



Cofinanziato
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



EDIZIONE 2024

Valore concreto

**Tradizione e innovazione al servizio
di un futuro sostenibile**

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



L'IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

Fin dalla sua fondazione, le azioni svolte dal **Consorzio del Prosciutto di San Daniele**, anche nel passato, si sono spesso rivelate in linea anche con quella che oggi viene considerata come sostenibilità: il prodotto è indissolubilmente legato al territorio dove nasce e questo legame, fin dalle origini, ha spinto i produttori ad agire spontaneamente con una certa **responsabilità nei confronti del prodotto e delle persone**.

Questo impegno si è rafforzato nel tempo, e nel 2019 è stato formalizzato nel **Modello di Eccellenza e Sostenibilità**, documento con la funzione chiave di delineare le azioni e i risultati previsti nel percorso verso la sostenibilità intrapreso dal comparto. La possibilità di condividere questo processo con una ampia gamma di stakeholder ha ricevuto un forte impulso con l'assegnazione al Consorzio di un finanziamento europeo nell'ambito del Reg. UE 1144/2014, strumento nato per sostenere l'attività di comunicazione e promozione dei prodotti agroalimentari europei.

La definizione di un modello di sostenibilità ha consentito al Consorzio di monitorare costantemente i progressi e raggiungere gli obiettivi fissati. Nel corso degli ultimi anni, il Consorzio ha promosso iniziative di comunicazione con la filiera su temi di sostenibilità di interesse comune, creando occasioni di dialogo.

IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il Prosciutto di San Daniele è ottenuto da **suini nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia**, in Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio, secondo regole di allevamento e alimentazione previste dal Disciplinare di produzione.

È essenziale che gli animali siano macellati in perfette condizioni sanitarie e almeno dopo il compimento del nono mese di vita. Dopo la macellazione il prodotto **non è sottoposto ad alcun processo di conservazione** ad esclusione della refrigerazione, la salatura e la stagionatura, eseguite secondo procedure, temperature e tempistiche specifiche per l'intero processo. Ciò che tuttavia rende il Prosciutto di San Daniele inimitabile è un ingrediente tipico di San Daniele del Friuli, una terra dove la brezza del mare incontra quella delle montagne, dando vita a un **microclima unico**, che conferisce al prosciutto aromi e tenerezza inimitabili.

La tipica forma a chitarra delle cosce e il marchio impresso a fuoco del Consorzio sono testimoni di questa storia ovunque nel mondo. La produzione del Prosciutto di San Daniele è regolamentata dal **Disciplinare di produzione** in tutte le sue fasi, che devono avvenire esclusivamente negli stabilimenti consorziati ubicati all'interno del **Comune di San Daniele del Friuli**. Tutti i consorziati condividono le medesime fasi di produzione, durante le quali diverse figure professionali operano per garantire la massima qualità e sicurezza del prodotto, nonché il rispetto del Disciplinare e delle normative in materia alimentare.

L'APPROCCIO DEL CONSORZIO

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele è stato fondato nel 1961 per opera di un gruppo 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 del "Prosciutto di San Daniele" in modo etico, rigoroso e trasparente. Gli obiettivi del Consorzio sono la gestione e la salvaguardia della qualità e della tipicità del prodotto, riflessi di elementi naturali, conoscenze locali e caratteristiche uniche nel loro genere.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E LUOGO D'ORIGINE

Il rapporto del **Prosciutto di San Daniele** con il suo territorio d'origine non è a senso unico. Da una parte, sicuramente, il prosciutto trae grazie all'ambiente in cui è prodotto le caratteristiche che lo rendono unico. Dall'altra parte tuttavia il Consorzio, consapevole di questo "debito", si impegna a promuovere il territorio di San Daniele del Friuli nelle sue attività di comunicazione, lavorando il più possibile in sinergia con il comparto turistico ed enogastronomico locale e regionale.

L'offerta enogastronomica di alto livello trainata dal prosciutto valorizza anche quella culturale, con ricadute economiche importanti per le attività locali di ristorazione e ospitalità. Il Prosciutto di San Daniele è un volano di attrazione per lo sviluppo turistico del territorio, anche grazie agli investimenti svolti nel tempo dal Consorzio in attività di promozione dell'area produttiva anche quale destinazione enogastronomica.

LO SVILUPPO DEL MODELLO DI SOSTENIBILITÀ

Fin dalla nascita del Consorzio, i fondatori erano consapevoli del legame unico tra la qualità e le caratteristiche uniche del prodotto e il territorio che lo produceva. Già allora preservare questo territorio faceva parte delle missioni principali, perché significava preservare l'esistenza del Consorzio stesso. Oggi quel primo impegno si è evoluto e trasformato in un'ottica 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 il proprio impatto ambientale e promuovere il rispetto della natura e 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 a essere un catalizzatore del cambiamento, realizzando progetti innovativi e **collaborando strettamente con l'intera filiera**. Per delineare la propria agenda di sostenibilità rappresentata graficamente dal modello, il Consorzio ha validato una serie di strumenti che rafforzano il suo impegno, conferendogli autorevolezza, trasparenza e solidità per sostenere l'evoluzione della sua missione.



