



EDIZIONE 2024

Valore concreto

Tradizione e innovazione
a servizio dello sviluppo sostenibile

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



EDIZIONE 2024

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	22
Lo sviluppo del modello di sostenibilità	44
Valore per l'ambiente	68
Valore per le persone	86
Valore per il prodotto	96



Lettera agli stakeholder

L Presentiamo l'aggiornamento annuale del report di sostenibilità, un documento che dal 2019 rappresenta il resoconto dell'impegno del Consorzio nel costruire un modello produttivo che sia attento all'ambiente e valorizzi il legame unico tra il prodotto e il territorio. La qualità del Prosciutto di San Daniele, infatti, è profondamente legata anche alle caratteristiche ambientali e culturali del luogo in cui viene prodotto, un patrimonio che ci impegniamo a preservare e proteggere.

I valori alla base del nostro progetto di sostenibilità si declinano in tre ambiti principali: l'ambiente, le persone e il prodotto. In ciascuna di queste aree sono state intraprese azioni concrete, volte a ridurre l'impatto ambientale, garantire la sicurezza e il benessere delle persone e mantenere elevati standard di qualità e trasparenza del prodotto.

In ambito ambientale, da più di 20 anni il Consorzio gestisce in forma collettiva le tematiche del recupero dei rifiuti industriali prodotti dalle imprese di San Daniele. Recentemente si è realizzato un nuovo impianto per il recupero e il riutilizzo degli scarti salini derivanti dalla lavorazione del prosciutto – unico nel suo genere – che costituisce un concreto esempio di economia circolare.



“La sostenibilità non è solo un obiettivo, ma rappresenta un tema importante della nostra attività. Ci impegnamo ogni giorno a garantire un futuro responsabile per la produzione del Prosciutto di San Daniele, consapevoli che le sue caratteristiche sono legate all'ambiente in cui viene prodotto”.

Per quanto riguarda le persone, il Consorzio continua a promuovere l'aggiornamento e la formazione delle risorse umane impiegate nel distretto produttivo, e il miglioramento delle caratteristiche qualitative e nutrizionali del Prosciutto di San Daniele. Sono stati implementati programmi educativi rivolti anche ai consumatori, oltre che agli operatori e ai produttori, per promuovere una cultura alimentare più responsabile e consapevole. Inoltre, particolare attenzione è dedicata al benessere animale, con il sostegno a studi sull'introduzione di buone pratiche e monitoraggio delle stesse in allevamento.

Infine, il Consorzio ha pianificato un sistema di tracciabilità avanzato che garantisce autenticità, trasparenza e sicurezza grazie a un innovativo progetto con l'implementazione della tecnologia RFID nel processo produttivo dal macello al prosciuttificio e mediante l'utilizzo di QR Code su ogni vaschetta di prosciutto preaffettato, azioni concrete che rappresentano innovazioni che contribuiscono a rafforzare ulteriormente il legame e la fiducia dei consumatori.

Guardando al futuro, l'obiettivo è consolidare un modello produttivo ancora più sostenibile, capace di affrontare le sfide del settore senza perdere di vista la qualità del prodotto e la salvaguardia della tradizione.

L'aggiornamento del report offre l'opportunità di condividere questi risultati e progetti con tutti gli stakeholder, con la consapevolezza che solo attraverso una collaborazione costante si potranno raggiungere obiettivi duraturi per il futuro.



Nicola Martelli

Nicola Martelli
Presidente,
Consorzio del Prosciutto di San Daniele

L'impegno per la sostenibilità

Fin dalla sua fondazione, le azioni svolte dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele si sono spesso rivelate in linea con quella che oggi viene considerata 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 un'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.

Le attività del progetto sono iniziate nel 2022 e si concluderanno nel febbraio 2025. Il progetto triennale mira a valorizzare e promuovere le iniziative di sostenibilità e a rafforzare il posizionamento del Prosciutto di San Daniele nei tre principali mercati europei di riferimento, ovvero Italia, Francia e Germania.



Le attività di comunicazione previste dal progetto nei tre anni hanno coinvolto ogni Paese target attraverso la diffusione di notizie e aggiornamenti sui mezzi stampa, le campagne sui principali social media e le iniziative di advertising sponsorizzato.

Le attività hanno anche compreso la realizzazione del presente report di sostenibilità. Inoltre, il Consorzio ha collaborato con le principali catene della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) al fine di sensibilizzare gli operatori e quindi i consumatori finali sui temi della sostenibilità.

Questa strategia non solo ha rafforzato la visibilità del marchio, ma ha anche stimolato e migliorato le iniziative di sostenibilità già in corso, coinvolgendo maggiormente i consorziati e gli altri stakeholder. Un punto fondamentale del progetto triennale ha riguardato la creazione di un piano di sostenibilità strutturato, con un sistema di gestione basato su attività di reporting, raccolta dati e incontri con gli stakeholder.

La definizione nel 2021 di un modello di sostenibilità ha consentito al Consorzio di monitorare costantemente i progressi e raggiungere gli obiettivi fissati, garantendo una comunicazione trasparente e continua con tutti gli attori coinvolti.

Nel corso di questi tre anni, il Consorzio ha promosso iniziative di confronto con la filiera su temi di sostenibilità di interesse comune, creando occasioni di dialogo per individuare modalità di collaborazione più sinergiche. Anche attraverso questo progetto, ogni progresso è stato condiviso tempestivamente con gli stakeholder, garantendo trasparenza e tracciabilità del percorso intrapreso.



Scenari

Le recenti crisi in ambito economico e geopolitico hanno messo in luce la vulnerabilità dei mercati e delle relazioni commerciali tra i diversi Paesi, in termini di produzione, reperimento delle materie prime, dell'export, ecc. È diventato urgente, anche per il sistema agroalimentare, innovarsi e proseguire la propria transizione verso la sostenibilità, rendendola una leva utile per contribuire ad affrontare le sfide e lo sviluppo futuro



Prosegue la transizione sostenibile della filiera



La filiera agroalimentare italiana deve affrontare numerose sfide: se da un lato la strategia Farm to Fork dell'Unione Europea rappresenta un elemento di grande opportunità, dall'altro fattori come le emergenze climatiche, le problematiche fitosanitarie, la fluttuazione dei mercati internazionali e l'inflazione degli ultimi anni contribuiscono a creare condizioni di forte incertezza per l'intero settore. Per affrontare queste criticità occorre uno sforzo condiviso fra produttori, filiere, consumatori, istituzioni e centri di ricerca. 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 geopolitica e sociale.

