Benessere Animale (CTSBA). Il Consorzio, forte del proprio percorso avviato sul tema del benessere animale e della propria esperienza di raccolta dati attraverso ClassyFarm, segue gli sviluppi normativi, in attesa che le autorità completino la definizione delle procedure e la diffusione delle norme tecniche.



focis

Tracciabilità della filiera

Ogni passaggio al centro dell'interesse collettivo.

CONTESTO

Il ruolo del Consorzio del prosciutto di San Daniele come garante nei confronti del consumatore si basa su un approccio di trasparenza atto a garantire la produzione di un prodotto di qualità, autentico e certificato.

Ogni anno vengono macellati 8 milioni di suini certificati per i prodotti DOP e vengono avviate alla lavorazione 14 milioni di cosce per i prosciutti ad indicazione di origine protetta. Il distretto produttivo di San Daniele assorbe circa il 22% delle cosce prodotte dal circuito DOP costituito da allevamenti e macelli situati esclusivamente in Italia.

PERCHÉ È UN TEMA MATERIALE?

Il contesto attuale evidenzia chiaramente la necessità di una connessione tra la transizione sostenibile e la tracciabilità della filiera agroalimentare, così complessa e composta da diversi attori.

Questo legame diventa ancora più significativo considerando l'aumento della sensibilità dei cittadini e dei consumatori alla trasparenza, una tendenza evidente anche nelle azioni legislative delle istituzioni italiane ed europee.

La decisione del Consorzio di adottare un nuovo sistema di tracciabilità risponde pertanto alla necessità di affrontare queste sfide e di garantire l'eccellenza del prodotto anche in termini di trasparenza.

INIZIATIVE E PROGETTI

La tracciabilità rappresenta la garanzia 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 comparto del Prosciutto di San Daniele opera, da oltre trent'anni, a favore della trasparenza e agisce per assicurare al consumatore tutti i necessari controlli e verifiche del processo produttivo del Prosciutto di San Daniele DOP, un prodotto certificato, sicuro e tracciabile.

Al fine di garantire un sistema di tracciabilità ancora più efficiente grazie a innovative applicazioni informatiche, sono stati recentemente avviati due nuovi progetti.

IL QR CODE SUL PREAMFETTATO

A partire dal 2019 il Consorzio gestisce direttamente, attraverso un applicativo di proprietà, il sistema di tracciabilità digitalizzato per la stampa di un QR Code univoco posto su ogni vaschetta di Prosciutto di San Daniele preaffettato.

Il sistema di tracciamento digitale permette al consumatore di accedere in tempo reale, attraverso uno smartphone, a tutte le informazioni relative al prosciutto contenuto nella vaschetta, nello specifico: certificazione della confezione, ingredienti, durata della stagionatura, data di affettamento, peso, stabilimento di produzione e di affettamento. Nel 2022 sono stati ricercati circa 10.000 QR univoci che identificano ciascuna vaschetta di Prosciutto di San Daniele DOP affettato.

1.043

VISITE ISPETTIVE LUNGO
LA FILIERA NEL 2023

21.300.000

CONFEZIONI CERTIFICATE
DI PRE-AFFETTATO

2.590.000

PROSCIUTTI
PRODOTTI



AGGIORNAMENTO DEL PORTALE SAN DANIELE

Il Portale San Daniele, entrato in funzione nel 2018, rappresenta la banca dati in digital cloud che opera in tempo reale ed è dedicata ai soli produttori, realizzata per raccogliere tutta la documentazione relativa alla produzione del San Daniele DOP. Nel 2023 l'accesso al Portale San Daniele è stato reso disponibile anche attraverso i dispositivi mobili.

