



Kofinanziert von der  
Europäischen Union



Consorzio del Prosciutto di San Daniele



## Die neue Anlage zur Rückgewinnung und Verwertung von Salzabfällen des Prosciutto di San Daniele steht kurz vor der Inbetriebnahme

*Die Verwaltung und Verwertung der Salzlake und des verbrauchten Salzes wird ab Januar 2025 in der neuen Anlage in der Nähe des Produktionsgebiets von San Daniele del Friuli vollständig in Betrieb genommen. Auf diese Weise wird der friulanische Sektor noch stärker eine nachhaltige Produktion verfolgen.*

Das **Konsortium des Prosciutto di San Daniele** hat seit seiner Gründung mit dem Ziel gearbeitet, ein Produkt von höchster Qualität und großer Typizität zu gewährleisten, wobei stets besonderes Augenmerk auf das Herkunftsgebiet gelegt wurde, da dies einer der Hauptfaktoren der DOP ist. Aus diesem Grund ist der **Prosciutto di San Daniele** heute auch ein Synonym für **Nachhaltigkeit**, die zu einem wichtigen Element in der Agenda des Konsortiums geworden ist, das seit 2019 ein eigenes **Nachhaltigkeitsmodell** verfolgt und zuletzt konkrete Maßnahmen und greifbare Veränderungen insbesondere in der Produktion des **Prosciutto di San Daniele g.U.** mit einer wichtigen Änderung des Regelwerks im Jahr 2023 durchgeführt hat.

Das Konsortium hat in den letzten Jahren ein innovatives Projekt der **Kreislaufwirtschaft** zur Rückgewinnung und Verwertung von Salzabfällen, d.h. Salzlake und verbrauchtem Salz aus der Verarbeitung des **Prosciutto di San Daniele g.U.**, realisiert. Zu Beginn des Produktionsprozesses, in der sogenannten **Salzungsphase**, wird jede Keule mit Salz bedeckt und in den Salzläusen für einige Tage gelagert. Am Ende dieser Verarbeitung wird das von den Schinken entfernte Salz und die Salzlake, die in den Salzläusen durchgesickert ist oder durch das Waschen der Maschinen entstanden ist, nicht mehr verwendet und daher gesammelt und in zugelassenen Anlagen entsorgt.

Die Verwaltung dieser Rückstände hat in letzter Zeit zunehmende Schwierigkeiten bei der Entsorgung aufgrund der geringen Anzahl zugelassener Anlagen, der Schwierigkeiten bei der Identifizierung neuer Lieferanten und der steigenden Transport- und Entsorgungskosten verursacht. Daher wurde beschlossen, **die Rückgewinnung und Verwertung der Salzabfälle auf Konsortialebene in einer eigens dafür vorgesehenen Anlage selbst durchzuführen.**

Die Rückgewinnung und Entsorgung der Salzabfälle wird seit 2009 vom Konsortium im Namen aller angeschlossenen Produzenten koordiniert und verwaltet. Derzeit werden die Salzabfälle in verschiedene Behandlungsanlagen in verschiedenen italienischen Regionen, oft weit entfernt von San Daniele del Friuli, gebracht.

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.



Kofinanziert von der Europäischen Union



Consorzio del Prosciutto di San Daniele



Die neue **Anlage zur Rückgewinnung und Verwertung von Salzabfällen**, die in Trasaghis in der Provinz Udine, nur etwa fünfzehn Kilometer von San Daniele del Friuli entfernt, errichtet wurde, ist das ehrgeizigste **Projekt in Bezug auf Nachhaltigkeit**, das vom Konsortium gefördert wird. Ihre Realisierung, die durch das Unternehmen **Promo San Daniele srl** (eine vollständig vom Konsortium kontrollierte Gesellschaft und GmbH) durchgeführt wurde, erforderte eine spezifische Planung sowie erhebliche wirtschaftliche Investitionen und nicht zuletzt die Überwindung eines komplexen technischen und administrativen Verfahrens, das schließlich zur Realisierung eines einzigartigen Werks im gesamten europäischen Panorama führte. Die Anlage steht kurz vor ihrer vollständigen Betriebsbereitschaft und wird ab den ersten Monaten des Jahres 2025 in Betrieb genommen, um den gesamten Bedarf an Rückgewinnung und Entsorgung von Salz im gesamten San Daniele-Gebiet zu decken.

