



AUSGABE 2023

Echte Werte

Tradition und Innovation für eine
nachhaltige Zukunft

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



Die Produzenten von San Daniele Schinken g.U.

Die 31 Mitgliedsbetriebe des Konsortiums für San Daniele Schinken produzieren jährlich rund 2,7 Millionen Schinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung, ausschließlich in der Stadt **San Daniele del Friuli**. Der San Daniele Schinken g.U. darf nur in seinem Ursprungsgebiet verarbeitet und gereift werden, wo das einzigartige und unverwechselbare Mikroklima neben den italienischen Schweinekeulen und dem Meersalz als dritte Zutat dient.

San Daniele Schinken wird in der ganzen Welt verzehrt und steht symbolhaft für eine jahrhundertealte Tradition. Das Produkt ist untrennbar mit seiner Region verbunden. Deshalb setzen sich die Produzenten für den Schutz und den Erhalt der Umwelt ein, um eine umweltschonende Produktion zu gewährleisten und die hohen Qualitätsmerkmale des Produkts zu bewahren.

II. DER SAN DANIELE SCHINKEN

Der San Daniele Schinken g.U. stammt von Schweinen, die ausschließlich in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet werden, und zwar nach den strengen Vorschriften des Lastenheftes.

Dieses Dokument legt die spezifischen Verfahren für den gesamten Prozess fest, von der Herstellung bis zum Vertrieb, der sich über 400 Tage erstreckt. Am Ende des Reifungsprozesses, nachdem die Schweinekeule alle Kontrollen bestanden hat, darf sie als San Daniele Schinken g.U. bezeichnet werden und wird von der unabhängigen Zertifizierungsstelle mit einem Brandzeichen versehen.



DAS ENGAGEMENT DES KONSORTIUMS

Seit seiner Gründung im Jahr 1961 hat das Konsortium die Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt seiner Vision gestellt. Dies geschieht aufgrund der engen Beziehung zur lokalen Gemeinschaft und zum umliegenden Gebiet, in dem das für die Reifung des San Daniele Schinkens notwendige Mikroklima entsteht.

In den letzten Jahren hat das wachsende Bewusstsein für den globalen Wandel das Konsortium dazu veranlasst, sich aktiv für eine nachhaltige Entwicklung einzusetzen, im Einklang mit der europäischen „Farm to Fork“-Strategie und den **Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030** der Vereinten Nationen. Dieser Ansatz wurde in ein Modell für Exzellenz und Nachhaltigkeit umgesetzt, das die Entwicklung der Initiativen des Konsortiums hin zu größerer ökologischer und sozialer Verantwortung widerspiegelt.

Das Konsortium hat daher beschlossen, einen langfristigen strategischen Weg für den gesamten Sektor einzuschlagen, indem es sich auf drei Kernbereiche und die dazugehörigen relevanten Themen konzentriert.

- **Umwelt:** Energie, Kreislaufwirtschaft, Wasser und Biodiversität;
- **Produkt:** Tierwohl und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette;
- **Mensch:** Ernährung und Lebensmittelsicherheit.

UNSERE NACHHALTIGKEITSMASSNAHMEN

1

REDUZIERUNG DER UMWELTAUSWIRKUNGEN

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

2

ENTWICKLUNG DER KREISLAUFWIRTSCHAFT

Das Konsortium fördert Verfahren zur Rückgewinnung von Sole und verbrauchtem Salz, die früher als Produktionsabfälle galten und heute für andere Zwecke (Straßenenteisung und Gerberei) verwendet werden.

3

SCHUTZ DER BIODIVERSITÄT

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

FÜR DIE UMWELT

Im Sinne eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Umwelt verpflichtet sich das Konsortium, den Energie- und Ressourcenverbrauch kontinuierlich zu reduzieren, indem es die Prozesse der Kreislaufwirtschaft optimiert, das Abfallmanagement verbessert und den Ursprungsort schützt. Das Konsortium:

- setzt sich für eine verstärkte Rückgewinnung von Salz und Sole ein, u.a. durch den Bau einer neuen Anlage im Gebiet von San Daniele;
- betreibt eine Kläranlage für die Abwässer der Schinkenfabriken;
- schützt die biologische Vielfalt des Gebiets und des Flusses Tagliamento;
- hat ein Projekt zur Berechnung des CO₂-Fußabdrucks gestartet, um die CO₂ Emissionen im gesamten Gebiet von San Daniele zu quantifizieren und zu verwalten.



4

FÖRDERUNG VON GESUNDER ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

5

BEACHTUNG DES TIERWOHLS

Das Konsortium setzt sich für den ethischen Tierschutz in der gesamten Lieferkette ein und bindet alle Beteiligten durch Sensibilisierungs- und Schulungsmaßnahmen in die Verbesserung der Aufzucht- und Schlachtmethoden ein.

6

GEWÄHRLEISTUNG DER RÜCKVERFOLGBARKEIT IN DER LIEFERKETTE

Das Konsortium engagiert sich für eine sichere Rückverfolgbarkeit der Lieferkette durch interne Kontrollmechanismen (kontrolliertes System und Verfahren) und einen einfachen Zugang zu verifizierten Informationen für Verbraucher.