UN NUOVO SISTEMA DI TRACCIABILITÀ DAL MACELLO AL PROSCIUTTIFICIO

A febbraio 2022 il Consorzio ha concluso con successo la fase sperimentale dello sviluppo di un nuovo sistema in grado di garantire una tracciabilità più sicura del prodotto nel passaggio dal macello ai prosciuttifici, permettendo di eliminare la possibilità di errore umano. La sperimentazione, avviata nel 2021 in collaborazione con altri enti, si è concentrata sulla scelta del materiale dell'etichetta RFID (Radio Frequency Identification) da applicare direttamente in fase di macellazione sulle cosce fresche destinate alla produzione dei prosciutti DOP.

Il sistema RFID permette di conservare tutti i dati e le informazioni del prodotto, rendendole immediatamente accessibili agli operatori della filiera attraverso un semplice lettore barcode. La fase sperimentale è stata completata presso un macello selezionato, su scala limitata (circa mille etichette), tracciando con successo le informazioni dal macello al prosciuttificio. L'obiettivo nel medio termine è quello di estendere l'implementazione del sistema a più macelli assicurando il tracciamento del 100% delle cosce destinate alla DOP San Daniele.

QUALI SONO I VANTAGGI DELLA TRACCIABILITÀ?

Il nuovo sistema recentemente testato ha dimostrato i numerosi vantaggi della tracciabilità del prodotto, i quali variano a seconda degli attori coinvolti:

- **Per gli operatori all'interno della filiera produttiva del prosciutto.** Il nuovo processo RFID offre agli operatori la possibilità di verificare l'origine di ciascuna coscia e di usufruire di un servizio di tracciabilità gratuito. Integrando tale procedura nelle loro attività aziendali, gli operatori possono acquisire informazioni di gestione di grande valore.
- **Per gli organismi di controllo.** Questo processo consente di effettuare controlli precisi sul prodotto, garantendo il rispetto dei pesi, dei tempi e delle altre indicazioni previste dalle normative. Ciò contribuisce a garantire la qualità e la conformità del prodotto.
- **Per i consumatori.** L'etichetta con un QR code, presente sulle confezioni di preaffettato, consente ai consumatori di accedere alle informazioni sul prosciutto, offrendo maggiore trasparenza e fiducia riguardo l'origine e la qualità.
- **Per gli agenti di vigilanza del Consorzio.** Gli agenti di vigilanza possono facilmente scansionare l'etichetta, determinando con certezza l'origine del prosciutto. Ciò facilita l'applicazione del Disciplinare e il mantenimento degli standard qualitativi definiti dal Consorzio.

IL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ AD OGGI

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.



3 PROSCIUTTIFICI

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.



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.



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 Certificazioni srl che, accertati tutti i passaggi, appone a ciascuna confezione, tramite stampa, un codice univoco e un QR code.





“Vista la richiesta da parte dei consumatori di una sempre maggiore chiarezza sulla filiera, il Consorzio si pone come capofila di un processo produttivo trasparente in ogni fase della lavorazione secondo i dettami del Disciplinare di Produzione, la cui corretta applicazione è verificata da IFCQ Certificazioni srl, un organo di controllo terzo ed indipendente autorizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste”

Mario Emilio Cichetti, Direttore Generale del Consorzio di San Daniele

OBIETTIVI PER IL FUTURO

Il Consorzio prosegue nel suo percorso per implementare il sistema di tracciabilità in tutti i macelli e già a febbraio 2024 è stato avviato un progetto pilota che ha l’obiettivo di estendere il sistema a tutti i produttori entro la fine del 2024. Inoltre, il Consorzio si impegna a migliorare costantemente l’accessibilità al sistema di tracciabilità attraverso soluzioni digitali, seguendo un approccio sistemico che coinvolge l’intera filiera. 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 all’esterno. Il Portale è entrato in funzione nel 2018 ed è stato costantemente migliorato negli anni successivi. Il progetto vuole incoraggiare l’informatizzazione delle informazioni di tracciabilità in una banca dati di filiera e la condivisione delle informazioni agli