Die neue Struktur wird auch eine erhebliche Optimierung der logistischen Abläufe mit sich bringen, da die Fahrzeuge für den Salztransport von San Daniele del Friuli die Anlage in Trasaghis erreichen, indem sie etwa dreißig Kilometer (Hin- und Rückfahrt) zurücklegen. In diesem Sinne wird die Reduzierung der Umweltbelastung sehr bedeutend sein, **da eine Reduzierung der zurückgelegten Kilometer um etwa 88 % und eine entsprechende Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen um etwa 90 % zu verzeichnen sein wird.**

In einer auf vollständige **Kreislaufwirtschaft** ausgerichteten Perspektive wurde die Anlage vollständig neu in einem zuvor von anderen Produktionsaktivitäten genutzten Gebiet errichtet, **ohne zusätzlichen Bodenverbrauch.**

Aufgrund der beiden behandelten Abfallarten – Salz und Salzlake – wurde **die Struktur in zwei getrennte Betriebslinien konzipiert**: die Linie A – Prozess zur Behandlung des festen verbrauchten Salzes – die etwa zweihundert Tage im Jahr für acht Stunden am Tag in Betrieb sein wird; und die Linie B – Prozess zur Behandlung der Salzlake – die kontinuierlich etwa 350 Tage im Jahr für vierundzwanzig Stunden am Tag in Betrieb sein wird.

Insbesondere wird die Salzlake durch spezifische biologische und physikalisch-chemische Prozesse behandelt, um die vollständige Trennung des Salzes von den darin enthaltenen organischen Verunreinigungen zu erreichen. **Das aus der Salzlake extrahierte Wasser wird verdampft und sauber in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt**, während das verbleibende Salz im festen Zustand gelagert wird. Anschließend wird das Salz gesiebt und einer hygienisierenden Wäsche unterzogen, um schließlich neuen und verschiedenen Verwendungen zugeführt zu werden: Zum Beispiel kann es als **Frostschutzmittel** für Straßen oder zur **Ledergerbung oder für andere industrielle Zwecke**, die nicht lebensmittelbezogen sind, verwendet werden.

Um den Prozess auch aus energetischer Sicht nachhaltig zu gestalten und den Verbrauch zu optimieren, wurde ein Verbrennungsmotor in **Kraft-Wärme-Kopplung** installiert, der es ermöglicht, **97 % des elektrischen und 49 % des thermischen Bedarfs der neuen Anlage zu decken.**

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.

Commentato [LP1]: ?



Kofinanziert von der  
Europäischen Union



Consorzio del Prosciutto di San Daniele



Während der administrativen Genehmigung der Anlage wurden **die möglichen und theoretischen Umweltauswirkungen** (wie Geruchs- und Lärmbelästigung, Veränderung des Abflusses und der Verkehrsanbindung, visuelle und landschaftliche Beeinträchtigung, CO2-Emissionen und Beeinträchtigung der Luftqualität usw.) **in der erteilten Genehmigung als vernachlässigbar eingestuft**. Schließlich hat die neue Produktionsstätte **auch positive sozioökonomische und beschäftigungspolitische Auswirkungen auf das Gebiet, in dem sie sich befindet**, gebracht und wird dies auch weiterhin tun.

Weitere Informationen zu den Nachhaltigkeitsinitiativen des Konsortiums finden Sie auf der Website <https://impegno.prosciuttosandaniele.it/de>

#### **Kommunikations- und Außenbeziehungsbüro**

Nicola Sivilotti  
sivilotti@prosciuttosandaniele.it  
Mobil: 3401064497

#### **Pressekontakt Deutschland**

HOPSCOTCH Season  
Leonie Panzer  
Telefon: +49 211 49 808 07  
E-Mail: [presse-deutschland@sopexa.com](mailto:presse-deutschland@sopexa.com)

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.