



Kofinanziert von der
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



AUSGABE 2024

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.



DAS ENGAGEMENT FÜR NACHHALTIGKEIT

Seit seiner Gründung hat das **Konsortium des Prosciutto di San Daniele** immer wieder Maßnahmen ergriffen, die mit dem heutigen Nachhaltigkeitskonzept übereinstimmen. Das Produkt ist untrennbar mit seiner Herkunftsregion verbunden, was die Hersteller von Anfang an dazu veranlasste, verantwortungsbewusst gegenüber dem Produkt und den Menschen zu handeln.

Dieses Engagement hat sich im Laufe der Zeit verstärkt und wurde 2019 im **Modell für Exzellenz und Nachhaltigkeit** präzisiert, das als Schlüsseldokument die Maßnahmen und angestrebten Ergebnisse des Nachhaltigkeitsweges des Sektors definiert. Die Möglichkeit, diesen Prozess mit einer Vielzahl von Stakeholdern zu teilen, wurde durch die Zuteilung einer europäischen Förderung im Rahmen der EU-Verordnung 1144/2014 erheblich gestärkt, ein Instrument zur Unterstützung der Kommunikation und Förderung europäischer Agrar- und Lebensmittelprodukte. Die Definition eines Nachhaltigkeitsmodells ermöglichte es dem Konsortium, den Fortschritt kontinuierlich zu überwachen und die festgelegten Ziele zu erreichen. In den letzten Jahren hat das Konsortium Kommunikationsinitiativen innerhalb der Lieferkette gefördert, um Nachhaltigkeitsthemen von gemeinsamem Interesse zu diskutieren und Gelegenheiten zum Dialog zu schaffen.

DER PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Der Prosciutto di San Daniele wird ausschließlich aus **Schweinen hergestellt, die in Italien geboren**, aufgezogen und geschlachtet wurden, insbesondere in den Regionen Friaul-Julisch Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium.

Dabei werden die in den Produktionsrichtlinien festgelegten Vorschriften zur Haltung und Fütterung strikt eingehalten. Die Tiere müssen **unter einwandfreien Gesundheitsbedingungen** und mindestens nach dem neunten Lebensmonat geschlachtet werden. Nach der Schlachtung wird das Produkt keiner Konservierung unterzogen, mit Ausnahme der Kühlhaltung, der Salzung und der Reifung, die nach spezifischen Verfahren, Temperaturen und Zeitvorgaben erfolgen. Das Einzigartige am Prosciutto di San Daniele ist jedoch ein typischer Bestandteil von San Daniele del Friuli: ein Gebiet, in dem die Meeresbrise auf die Bergluft trifft und so ein einzigartiges Mikroklima schafft, das dem Schinken unverwechselbare Aromen und Zartheit verleiht. Die typische Gitarrenform der Schinkenkeulen und das mit Feuer geprägte Siegel des Konsortiums sind weltweit Zeugnisse dieser Geschichte.

Die Produktion des Prosciutto di San Daniele ist in allen Phasen durch die Produktionsrichtlinien geregelt und darf ausschließlich in den konsortialen Betrieben innerhalb der **Gemeinde San Daniele del Friuli erfolgen**. Alle Mitglieder des Konsortiums teilen dieselben Produktionsphasen, in denen Fachkräfte arbeiten, um die höchste Qualität und Sicherheit des Produkts sowie die Einhaltung der Richtlinien und lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gewährleisten.

DER ANSATZ DES KONSORTIUMS

Das **Konsortium des Prosciutto di San Daniele** wurde 1961 von einer Gruppe von Bürgern aus San Daniele gegründet, darunter Produzenten und Händler von Schinken, Unternehmer und andere wichtige Persönlichkeiten der lokalen Gemeinschaft. Das Konsortium arbeitet gemeinnützig, um die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) des Prosciutto di San Daniele ethisch, streng und transparent zu schützen, zu verteidigen und zu fördern. Die Ziele des Konsortiums sind das Management und der Schutz der Qualität und Typizität des Produkts, die sich in den natürlichen Gegebenheiten, dem lokalen Wissen und den einzigartigen Eigenschaften widerspiegeln.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE UND SEIN HERKUNFTSGEBIET

Die Beziehung zwischen dem **Prosciutto di San Daniele** und seinem Ursprungsgebiet ist keine Einbahnstraße. Einerseits verdankt der Schinken seine einzigartigen Eigenschaften der Umgebung, in der er produziert wird. Andererseits ist sich das Konsortium dieser "Abhängigkeit" bewusst und setzt sich dafür ein, das Gebiet San Daniele del Friuli in seinen Kommunikationsaktivitäten zu fördern und so eng wie möglich mit dem lokalen und regionalen Tourismus- sowie Gastronomiesektor zusammenzuarbeiten.