operatori autorizzati. Il Consorzio è consapevole che una sempre maggiore digitalizzazione espone anche ai rischi 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 2023	TARGET 2024	TARGET 2025
CONSOLIDARE IL PORTALE SAN DANIELE	Il Consorzio vuole adeguare il Portale al nuovo disciplinare e migliorare le funzioni di monitoraggio e controllo per il prodotto affettato preconfezionato.	Il Consorzio vuole rendere disponibile una nuova sezione dedicata alla normativa specifica per l’esportazione. Vuole creare nuovi Report per la consultazione dei dati destinati alle diverse tipologie di utenti del Portale. Vuole migliorare l’accesso al portale per la consultazione dei dati di tracciabilità da dispositivi mobili.	Il Consorzio vuole mettere in comunicazione il Portale con i dati della filiera per semplificare il flusso di lavoro delle Aziende.
DIGITALIZZAZIONE DELLA TRACCIABILITA’ DELLE COSCE FRESCHE	Il Consorzio, assieme ai partner di progetto, vuole definire e avviare i lavori preparatori per digitalizzare la tracciabilità delle cosce fresche.	Il Consorzio vuole avviare in via sperimentale il sistema di tracciabilità in alcune aziende (macelli e prosciuttifici) in forma continuativa.	Il Consorzio vuole presentare alcuni casi di successo all’intera filiera ed estendere il progetto coinvolgendo più aziende.

Il nuovo sistema di tracciabilità RFID

Un ulteriore passo avanti nel sistema di tracciabilità del Prosciutto con la nuova etichetta RFID.

A gennaio 2022 il Consorzio ha concluso con successo la fase sperimentale dello sviluppo di un nuovo sistema di tracciabilità per il prosciutto. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di Parma con l'obiettivo di individuare un sistema sicuro per il trasferimento delle informazioni di tracciabilità delle cosce a partire dal macello che abbia un "costo sostenibile" e che garantisca l'integrità delle informazioni.

Il sistema di tracciabilità si basa sull'utilizzo di un cartellino RFID (Radio Frequency Identification) che rappresenta il supporto fondamentale per il segnale elettronico. Il nuovo sistema prevede che, al momento della macellazione dei suini, le cosce fresche siano identificate con un cartellino apposto sulle stesse che permarrà durante tutte le fasi della lavorazione del Prosciutto di San Daniele mantenendo la leggibilità dei dati supportati. Le ricerche condotte hanno preso in considerazione

diverse opzioni di supporti e tecnologie, dall'utilizzo di un sigillo metallico all'opzione di un microchip, simile a quelli utilizzati per gli animali domestici. La soluzione finale adottata è stata il sistema "Fasteners", un filo che viene inserito nella sottocute della coscia, si espande e rimane saldamente ancorato, al quale è agganciato il cartellino. La posizione individuata per l'applicazione è circa 5/10 cm sotto il ginocchio: questa zona non è, infatti, interessata dalle successive lavorazioni e permette quindi il mantenimento del cartellino fino al prodotto finito. L'approccio garantisce un'identificazione delle cosce efficace, sicura e rispondente ai propositi di tracciabilità e offre, altresì, diversi vantaggi:

- Sostenibilità del costo.
- Facilità di applicazione e non rallentamento della produzione.
- Flessibilità sui fornitori rispetto alle tecnologie da reperire.

Il Centro di Ricerca Produzioni Animali (CRPA) ha condotto una propria sperimentazione su commissione dei due consorzi coinvolti, eseguendo diverse tipologie di test. I risultati hanno confermato la validità dell'ipotesi proposta dal Consorzio, confermando che il sistema basato su cartellini RFID è la soluzione migliore per garantire un adeguato sistema di tracciabilità.