La filiera della carne, tra le eccellenze del settore agroalimentare europeo ed italiano, sta prendendo parte al processo di ripensamento del proprio modus operandi e sta affrontando in contemporanea diverse sfide economiche, sociali e ambientali. La transizione verso la sostenibilità nel settore agroalimentare è, però, un percorso complesso ed articolato, che richiede un aumento di consapevolezza della filiera e l'implementazione di strategie e soluzioni innovative che coinvolgano in primis le istituzioni e le aziende ma anche i consumatori.

SETTORE SUINICOLO: A CHE PUNTO SIAMO?

Secondo i dati forniti da Teseo (portale web di CLAL, impresa indipendente con sede in Italia che realizza analisi di mercato, anche previsionali, nel settore agroalimentare), il Patrimonio suinicolo in Europa è destinato a ridursi ulteriormente nel 2024 rispetto ai livelli degli ultimi cinque anni. Già nel 2023, i capi allevati in Europa sono passati da 134.410 milioni a 132.860 milioni, con un calo di un punto percentuale

rispetto all'anno precedente. Anche il dato relativo ai suini macellati in Europa rispecchia la tendenza negativa sopra indicata, con un calo del 7% del 2023 rispetto al 2022 e un totale di suini macellati in Europa passato da 236.826 milioni a 219.905 milioni.

In controtendenza il dato dei primi otto mesi del 2024, che indica un incremento dello 0,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Per quanto riguarda l'Italia, il dato sul patrimonio suinicolo è in controtendenza rispetto a quello europeo, rilevando

un incremento del 5% rispetto all'anno precedente, con un numero di capi che supera i 9 milioni sugli 8,7 milioni dell'anno precedente. Per quanto riguarda invece i suini macellati, la situazione rispecchia l'andamento del mercato europeo, con un valore negativo del 4% del 2023 sul 2022 ed un incremento dell'1% nei primi otto mesi del 2024, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

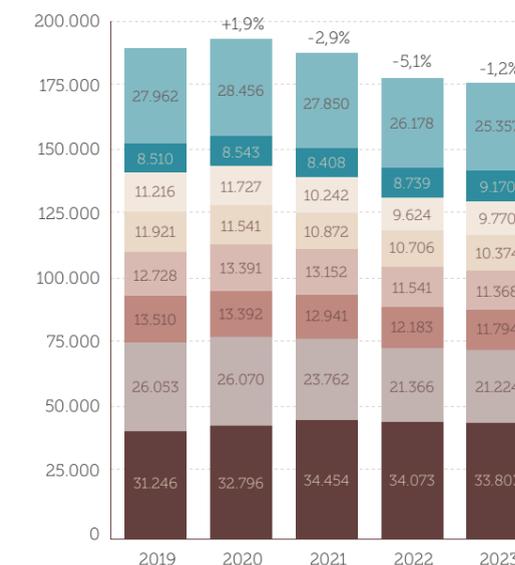
- Fonte: Elaborazione CLSL su dati Eurostat

UE-27 PATRIMONIO SUINICOLO



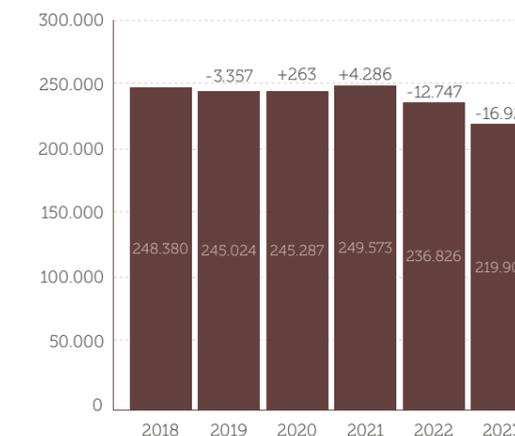
■ Suini da ingrasso > 50kg
 ■ Lattinzoli < 20kg
 ■ Suini tra 20 e 50kg
 ■ Scrofe riproduttrici

PAESI UE: PATRIMONIO SUINICOLO COMPLESSIVO



■ Spagna
 ■ Germania
 ■ Francia
 ■ Danimarca
 ■ Paesi Bassi
 ■ Polonia
 ■ Italia
 ■ Altri

UE-27 SUINI MACELLATI PER ANNO



■ Suini macellati - Media

LO SCENARIO DI CRISI

La filiera suinicola è attualmente il settore più colpito dal forte calo dei prezzi al consumo e dagli elevati costi di produzione. Dai risultati della survey The European House – Ambrosetti sottoposta alle imprese italiane del settore Food&Beverage, alla domanda relativa ai fattori che hanno maggiormente influito sull'operatività aziendale, emerge come l'**inflazione energetica** sia il principale elemento di preoccupazione (**66,1%**), seguita dalla **crisi inflattiva delle materie prime (50,9%)**.

Queste preoccupazioni corrispondono alle stesse del settore suinicolo. A queste però si aggiunge anche l'epidemia di PSA (Peste Suina Africana), che si è diffusa in tutta Europa a partire dal 2021 e la cui avanzata sta causando gravi preoccupazioni.

Questi eventi 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.

- Fonte: La Roadmap per il futuro del Food and Beverage, The European House of Ambrosetti, 2024

MATERIE PRIME	APPROVVIGIONAMENTO ENERGETICO	PESTE SUINA AFRICANA
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>La diffusione della Peste Suina Africana (PSA) continua a destare forti preoccupazioni per la suinicoltura italiana che si trova di fronte a una crisi senza precedenti. La PSA è una malattia virale altamente contagiosa che colpisce suini e cinghiali con effetti devastanti sugli allevamenti, ma non rappresenta un pericolo per l'uomo.</p> <p>In Italia, da gennaio 2022, la malattia si è diffusa prevalentemente tra le popolazioni di cinghiali selvatici, colpendo Regioni chiave come Piemonte, Liguria, Lazio, Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana, Calabria e Campania. La PSA rappresenta una minaccia concreta per la sostenibilità degli allevamenti italiani e il Governo italiano ha varato misure urgenti per contenere la sua avanzata.</p>



IL PERCORSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA

Entro il 2030 si stima che la domanda di carne suina a livello mondiale aumenterà del 33%, arrivando a 127 milioni di tonnellate. In questa crescita, il settore suinicolo europeo 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 ingredienti per i

mangimi. Come risposta a queste sfide, l'industria suinicola europea 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.