Die **hochwertige gastronomische Angebotsvielfalt**, die durch den Schinken gefördert wird, wertet auch das kulturelle Angebot auf und hat bedeutende wirtschaftliche Auswirkungen auf lokale Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe. Der Prosciutto di San Daniele ist ein Motor für die touristische Entwicklung der Region, auch dank der langfristigen Investitionen des Konsortiums in die Förderung des Produktionsgebiets als kulinarisches Reiseziel.

DIE ENTWICKLUNG DES NACHHALTIGKEITSMODELLS

Seit der Gründung des Konsortiums waren sich die Initiatoren der einzigartigen Verbindung zwischen der Qualität und den besonderen Eigenschaften des Produkts und dem umliegend Gebiet bewusst. Bereits damals war der Schutz dieses Gebietes eine zentrale Aufgabe, denn es bedeutete zugleich den Fortbestand des Konsortiums zu sichern. Heute hat sich dieses anfängliche Engagement weiterentwickelt und angepasst, **um den Herausforderungen der modernen Welt** gerecht zu werden.

Nach sechzig Jahren Aktivität und Projekten arbeitet das Konsortium gezielt daran, seine Umweltbelastung zu minimieren, den Respekt für Natur und Gebiet zu fördern, seine Wertschöpfungskette transparent zu gestalten sowie seine Verantwortung gegenüber Arbeitnehmern und Verbrauchern wahrzunehmen. Mit Blick auf die Zukunft setzt sich das Konsortium dafür ein, ein Katalysator des Wandels zu sein, **indem es innovative Projekte realisiert und eng mit der gesamten Lieferkette zusammenarbeitet**. Um seine Nachhaltigkeitsagenda zu definieren, die grafisch durch das Modell dargestellt wird, hat das Konsortium eine Reihe von Instrumenten validiert, die sein Engagement stärken und ihm Glaubwürdigkeit, Transparenz und Stabilität verleihen.



NACHHALTIGKEITSAGENDA FÜR EINEN KONKRETEN WERT

Nachhaltigkeit ist ein Schlüsselaspekt der Agenda des Konsortiums und trägt wesentlich dazu bei, seinen Ansatz effizienter zu gestalten: Wissen, Verhalten, Handeln. Heute mehr denn je, in einer Zeit, in der nachhaltige Entwicklung eine der größten Herausforderungen für unseren Planeten darstellt, bleibt die Umsetzung konkreter Maßnahmen die Strategie des Konsortiums, um mit seinem Handeln spürbare Veränderungen zu bewirken.

Um den Übergang zur Nachhaltigkeit zu meistern, fokussiert sich das Konsortium auf drei zentrale Aktionsbereiche, die seine Verantwortung für Umwelt, Gesellschaft und Markt definieren: Umwelt, Menschen und Produkt.

Jeder dieser Bereiche umfasst relevante Themen, die durch die Materialitätsanalyse ermittelt wurden und die spezifischen Verantwortlichkeiten des Konsortiums definieren. Diese lassen sich in messbare Auswirkungen und festgelegte Ziele unterteilen: Umweltbelastungen, Kreislaufwirtschaft, Biodiversität, Ernährung und Lebensmittelsicherheit, Tierschutz sowie Rückverfolgbarkeit der Lieferkette.

WERT FÜR DIE UMWELT

Die Verantwortung gegenüber der Umwelt wächst durch Reduzierung des Verbrauchs, Optimierung von Kreislaufprozessen und Abfallentsorgung sowie dem Schutz des Ursprungsgebiets. Das Konsortium setzt sich weiterhin für die Rückgewinnung von Salz und Lake ein, indem es ein neues Werk in Betrieb nimmt. Zudem werden Lösungen zur Steigerung der Energieeffizienz erforscht, um die Umweltbelastung zu verringern. Weitere Maßnahmen umfassen den Schutz der Biodiversität des Gebiets und die Verbesserung der Kläranlage.

WERT FÜR DIE MENSCHEN

Das gesellschaftliche Engagement zeigt sich vor allem in der Förderung eines gesunden Lebensstils, der das körperliche Wohlbefinden steigert und auf ein wachsendes Bewusstsein für Gesundheit und Ernährung eingeht. Das Konsortium plant, seine Kommunikations- und Ausbildungsaktivitäten zu verstärken, Fachkräfte weiterzubilden und die Arbeitsbedingungen zu verbessern, um neue Arbeitskräfte anzuziehen.

WERT FÜR DAS PRODUKT

Qualität und Produktsicherheit sind seit jeher zentrale Werte des Konsortiums. Diese basieren auf den besten landwirtschaftlichen Praktiken und einem strengen Rückverfolgbarkeitssystem. Konkret wird dies durch die Einführung des neuen nationalen Qualitätssystems für Tierschutz (SQNBA) und die Umsetzung eines neuen Rückverfolgbarkeitssystems in Schlachthöfen realisiert.