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. 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.

VALORE PER L'AMBIENTE

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. Concretamente, il Consorzio proseguirà nelle azioni di **recupero del sale e della salamoia** attraverso l'avvio del nuovo impianto, proseguirà nella ricerca di soluzioni di **efficientamento energetico** per mitigare gli impatti ambientali, continuerà gli sforzi per preservare **la biodiversità del territorio** e migliorerà l'impianto di **depurazione delle acque**.

VALORE PER LE PERSONE

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. Il Consorzio mira a potenziare le attività di comunicazione e formazione sul territorio, **valorizzare le risorse umane** e migliorare le competenze professionali degli operatori attraverso incontri formativi, al fine di **migliorare le condizioni lavorative** e attrarre nuova forza lavoro.

VALORE PER IL PRODOTTO

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**. Ciò si concretizzerà attraverso l'adesione al nuovo **sistema di qualità nazionale sul benessere animale SQNBA** e l'implementazione del nuovo sistema di tracciabilità nel comparto presso i macelli.

VERSO LA CIRCOLARITÀ E IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

È stato progettato e realizzato un nuovo impianto, operativo a partire dal 2025, per il **recupero del sale e salamoia** derivanti dalla lavorazione del prosciutto. Il risultato è frutto di un percorso lungo e complesso che ha visto la realizzazione di uno studio preliminare del progetto, il coinvolgimento e il dialogo con gli attori locali (come il Comune di Trasaghis, la Provincia di Udine e la Regione Friuli-Venezia Giulia) e la realizzazione di una valutazione di impatto ambientale e paesaggistica per approdare all'approvazione finale del progetto.

Sito nella zona industriale del **comune di Trasaghis**, a pochi chilometri a nord di San Daniele del Friuli, l'impianto di trattamento è stato concepito con due linee operative, una dedicata al processo di **trattamento del sale solido esausto** e l'altra al **processo di trattamento della salamoia**. Il sale, una volta arrivato in stabilimento, verrà trattato e lavato dalle impurità, per poi essere riutilizzato come antighiaccio stradale o nell'industria conciaria.

Attualmente i rifiuti salini sono gestiti in diversi siti di trattamento. In particolare, la salamoia a Chioggia, Novara, Grosseto, Thiene e Faenza, mentre il sale solido è diretto a Vicenza. Il nuovo impianto determinerà una significativa ottimizzazione dei flussi logistici. Gli automezzi da San Daniele del Friuli raggiungeranno l'impianto di Trasaghis percorrendo circa 24 km. Al fine di rendere il processo **energeticamente più sostenibile** e in un'ottica di **ottimizzazione dei consumi**, il progetto dell'impianto prevede l'installazione di un motore endotermico in assetto cogenerativo che permetterà di produrre il 97% del fabbisogno elettrico ed il 49% del fabbisogno termico.



In parallelo, il Consorzio promuove la sensibilizzazione e la formazione dei consorziati sulle tematiche energetiche, incoraggiando l'adozione di **pratiche sostenibili** e **l'uso efficiente delle risorse**. 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 Consorzio sta attualmente lavorando per integrare, nel capitolato del contratto di acquisto collettivo di energia elettrica valido per l'anno in corso e per il 2025, un impegno formale per le aziende aderenti per garantire che almeno il 30% dell'energia acquistata provenga da **fonti rinnovabili**. Anche per quanto riguarda la gestione delle acque reflue degli stabilimenti, 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. Le aziende consorziate collegate al depuratore rappresentano circa il 70% della produzione totale del distretto del Prosciutto di San Daniele. Le acque reflue vengono trasportate all'impianto di depurazione, dove vengono trattate in conformità ai regolamenti specifici e conformi alla legge prima di essere reimmesse nella rete di fognatura locale.



UN IMPEGNO PER LE PERSONE CHE PARTE DAL DISTRETTO E SI ESTENDE ALLA COMUNITÀ

Il Consorzio si è sempre impegnato per la promozione di una **nutrizione sana** e della **sicurezza alimentare**, porgendo particolare attenzione alle esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità del cibo e a **stili di vita sani**. Negli ultimi anni, il ruolo formativo del Consorzio si è ampliato, offrendo la possibilità di partecipare a diverse attività organizzate per promuovere la conoscenza e la qualità del San Daniele DOP ad una platea sempre più ampia: consumatori, produttori, distributori e persone alla ricerca di un impiego.