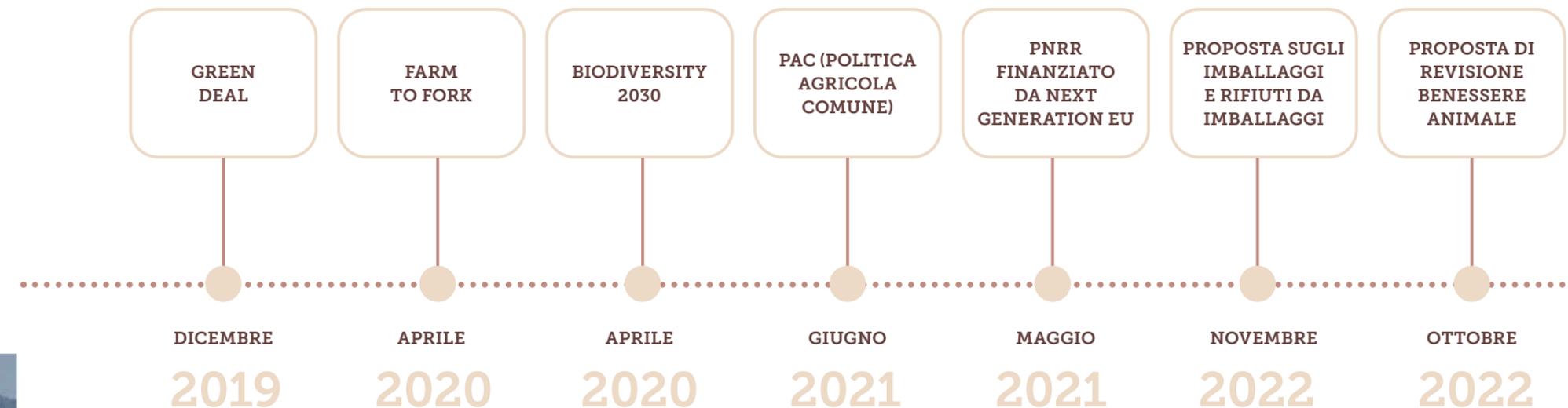
Il percorso della filiera italiana verso la sostenibilità è cominciato nel 2015 con la pubblicazione dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) con i 17 Sustainable Development Goals - SDGs, che rappresentano una linea di indirizzo comune e globale per l'impegno verso la 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 equilibrio migliorato tra natura, sistemi alimentari e biodiversità.

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

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

L'INTERVENTO EUROPEO NELLA FILIERA



LA DOP ECONOMY: MOTORE DI CRESCITA E SFIDE DA AFFRONTARE

La DOP Economy è un motore di sviluppo per il Made in Italy agroalimentare, basata sul valore delle Indicazioni Geografiche e sulla qualità dei prodotti legati ai territori. I Consorzi di Tutela, come quello del Prosciutto di San Daniele, sono pilastri fondamentali: sostengono le tradizioni locali e innovano mantenendo elevati standard ambientali e produttivi. Secondo il Rapporto Ismea Qualivita 2024, questo settore ha raggiunto oltre 20,2 miliardi di euro di valore nel 2023, coinvolgendo 317 Consorzi, 195mila imprese e circa 850mila persone.

Oggi la DOP Economy rappresenta una forza trainante, ma per affrontare le sfide del futuro dovrà continuare a innovare, migliorando la ricerca e la tutela dei prodotti. Al tempo stesso, sarà essenziale evolversi di fronte a questioni globali come i cambiamenti climatici, garantendo che qualità ed eccellenza rimangano al centro di questo modello di sviluppo (per maggiori informazioni si veda l'intervista a Mauro Rosati, Direttore della Fondazione Qualivita, a pag. 22).



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 vanno incentivate all'impegno per una gestione sostenibile dei processi produttivi, al fine di diminuire gli impatti ambientali e preservare le risorse naturali, sostenendo la ricerca e l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili.



Educazione e abitudini alimentari

La maggiore attenzione e l'evoluzione del pensiero dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari e, di conseguenza, la maggiore attenzione relativa a cosa comprare, non solo riguardo alla qualità e ai valori nutrizionali ma anche alla trasparenza e verificabilità dei processi produttivi, rende necessario portare a un nuovo livello la comunicazione e l'informazione rivolta al consumatore per soddisfare le sue nuove richieste e promuovere modelli nutrizionali più sani e sostenibili.

In seguito alla pandemia Covid-19, gli italiani hanno cominciato a manifestare 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 tali dati, 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.

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 coinvolti, 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 – Graduate School of Sustainable Management dell'Università Cattolica di Milano – 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 nelle modalità produttive, la tipicità dell'intera filiera e nel legame con il territorio di origine.

La connessione tra la produzione e la comunità è spesso 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 la caratterizzazione del prodotto nel lungo termine. 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 dovrà concentrare sempre di più la sua attenzione anche sull'attrazione di giovani da impiegare nel settore con un maggior grado di istruzione e di competenze.

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.

- Fonte: 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, 202

La forza invisibile dei Consorzi: il motore del Made in Italy

Intervista a Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita e Origin Italia

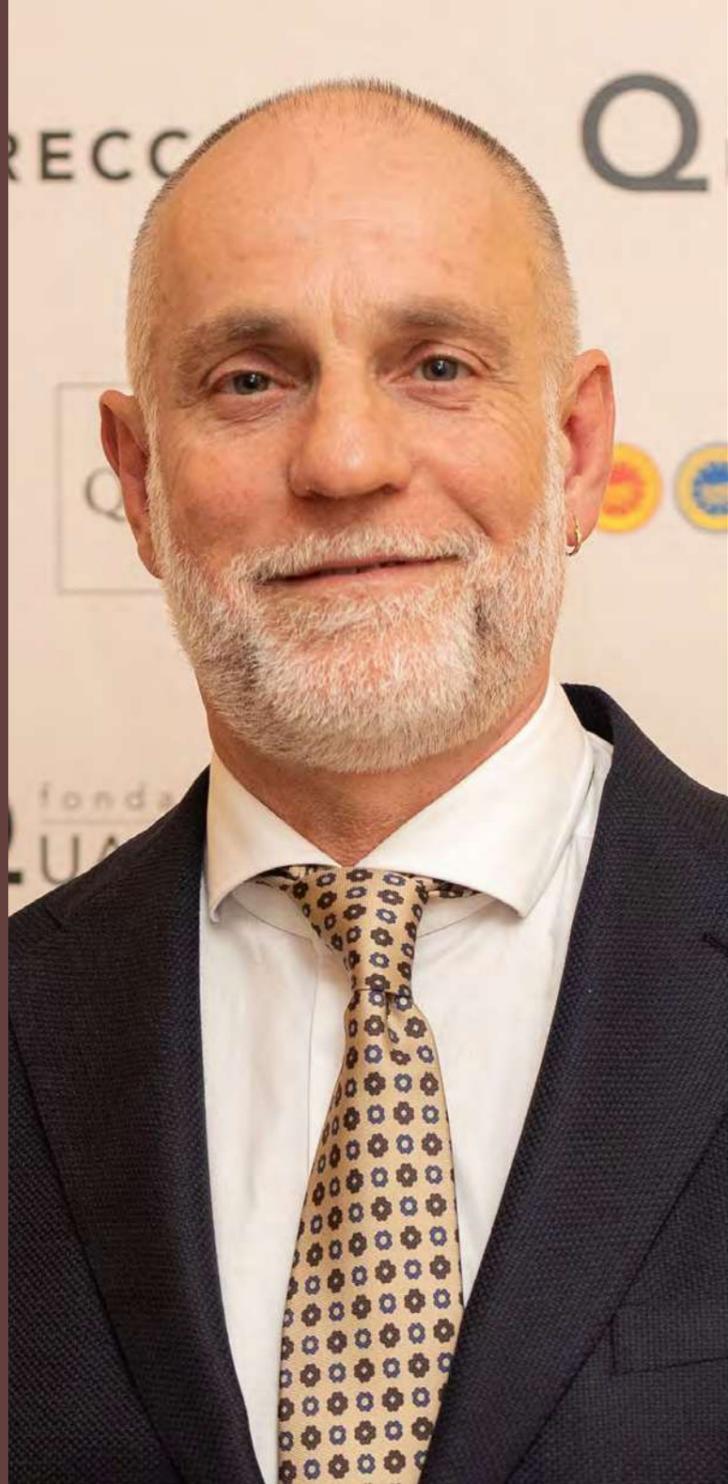
In qualità di ente di tutela, il Consorzio adempie a una serie di compiti e responsabilità sia in autonomia che in collaborazione con altri consorzi e realtà istituzionali. Mauro Rosati, Direttore della Fondazione Qualivita, illustra in questa intervista gli scenari legati alla DOP e il ruolo del Consorzio di fronte alle sfide di sostenibilità.