AUF DEM WEG ZU KREISLAUFWIRTSCHAFT UND UMWELTBEWUSSTSEIN

Ein neues Werk zur Rückgewinnung von Salz und Lake aus der Schinkenproduktion wurde entworfen und wird ab 2025 in Betrieb genommen. Dieses Projekt entstand durch eine umfassende Vorstudie, den Dialog mit lokalen Akteuren (wie der Gemeinde Trasaghis, der Provinz Udine und der Region Friaul-Julisch Venetien) und eine Umwelt- und Landschaftsverträglichkeitsprüfung bis hin zur endgültigen Genehmigung. Das Werk befindet sich in der Industriezone der Gemeinde Trasaghis, einige Kilometer nördlich von San Daniele del Friuli. Es verfügt über zwei Verarbeitungslinien: eine für die Behandlung von verbrauchtem Feststoffsalz und eine für die Behandlung der Lake. Das Salz wird gereinigt und aufbereitet, um anschließend als Streusalz oder in der Gerbereiindustrie wiederverwendet zu werden.



Derzeit werden salzhaltige Abfälle an verschiedene Behandlungsstandorte gebracht: die Lake nach Chioggia, Novara, Grosseto, Thiene und Faenza, während festes Salz nach Vicenza geliefert wird. Das neue Werk wird die Logistik erheblich optimieren. Die salzhaltigen Abfälle werden somit nur noch etwa 24 km von San Daniele del Friuli nach Trasaghis transportiert.

Zur Verbesserung der Energieeffizienz und zur Senkung des Verbrauchs wird das Werk mit einem endothermischen Motor in Kraft-Wärme-Kopplung ausgestattet, der 97 % des Strom- und 49 % des Wärmebedarfs deckt.



ENGAGEMENT FÜR MENSCHEN: VOM PRODUKTIONSSTANDORT ZUR GEMEINSCHAFT

Das Konsortium fördert gesunde Ernährung und Lebensmittelsicherheit mit besonderem Fokus auf ein zunehmend bewusstes Publikum. In den letzten Jahren hat das Konsortium seine Bildungsinitiativen erweitert, um Verbraucher, Produzenten, Händler und Arbeitssuchende über die Qualität von San Daniele DOP zu informieren.

Das Engagement des Konsortiums zeigt sich in Schulungs- und Informationsprogrammen für seine Mitglieder zu Themen wie Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Kennzeichnung und Ernährung. Zudem steht der direkte Dialog mit Verbrauchern im Mittelpunkt, um sie über sensorische, ernährungsphysiologische und organoleptische Eigenschaften des Prosciutto di San Daniele aufzuklären.

Das Konsortium unterstützt seine Mitglieder aktiv bei der kontinuierlichen Optimierung. Es bietet verschiedene Schulungsprogramme, die den sich stetig wandelnden Anforderungen der Branche entsprechen – von Hygienestandards über Exportbestimmungen bis hin zu neuen Technologien und wissenschaftlichen Erkenntnissen.



WERT DES PRODUKTS: TIERSCHUTZ UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

Seit 2015 verstärkt das Konsortium seine Maßnahmen für den Tierschutz und bereitet sich auf die Einführung des neuen Ministerialstandards SQNBA für die Schweinezucht vor. Zudem wurde das Rückverfolgbarkeitssystem modernisiert: 2022 wurde eine RFID-basierte Identifikationstechnologie für Schweinekeulen erfolgreich getestet, um Fehler in der Produktionskette zu minimieren.

Das Konsortium interveniert nicht direkt in der Tierhaltung oder Schlachtung, legt jedoch Richtlinien für Produzenten fest, um eine nachhaltige Rohstoffqualität sicherzustellen. Seit 2015 sensibilisiert es Landwirte für bewährte Praktiken im Tierschutz und arbeitet mit IZSLER zusammen, um Daten über die Tierhaltung zu sammeln und in das System "Classyfarm" des Gesundheitsministeriums zu integrieren.

Im Jahr 2024 konnte das SQNBA-Projekt nicht signifikant vorangetrieben werden, da die technischen Regelungen für die Zertifizierung noch nicht verabschiedet wurden. Im April 2024 wurden die ersten SQNBA-Vorschriften für Rinder- und Freiland Schweine veröffentlicht und am 24. Oktober 2024 per Ministerialdekret eingeführt.



Weitere Informationen über das Engagement des Konsortiums finden Sie auf der Website im Bereich Nachhaltigkeit, wo Sie den vollständigen Bericht „Echte Werte 2024“ herunterladen können.
impegno.prosciuttosandaniele.it/de

Kontakt

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

HOPSCOTCH Season, Leonie Panzer,
Kaiserswerther Straße 29-31, 40477 Düsseldorf
Tel. +49 211 49 808 07
presse-deutschland@hopscotchgroupe.com
prosciuttosandaniele.it/de