FÜR DIE MENSCHEN

Das Interesse des Konsortiums an der Gesellschaft zeigt sich in der Förderung eines gesunden Lebensstils, der das Wohlbefinden der Gemeinschaft steigert und die neue Sensibilität der Verbraucher anspricht. Das Konsortium:

- fördert eine transparente Kommunikation, die dem Dialog mit den Verbrauchern gewidmet ist;
- unterstützt die Aufklärung über gesunde Ernährung;
- fördert die Weiterbildung aller Beschäftigten des Sektors;
- arbeitet an der Verbesserung der Produktqualität.



DER QR-CODE AUF JEDER VERPACKUNG

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



FÜR DAS PRODUKT

Die Qualität und die Sicherheit des Produkts sind seit jeher die Hauptanliegen des Konsortiums und resultieren aus bewährten Aufzuchtmethoden sowie einem strengen Rückverfolgbarkeitssystem. Das Tierwohl steht nicht nur im Mittelpunkt der europäischen Politik zur Entwicklung der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, sondern ist auch ein Thema von besonderer Verantwortung und Verpflichtung für den Sektor, der damit der zunehmenden Sensibilität und dem wachsenden Bewusstsein der Verbraucher gerecht wird. Das Konsortium:

- betreibt die Webportale zur Datensammlung und Informationsbereitstellung für die Rückverfolgbarkeit der Produkte.
- arbeitet daran, der neuen italienischen Tierwohlinitiative SQNBA beizutreten ein Standard, der vom italienischen Gesundheitsministerium und dem italienischen Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik (MASAF) gefördert wird. SQNBA stellt höhere Anforderungen an Tiergesundheit und Tierwohl als die entsprechenden europäischen und nationalen Standards, um Lebensmittelqualität, wirtschaftliche Nachhaltigkeit, Tiergesundheit und transparentere Verbraucherinformationen zu gewährleisten.
- hat die Testphase eines neuen Rückverfolgbarkeitssystems abgeschlossen, bei dem jede Schinkenkeule mit einem RFID-Tag (Radio Frequency Identification) versehen wird, um sie vom Schlachthof bis zur Schinkenfabrik eindeutig identifizieren zu können. Das System soll bis Ende 2024 bei allen Produzenten eingeführt werden.



Die Aktivitäten des Konsortiums

Das 1961 gegründete Konsortium führt Werbe-, Schutz- und Kontrollmaßnahmen zum Nutzen seiner Mitglieder und der Verbraucher durch. Insbesondere nimmt das Konsortium folgende Aufgaben wahr:

- Erstellung und Pflege eines strenges Lastenheftes, das den gesamten Produktionsprozess, die Rohstoffe und die Verwendung der Ursprungsbezeichnung regelt, um die Qualität und die Sicherheit des Produktes zu gewährleisten;
- Förderung der Marke und Information der Verbraucher
- Schutz und Überwachung des Vertriebs des Produkts;
- Unterstützung der Mitglieder durch Beratung in verschiedenen Bereichen, u.a. Umwelt- und Energiedienstleistungen sowie Schulung des Personals.

Im Laufe der Jahre sind zu diesen Aufgaben des Konsortiums für San Daniele Schinken Initiativen im Bereich der Nachhaltigkeit hinzugekommen, in Form eines Modells, das ein konkretes Engagement für die Umwelt, die Menschen und das Produkt zum Ausdruck bringt.

BLICK IN DIE ZUKUNFT

Das Konsortium setzt sein Engagement für Nachhaltigkeit durch konkrete Maßnahmen und Projekte, sowohl mittel als auch langfristig fort. Derzeit arbeitet das Konsortium daran:

- Verbraucher und Akteure der Lieferkette kontinuierlich über die Nachhaltigkeitsmerkmale des Produkts zu informieren;
- menschliche Ressourcen wertzuschätzen und die Ausbildung fortsetzen;
- das RFID-System zur Rückverfolgbarkeit in allen Schlachthöfen und Schinkenfabriken einzuführen;
- die Rückgewinnung von Salz und Salzlake zu erhöhen und mit dem Bau einer Aufbereitungsanlage in San Daniele zu beginnen;
- die biologische Vielfalt des Gebiets weiterhin zu schützen;
- Energieeffizienzlösungen für die Mitglieder zu identifizieren;
- die CO2-Bilanz des Sektors und des Produkts zu berechnen;
- die Machbarkeit einer Energiegemeinschaft mit erneuerbaren Energien zu prüfen.



Weitere Informationen über das Engagement des Konsortiums finden Sie auf der Website im Bereich Nachhaltigkeit, wo Sie den vollständigen Bericht „Echte Werte 2023“ herunterladen können.

impegno.prosciuttosandaniele.it/de

Kontakt

Das San Daniele Schinken-Konsortium

Hopscotch Season, Nadine Tulimat,
Kaiserswerther Straße 29-31, 40477 Düsseldorf
Tel. +49 173 21 97 040
presse-deutschland@hopscotchgroupe.com
prosciuttosandaniele.it/de



Kofinanziert von der
Europäischen Union