MAURO ROSATI E LA FONDAZIONE QUALIVITA

Mauro Rosati ha avviato Fondazione Qualivita nel 2000, divenendone Direttore Generale dopo aver ricoperto diversi ruoli istituzionali di rilievo, tra cui quello di Consigliere del Ministro delle Politiche Agricole nel 2006. Attualmente ricopre anche il ruolo di Direttore Generale di Origin Italia, l'associazione che riunisce 74 Consorzi di Tutela del settore agroalimentare e rappresenta oltre il 95% della produzione certificata.

Fondazione Qualivita è impegnata nella valorizzazione e tutela delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole europee, operando a sostegno del sistema DOP e IGP italiano. Collaborando congiuntamente ai Consorzi di tutela e le istituzioni, la Fondazione svolge un ruolo

cruciale nella promozione della qualità certificata. Ogni anno pubblica il rapporto Ismea-Qualivita, frutto della sinergia tra l'Osservatorio Qualivita e quello di Ismea – Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, in collaborazione con Origin Italia, Consorzi, organismi di controllo e autorità di vigilanza (ICQRF, DIQPAI). Questo rapporto offre una visione completa delle produzioni italiane DOP, IGP e STG, analizzando i principali trend socioeconomici del settore. L'edizione 2024 ha tracciato un quadro della "Dop economy" per l'anno 2023, evidenziando la resilienza del settore di fronte alle sfide legate alle emergenze climatiche, ai problemi fitosanitari e alla volatilità dei mercati, confermandone la capacità di crescita e stabilità nonostante le difficoltà.



Quali sono gli elementi di forza dei prodotti a denominazione di origine? Cosa significa DOP economy?

MR - Il punto di forza di questo settore è rappresentato sicuramente dai Consorzi di Tutela, che sono il pilastro dello sviluppo della filiera. Una costante della DOP Economy, ovvero il valore dei prodotti a Indicazione Geografica, è la presenza di una realtà consortile solida, ben strutturata e radicata nel territorio. La presenza di un Consorzio, pur essendo spesso poco visibile e chiara al consumatore, costituisce il fulcro e la vera forza di un prodotto a denominazione.

Anche il rapporto Qualivita del 2023 evidenzia che "per garantire il futuro del Made in Italy agroalimentare è necessario un approccio verso la strada della coesione e della sostenibilità". Quali possono essere le principali azioni in questo senso?

MR - È essenziale che le imprese coordinate dal Consorzio si muovano nella stessa direzione, seguendo un progetto chiaro che coinvolga non solo la singola filiera, ma l'intero settore merceologico dei prodotti DOP e IGP. Ad esempio, per i prodotti a base di carne, è illogico che per la produzione di prosciutti vengano adottate strategie in materia di sostenibilità differenti rispetto al resto dei salumi facenti parte dello stesso comparto. Credo quindi sia necessaria una nuova visione condivisa per aggiornare i valori della qualità agroalimentare italiana, che da sempre ci distingue sui mercati, con un progetto solido che integri anche la sostenibilità.

Le filiere dei Consorzi sono tradizionalmente rigide e "obbligate", con attori e sequenze ben stabilite e spesso più distanti dal focus ecoambientale. Come si possono far evolvere le filiere, soprattutto quelle suinicole?

MR - Per favorire l'evoluzione delle filiere dei Consorzi, specialmente quelle suinicole, è necessario promuovere un maggiore coinvolgimento e protagonismo da parte di tutti. Lo abbiamo visto nel mondo del vino, dove il produttore della materia prima è anche nella maggior parte dei casi quello che lo vende e ci mette la faccia.

Tutti si devono sentire protagonisti ed impegnati rispetto al prodotto, altrimenti possono venire a crearsi contrasti fra gli attori della filiera. Inoltre, è fondamentale investire in ricerca e sviluppo per migliorare le pratiche di allevamento e coinvolgere gli operatori della filiera nella formazione mirata a far scoprire i benefici economici e sociali di un approccio più orientato alla riduzione degli impatti ambientali.

Quali delle azioni comprese nel modello di sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele ritiene più efficaci nei risultati e un esempio anche per gli altri prodotti a denominazione?

MR - Ritengo che le iniziative intraprese dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele siano particolarmente rilevanti, poiché dimostrano la sensibilità dei produttori verso un tema di importanza prioritaria.

L'impegno per l'ambiente, in particolare nella gestione del ciclo dei rifiuti e del sale, dello smaltimento delle acque e dei consumi energetici, è un elemento essenziale per sviluppare un progetto di sostenibilità più completo e solido.

Tuttavia, l'aspetto più significativo di questo programma è la promozione di una visione ambientale condivisa dalle imprese, basata sulla partecipazione di tutti gli attori coinvolti.