I VANTAGGI DELLA NUOVA TECNOLOGIA DI TRACCIAMENTO

Le innovazioni introdotte da questo metodo rappresentano un significativo miglioramento rispetto alle pratiche in uso. Attualmente il tracciamento delle cosce nel macello e nel prosciuttificio si basa sulla marchiatura impressa sulla cotenna con strumenti a fuoco o con inchiostro alimentare. Tale processo è poco efficiente e soggetto talvolta a errori umani durante l'applicazione e la successiva lettura da parte degli operatori.

L'obiettivo principale del nuovo sistema è di automatizzare il trasferimento delle informazioni di tracciabilità ed eliminare completamente la possibilità di errori umani garantendo la corrispondenza precisa tra le cosce in uscita dal macello e quelle in entrata nei prosciuttifici e che queste siano sempre identificate in modo univoco e certo.

I PROSSIMI SVILUPPI

Il progetto ha superato la sperimentazione di validazione tecnica e va verso l'implementazione del sistema attraverso la realizzazione di test pilota presso alcune aziende consorziate, coinvolgendo ulteriori macelli e prosciuttifici.

Non è possibile stabilire con precisione il tempo necessario per estendere il sistema a tutti i macelli, ma le prime prove saranno condotte tra marzo e aprile 2024 con l'obiettivo di presentare il sistema a tutti i produttori entro la fine del 2024.



foculis

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

Costanza, collaborazione e consapevolezza verso un miglioramento continuo.

Per il Consorzio la sostenibilità è parte fondamentale del lavoro quotidiano e rappresenta una strada da percorrere stimolando la collaborazione tra tutti gli attori della filiera. Con questa convinzione, sta lavorando in modo concreto per realizzare un progetto ispirato e guidato dalla cura per il prodotto, l'ambiente e le persone. Durante le diverse occasioni di incontro con gli stakeholder, dagli addetti ai lavori ai consumatori alla stampa, il Consorzio intercetta costantemente un aumento della consapevolezza e dell'interesse rispetto alle sfide da affrontare e rispetto all'evoluzione del percorso del Consorzio stesso.

Gli stakeholder richiedono, in particolare, che il Consorzio continui a tradurre i suoi obiettivi in azioni concrete in maniera sempre più trasparente. Pertanto, il Consorzio è consapevole che il cammino verso una maggiore sostenibilità del comparto non è facile e richiede costanza. Per il Consorzio, "valore futuro" significa agire oggi seguendo una prospettiva di lungo termine già tracciata dal modello di sostenibilità. La volontà è quella di portare il cambiamento sugli aspetti che può controllare e di stimolarlo per quelli sui quali non ha presidio diretto, attraverso un approccio collaborativo.

IMPEGNO PER LA TUTELA AMBIENTALE

Gli obiettivi principali includono:

- Calcolare l'impronta carbonica del settore e del prodotto.
- Identificare soluzioni di efficientamento energetico per i membri del Consorzio.
- Valutare la fattibilità di creare una comunità energetica.

IMPEGNO PER LA TRACCIABILITÀ

Gli obiettivi principali includono:

- Portare a termine positivamente la realizzazione di test pilota presso alcune aziende consorziate.
- Estendere il nuovo sistema di tracciabilità a tutti i macelli.

IMPEGNO PER UN PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ CONDIVISO

Gli obiettivi principali includono:

- Partecipazione attiva a tavoli di lavoro sulla sostenibilità.
- Ideazione di nuovi eventi rivolti per dialogare con sempre più categorie di stakeholder.
- Organizzazione di occasioni di dialogo per lo scambio di nuove progettualità.





**Il Modello di eccellenza e
sostenibilità è in continuo
aggiornamento.**

**I contenuti e le specifiche
delle azioni di sostenibilità del
comparto sono raccolti sul sito
impegno.prosciuttosandaniele.it**

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Via Ippolito Nievo 19
33038 San Daniele del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 957515
relazioni.esterne@prosciuttosandaniele.it
prosciuttosandaniele.it

CONSULENZA E PROGETTO GRAFICO

lundquist.

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





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