Tale impegno del Consorzio verso la **sicurezza alimentare e la promozione di stili di vita sani**, si traduce in 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. In particolare, l'impegno del Consorzio comprende **attività di formazione e informazione** rivolte alle aziende consorziate su tematiche come salute, sicurezza alimentare, etichettatura e nutrizione, e attività di dialogo diretto con il consumatore per approfondire discorsi relativi alle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e sensoriali del Prosciutto di San Daniele.

Il Consorzio si impegna attivamente nel supportare i consorziati in un percorso di **crescita e miglioramento continuo**. Numerosi sono gli strumenti e le iniziative di formazione messe in campo per raggiungere questo obiettivo. Si tratta di un'attività di particolare importanza in un mondo in evoluzione costante, sia dal punto di vista delle normative, che delle nuove tecnologie e della ricerca scientifica. Il principio guida del Consorzio è quello di essere un **valido supporto per le proprie aziende consorziate**: le iniziative sono calibrate sulle esigenze specifiche delle realtà più grandi con obiettivi mirati e di quelle più piccole, alle quali viene offerto un supporto concreto e un accompagnamento costante.

La formazione rivolta ai consorziati si adatta a diverse esigenze, spaziando da necessità specifiche a tematiche più generali come prodotto, export, aspetti igienico-sanitari e sicurezza. I corsi e gli strumenti di condivisione offerti sono diversificati e mirano a coprire un'ampia gamma di argomenti.



IL VALORE DEL PRODOTTO TRA BENESSERE ANIMALE E TRACCIABILITÀ

Il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** ha sempre lavorato per valorizzare, promuovere e proteggere il prodotto. Sin dal 2015, il Consorzio ha intensificato l'attenzione verso il benessere animale, in attesa dei nuovi standard ministeriali denominati **SQNBA (Sistema Qualità Nazionale Benessere Animale)** per il settore suinicolo. Inoltre, ha investito significativamente nell'evoluzione del **sistema di tracciabilità**, con una sperimentazione completata nel 2022 che garantisce una gestione più sicura e riduce il rischio di errore umano nel passaggio dal macello ai prosciuttifici. Il Consorzio, pur non gestendo direttamente allevamento e macellazione, ha guidato e guida i produttori verso l'attenzione alle tematiche che riguardano il **benessere animale**. Dal 2015 promuove pratiche conformi alla normativa vigente (D.Lgs. 122/2011) e ha collaborato con IZSLER (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna) per sviluppare un sistema di monitoraggio dati integrato nel sistema Classyfarm del Ministero della Salute. Sono stati compiuti significativi passi in avanti nel campo della tracciabilità.

A gennaio 2022 ha concluso con successo la fase sperimentale di un innovativo sistema di identificazione e **tracciabilità delle cosce** basato su **tecnologia RFID** (Radio Frequency Identification). Questo metodo consente di identificare con certezza ogni coscia, tracciandola dal macello fino al prosciuttificio e durante tutte le fasi della lavorazione. Per quanto riguarda la tematica del benessere animale, anche se la responsabilità diretta per la cura dei suini è in capo agli allevatori italiani ed è controllata dal Ministero della Salute, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha da sempre posto la massima attenzione alla **qualità della materia prima**, considerando anche il benessere animale come uno dei fattori importanti per l'ottenimento dell'elevata qualità del Prosciutto di San Daniele. 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 e non interviene nella fase di allevamento e macellazione, ma può indirizzare i produttori, attraverso indicazioni/direttive interne, sulla scelta di una materia prima rispettosa degli 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 tale occasione, 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 Classyfarm, il sistema informatico del Ministero della Salute per il monitoraggio degli allevamenti e la loro caratterizzazione. Per il proseguimento dell'attività, il Consorzio vuole utilizzare il Sistema Qualità Nazionale Benessere Animale (SQNBA), istituito con il decreto 2 agosto 2022 dei Ministeri dell'Agricoltura e della Salute. Nell'anno 2024 non è stato ancora possibile avanzare significativamente con il progetto sul benessere animale, in quanto il regolamento tecnico per la certificazione SQNBA degli allevamenti suini della filiera del prosciutto di San Daniele non è ancora stato adottato. Ad aprile 2024 sono stati presentati dai Ministeri i primi regolamenti SQNBA riguardanti i bovini ed i suini allevati all'aperto, poi adottati con decreto ministeriale del 24 ottobre 2024.



Per avere maggiori informazioni sugli impegni del Consorzio è possibile consultare la sezione sostenibilità del sito e scaricare il report completo "Valore concreto 2024".

impegno.prosciuttosandaniele.it/it

Contatti

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