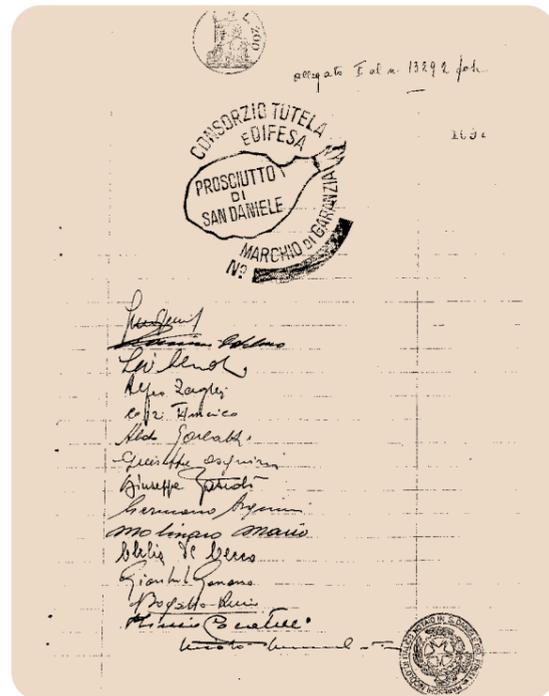
Il Consorzio

Il valore aggiunto del Consorzio del Prosciutto di San Daniele è rappresentato da tutte le persone che hanno a cuore il prodotto e una parte fondamentale della filiera: dagli allevatori, ai macellatori, ai prosciuttifici, fino agli imprenditori della distribuzione e della ristorazione, senza dimenticare i certificatori, i grandi estimatori e i consumatori.

Al Consorzio spetta la regolamentazione della produzione, l'implementazione delle politiche di qualità, l'impegno per la valorizzazione del prodotto, del territorio e della filiera.



Mission, valori, prosciutto



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

- 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 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 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, riflesso di elementi naturali, conoscenze locali e caratteristiche uniche nel loro genere.

I valori che sottendono e muovono le attività del Consorzio sono condivisi e riconosciuti da tutti gli stakeholder e le funzioni si riassumono in:

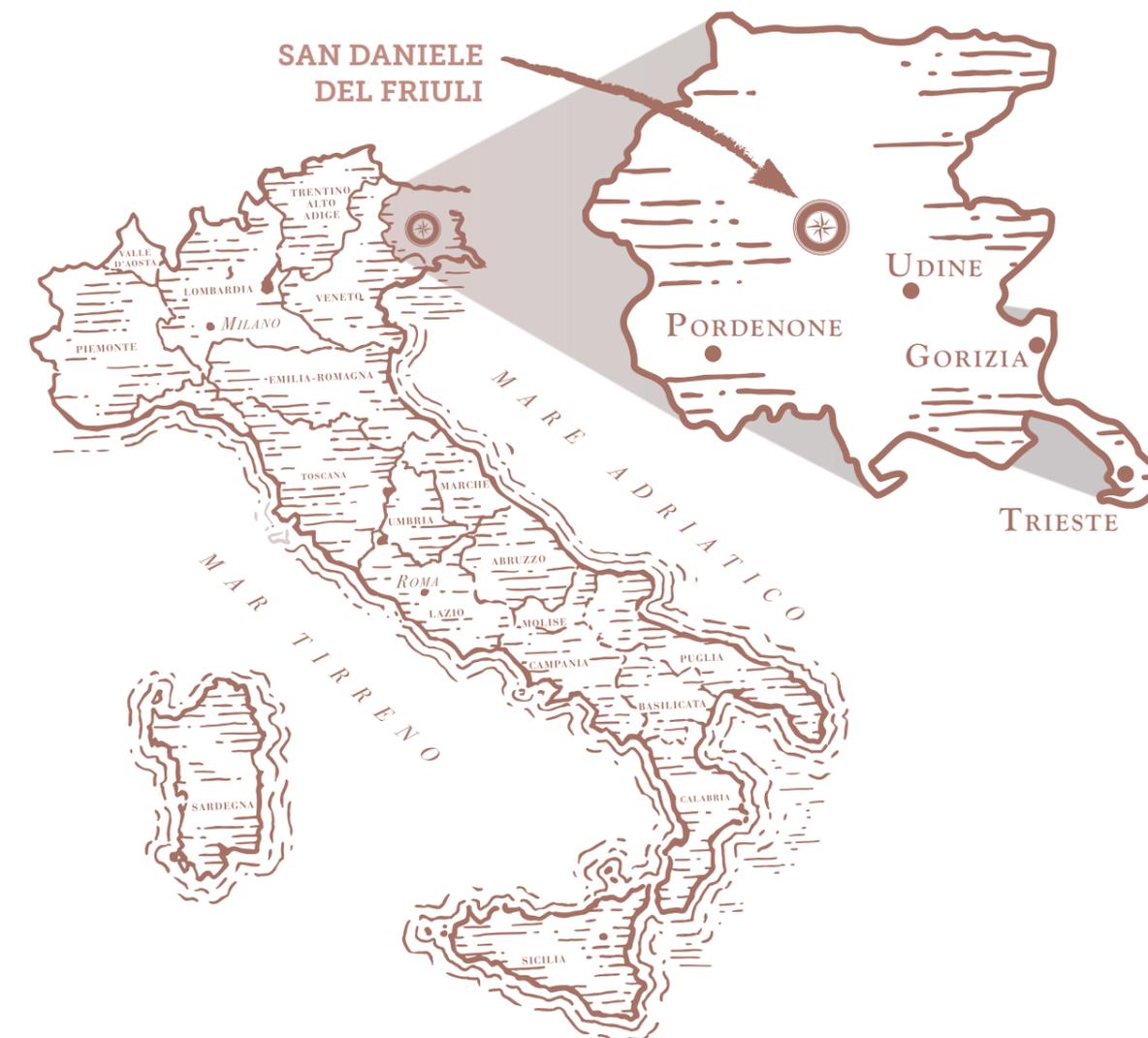
- **Integrità e imparzialità**, riferite all'approccio del Consorzio sempre vocato a trasparenza, onestà e correttezza, contrastando ogni forma di discriminazione;
- **Fiducia e rispetto**, nella convinzione che la fiducia sia la base per costruire efficaci relazioni lavorative e professionali all'interno 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**, impegnandosi in questo senso in tutte le attività istituzionali, di gestione e di comunicazione.

È possibile consultare il Codice di comportamento etico del Consorzio, redatto ed emanato la prima volta nel 2012 (per un approfondimento cfr. revisione 2021).

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.



Le principali fasi della produzione del Prosciutto di San Daniele

Le persone e le tecniche che fanno la differenza, nel rispetto della qualità e del Disciplinare.

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.

1. Ingresso, apposizione del sigillo di inizio lavorazione e rifilatura

Le cosce suine fresche giungono in prosciuttificio direttamente dal macello. Dopo un preliminare controllo di conformità, viene applicato il pre-marchio PSD. Prima della salagione viene eseguita la rifilatura, ovvero l'asportazione di parte del grasso e della cotenna, per agevolare la successiva penetrazione ottimale del sale. Le cosce fresche, qualora non avvenga immediatamente la salagione, vengono trasferite in una cella dove sostano per uniformarne la temperatura.

2. Salagione e pressatura

In seguito al raffreddamento, le cosce vengono ricoperte con sale marino e mantenute sul piano orizzontale. Per la lavorazione del Prosciutto di San Daniele le cosce rimangono sotto sale per un numero di giorni pari al loro peso in chilogrammi.

Terminato il periodo di salatura, le cosce vengono ripulite dal sale residuo e sottoposte alla pressatura, così da conferire alla carne una consistenza ottimale per la stagionatura. Questa fase contribuisce anche a far assumere alla coscia la tipica forma a chitarra.

3. Riposo, toelettatura e rinvenimento

Le cosce dissalate riposano fino a quattro mesi dall'inizio della lavorazione in ambienti dedicati a temperatura e umidità controllate, proseguendo nel processo di disidratazione iniziato con la salatura. Prima del termine di questa fase si esegue la toelettatura, ovvero la rifinitura della superficie del lato interno della coscia dagli effetti del sopravvenuto calo peso. Terminato il riposo le cosce vengono sottoposte ad un rinvenimento termico lento e progressivo.

4. Lavaggio

Dopo la fase di riposo, le cosce vengono sottoposte a lavaggio esterno mediante getti d'acqua tiepida che ne tonificano la carne, mentre lo sbalzo termico stimola il processo di maturazione.

5. Asciugamento e pre-affinamento

Le cosce vengono trasferite in locali dove si procede ad un ulteriore rialzo termico delle carni in condizioni ambientali di umidità e temperatura controllate. La variabilità dei valori è funzionale al successivo affinamento che può essere preceduto da una fase di "pre-affinamento" dalla durata di massimo quaranta giorni, durante la quale prosegue il processo di acclimatamento e asciugatura delle carni a temperature in progressivo aumento e in condizioni di umidità in progressiva riduzione.

6. Affinamento e sugnatura

Le cosce sono quindi trasferite in appositi locali di affinamento. I prosciutti sono esposti all'aerazione naturale in appositi saloni dotati di numerose finestre disposte a nord e a sud. Sulla parte del prosciutto non coperta dalla cotenna viene applicata la sugna, un impasto di strutto e farina di riso, utile a mantenere morbida e protetta la porzione esposta. Il Disciplinare di produzione prevede che l'affinamento si protragga almeno fino al quattrocentesimo giorno dall'inizio della lavorazione. Per sondare lo stato di avanzamento della stagionatura e controllare la corretta asciugatura, viene effettuata la puntatura inserendo un osso di cavallo in specifici punti della coscia per verificarne aromi e profumi.

7. Marchiatura

Trascorsi almeno quattrocento giorni dall'inizio della lavorazione, i prosciutti che rispettano tutti i requisiti previsti dal Disciplinare vengono certificati dall'istituto di controllo (ente terzo rispetto ai produttori e al Consorzio) che applica il marchio a fuoco conferendogli la denominazione Prosciutto di San Daniele DOP.



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

San Daniele del Friuli è situato proprio al centro del Friuli-Venezia Giulia, a 252 m s.l.m., sulle colline dell'anfiteatro morenico dove si incontrano i venti tiepidi del Mar Adriatico e quelli più freschi delle Alpi Carniche e Giulie. Alle pendici del colle scorre il Tagliamento, fiume alpino che agisce da termoregolatore naturale, creando le condizioni ideali per la lunga stagionatura delle carni. In questo contesto il prosciutto attraversa una lavorazione di almeno 400 giorni. Terminata la fase fredda, i prosciutti vengono lasciati riposare per più di sette mesi in saloni caratterizzati dalla presenza di ampie finestre atte a far incontrare i venti a Nord e a Sud di San Daniele del Friuli.

È così che il San Daniele DOP assume il suo gusto, le sue qualità organolettiche e autenticità. Considerando però le recenti variazioni delle temperature, è diventato essenziale garantire un ambiente stabile per la stagionatura dei prosciutti. I prosciuttifici hanno quindi adottato sistemi sofisticati di regolazione termica che consentono loro di mantenere costanti le condizioni ideali all'interno dei saloni di stagionatura. Un esempio di come la storia antica si fonda con le innovazioni attuali per tutelare la produzione futura.

- 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 operato per definire gli standard produttivi del San Daniele, per tutelarli e promuoverli. In questo contesto, in forma quasi inconsapevole e spontanea, ha adottato comportamenti che sono in linea con la sostenibilità così come la intendiamo oggi.

Il Consorzio è stato costituito, infatti, per garantire le regole produttive e la difesa e la promozione del marchio e della produzione locale di prosciutto, già allora considerati patrimonio della comunità di San Daniele del Friuli. "Comunità" è il termine che ben rappresenta, racconta e sottende al fare le cose insieme cercando di rispettare il prodotto, chi ci lavora, la natura e i suoi cicli.

Tutti questi fattori si sono tradotti in attenzione per l'ambiente ed etica del lavoro. Sostenibilità, per il Consorzio, significa un continuo impegno al miglioramento, al fine di consolidare una gestione efficiente e consapevole anche della filiera della DOP, oltre che della produzione del Prosciutto di San Daniele e della sua presenza sul mercato.



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 moderna che si rifà alla sua cultura artigianale: 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**).

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

“La qualità del Prosciutto di San Daniele è il risultato di una tradizione secolare che onoriamo con orgoglio e che oggi integriamo con innovazioni tecniche e strategiche, affinché possa rispondere alle esigenze di una società sempre più consapevole e attenta alle scelte alimentari e al benessere.



Mario Cichetti

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

Le attività

Il Consorzio si impegna a tutelare e promuovere il San Daniele 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 PROMUOVE L'APPLICAZIONE DEL DISCIPLINARE

Il Consorzio promuove l'applicazione del Disciplinare della DOP, ne propone 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.

Infine, il Consorzio avanza proposte di disciplina regolamentare, anche in attuazione dello stesso Disciplinare e sempre al fianco dei propri consorziati. Per la prima volta in 25 anni e dopo due anni di consultazioni con tutti gli esponenti della filiera, nel 2019 è stata richiesta all'Unione Europea la modifica del Disciplinare di Produzione attraverso un perfezionamento all'insegna del miglioramento produttivo, della trasparenza e della tracciabilità (per maggiori informazioni, si rimanda al focus dedicato).

2 PROMOZIONE DEL MARCHIO

L'attività di promozione include il lancio di campagne di comunicazione e l'organizzazione di eventi, nonché la realizzazione di progetti di informazione e promozione del San Daniele DOP, sempre finalizzati a valorizzare e approfondire gli aspetti unici del prodotto.

In particolare, la promozione si articola in:

- **Comunicazione** – Organizzazione di importanti campagne di promozione multicanale.
- **Eventi** – Pianificazione di attività a diretto contatto con i consumatori per diffondere la conoscenza del prodotto, delle sue qualità e dell'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.



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, tra i suoi obiettivi, la tutela, la promozione, la valorizzazione e la cura degli interessi generali della Denominazione di Origine Protetta Prosciutto di San Daniele anche attraverso l'informazione del consumatore.

Tutelare il prodotto, il marchio e la 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, i segni distintivi della DOP o loro simili atti a trarre in inganno i consumatori. Questa attività riguarda in particolare la commercializzazione del prodotto sia nei punti vendita che on line.

L'attività di vigilanza si svolge controllando gli esercizi commerciali - sia al dettaglio che all'ingrosso -, i locali, i ristoranti e il web. Le verifiche avvengono in seguito a segnalazioni o in maniera casuale, svolgendo anche campionamenti di prodotto per verificarne la conformità, il prezzo e la qualità.

IL RUOLO DEL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE NELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA

Le pratiche illecite nel settore agroalimentare rappresentano una minaccia significativa per la qualità, la sicurezza delle produzioni e l'immagine complessiva del comparto. Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, attraverso il proprio Servizio di Tutela e Vigilanza, svolge un ruolo chiave nella prevenzione di abusi, nella lotta alla concorrenza sleale e nella protezione della denominazione d'origine.

In linea con le disposizioni del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il Consorzio si impegna a contrastare la contraffazione e scoraggiare l'uso improprio della denominazione protetta. Nel 2023, l'ufficio di tutela e vigilanza ha condotto un'attività di monitoraggio estesa e capillare:

- **Sul web**
Sono stati attentamente esaminati 540 siti digitali, verificando la conformità di 812 prodotti pubblicizzati o commercializzati online. L'analisi ha portato all'individuazione di 143 casi di irregolarità in 32 Paesi, a dimostrazione della portata globale delle attività di vigilanza del Consorzio.
- **Presso gli operatori commerciali**
L'attività di controllo ha coinvolto 1.043 esercizi, di cui 724 in Italia e 319 all'estero, comprendendo supermercati, discount, negozi alimentari, gastronomie, macellerie, ristoranti e centri distributivi. Sono emerse numerose irregolarità, tra cui l'uso improprio della denominazione "Prosciutto di San Daniele" su prodotti non tutelati o su altri prosciutti DOP.

4 SERVIZI AI CONSORZIATI

Il Consorzio offre ai 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.
- **Supporto nella gestione della comunicazione e nelle attività di marketing**.

- **Supporto per l'accesso al credito**.
- **Supporto per la formazione**, organizzando corsi di aggiornamento specifici ed incontri con esperti su diverse tematiche in vari ambiti, tra cui salute e sicurezza alimentare nei luoghi di lavoro, privacy e gestione dei dati, analisi sensoriali e comunicazione.



Un impatto positivo sul turismo

Il Prosciutto di San Daniele è un volano di attrazione per lo sviluppo turistico del territorio, anche grazie agli investimenti del Consorzio in attività di promozione dell'area produttiva come destinazione enogastronomica.

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 VALORE DELLA DOP

Come tutti i prodotti DOP, il Prosciutto di San Daniele ha un legame indissolubile con il suo luogo d'origine, in quanto espressione di una precisa cultura composta da fattori naturali e umani. Sono anche questi aspetti a spingere le persone a volerlo conoscere e consumare nel territorio di produzione. Degustare il Prosciutto nel luogo in cui viene prodotto è un importante fattore di attrazione per i visitatori, dimostrabile dal fatto che le visite guidate nei prosciuttifici che offrono questa attività – circa una decina – sono spesso esaurite. Per quasi 40 anni il Consorzio ha organizzato l'evento "Aria di Festa", contribuendo a far conoscere San Daniele del Friuli come destinazione enogastronomica di rilievo. Oggi impegna risorse per portare sul territorio stakeholder, media, giornalisti e opinion leader attraverso attività organizzate, con proposte di degustazione legate ad esperienze di scoperta dell'offerta turistica locale.

Tutto questo ha contribuito a creare nel corso degli anni un indotto rilevante per il territorio in ambito turistico, tanto da essere valso a San Daniele del Friuli il premio di "destinazione italiana con la miglior offerta gastronomica" nel 2022 al TTG Travel Experience di Rimini. Nel 2023, inoltre, la provincia di Udine è stata inserita al primo posto nella classifica risultante dall'indagine sulla qualità della vita del Sole 24 Ore: la notizia ha ulteriormente contribuito alla visibilità del territorio nel corso dell'anno.

L'ATTRAZIONE DELL'ENOGASTRONOMIA

I dati elaborati dall'ufficio turistico di San Daniele del Friuli confermano che gli itinerari culturali vengono valorizzati in modo complementare dall'offerta gastronomica di grande interesse per il pubblico.

Il 32% dei visitatori chiede informazioni in merito alle rivendite di prodotti tipici e alle oltre 70 attività ristorative locali, di cui quasi la totalità offerenti il Prosciutto di San Daniele.

Questo dato dimostra ancor più quanto il San Daniele DOP impatti positivamente sull'economia locale. Un'importante iniziativa attuata nel corso del 2024 da parte del Consorzio è stata la partnership in collaborazione con FVG Bike Trail, tour di bike-packing tenutosi nel mese di settembre sul territorio friulano.

L'iniziativa, oltre a rappresentare uno strumento significativo a sostegno della promozione di San Daniele del Friuli e del Friuli-Venezia Giulia, è stata un incentivo al turismo sostenibile, portando i visitatori a scoprire e apprezzare le meraviglie della Regione in modo rispettoso e consapevole.

La collaborazione con FVG Bike Trail ha rappresentato un importante traguardo nella promozione del turismo esperienziale, contribuendo a consolidare l'immagine della città di San Daniele come meta di eccellenza per gli amanti del buon cibo e delle attività all'aria aperta.

UNA FORTE PRESENZA SIA ITALIANA CHE INTERNAZIONALE

Sulla base dei dati raccolti da Promoturismo FVG relativi al flusso turistico, si evince che i turisti in visita a San Daniele del Friuli sono per la maggior parte stranieri, principalmente dall'Austria, dalla Germania e dalla Francia, ma si registrano altresì presenze anche da molti altri Paesi del Nord ed Est Europa e dagli Stati Uniti, a dimostrazione della conoscenza di San Daniele del Friuli oltre i confini europei più prossimi.

I turisti italiani provengono principalmente dallo stesso Friuli-Venezia Giulia e più in generale dal Nord-Est, confermando la prevalenza di un turismo di prossimità dalle zone limitrofe: questo genere di visitatori tende a trascorrere un maggior numero di giorni sul territorio (due notti o più).

I DRIVER DEL TURISMO A SAN DANIELE DEL FRIULI

	BIKE	ENOGASTRONOMIA	CULTURALE	EVENTI	ALTRO
Quante volte è stata richiesta questa attività?	8%	32%	44%	15%	1%

- Elaborazione sulla base di dati sulle richieste di attività 2023 presso l'ufficio turistico di San Daniele del Friuli.

foculis

Intervista con la chef Gloria Clama

Il Prosciutto di San Daniele come elemento che unisce tradizione e innovazione, all'insegna della sostenibilità e del legame con il territorio friulano.

Orgogliosamente legata al territorio – la Carnia e tutto il Friuli-Venezia Giulia – la chef Gloria Clama propone la sua originale idea di cucina presso il ristorante Indiniò a Raveo (provincia di Udine), che ha inaugurato dopo l'esperienza maturata grazie alla partecipazione alla trasmissione Masterchef Italia, di cui è stata finalista.

Profonda conoscitrice di erbe selvatiche e della gastronomia locale, è una professionista curiosa, aperta a tecniche e cucine del mondo e per il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha organizzato una cena esclusiva a base di San Daniele DOP, un prodotto che ha un forte legame con la sua storia personale.

Cosa rappresenta il Prosciutto di San Daniele nella cultura gastronomica friulana?

GC - È un simbolo di eccellenza e tradizione, un patrimonio culturale che affonda le radici in pratiche artigianali secolari. È un alimento che unisce le persone, celebrando la convivialità e l'identità locale.

Qual è il suo legame con il Prosciutto di San Daniele?

GC - Quando mia madre gestiva il negozio di alimentari, vendeva il Prosciutto di San Daniele. Spesso la mia merenda era un delizioso panino al latte farcito con il prosciutto appena affettato.

Ricordo che mi intrufolavo nel negozio e ne gustavo un morso mentre lo affettavo. Ancora oggi ogni morso evoca non solo il sapore unico di questo prosciutto, ma anche l'amore e la passione che mia madre metteva nel suo lavoro. Non appena ne ho l'opportunità, mi dirigo a San Daniele del Friuli per assaporarlo, accompagnato da un ottimo bicchiere di vino immersa nell'atmosfera unica di quel luogo.

Come questo prodotto può essere utilizzato nei menu contemporanei?

GC - Il Prosciutto di San Daniele è incredibilmente versatile e può essere integrato in piatti innovativi. Ad esempio, la fusione con la cucina giapponese mi ha permesso di creare un ramen con brodo di Dashi a base di prosciutto, dimostrando come la tradizione può incontrare l'innovazione. Può anche essere usato in antipasti moderni, insalate gourmet o persino come elemento di contrasto in piatti dolci.

Come utilizzarlo in un'ottica antispreco?

GC - In un contesto di crescente attenzione alla sostenibilità, il Prosciutto di San Daniele offre molteplici opportunità. Gli avanzi possono essere trasformati in brodi o risotti, mentre le fette più sottili possono essere utilizzate in preparazioni creative.

Quanto è importante per uno chef sapere che il Consorzio del Prosciutto di San Daniele sta sviluppando un percorso di sostenibilità?

GC - È senza dubbio fondamentale. Questo approccio non solo garantisce la qualità e l'autenticità del prodotto, ma dimostra anche una responsabilità sociale e ambientale che è sempre più apprezzata dai consumatori contemporanei.



La sostenibilità aiuta a preservare le tradizioni locali e l'ambiente, offrendo agli chef l'opportunità di utilizzare ingredienti che riflettono i valori di qualità, rispetto per il territorio e attenzione all'impatto ambientale. Essere parte di questo percorso consente agli chef di creare piatti che non solo deliziano il palato, ma contribuiscono anche a un futuro più sostenibile per il settore gastronomico.

Insieme al Consorzio, ha ospitato nel suo ristorante un gruppo di persone per le quali ha creato una cena intera a base di Prosciutto di San Daniele. Quali idee voleva portare in tavola?

GC -Da grande appassionata del Prosciutto di San Daniele appena affettato, ho voluto dedicarmi completamente all'arte di esaltarlo attraverso un menù che celebrasse non solo la qualità, ma anche l'unicità di questo prodotto eccezionale. Per questo progetto ho scelto di abbinare il prosciutto con ingredienti tipici del mio territorio, selezionandoli con cura per accentuare e completare il suo sapore distintivo. Ogni portata è stata concepita utilizzando tecniche culinarie diverse, per mettere in risalto le sfumature del prosciutto e offrirne una varietà di interpretazioni gastronomiche. La sfida è stata appassionante: la mia passione e conoscenza del Prosciutto di San Daniele mi hanno stimolato, offrendo nuovi spunti anche per creare piatti futuri.

Può svelarci una ricetta memorabile con il San Daniele?

Il segreto è apprezzarlo appena affettato. Il San Daniele DOP, infatti, è estremamente versatile e si presta sia per essere gustato al naturale che per essere utilizzato in diverse preparazioni culinarie.

Una soluzione semplice e veloce è il classico "tagliolino alla San Daniele", perfetto per un pasto rapido ma gustoso. Inoltre, se avanza del prosciutto, si può preparare un eccellente brodo da utilizzare per un risotto.

La governance

Un sistema rigoroso e incentrato sull'imparzialità

Affinché la qualità e l'autenticità del Prosciutto di San Daniele siano garantite e gli interessi degli allevatori, macellatori, produttori e 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 terziarietà**. Questo approccio è di vitale importanza, poiché permette al Consorzio di agire in modo coerente e rappresentativo per tutti i suoi membri e, al tempo stesso, di operare in forma autonoma e indipendente. L'importanza di tale struttura è sottolineata e dettagliata all'interno dello statuto del Consorzio, pubblicato online sul suo sito web.

Attraverso la sua organizzazione, il Consorzio ha istituito un sistema ottimale per salvaguardare il prodotto anche nel futuro, stabilendo norme e poteri decisionali che gli consentono di raggiungere gli obiettivi chiave della sua missione:

- Garantire e tutelare 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.
- Garantire e agevolare il coordinamento tra produttori, stimolando comunicazione e collaborazione.

Con parità di diritti, possono entrare a far parte del Consorzio e divenire soci in forma singola:

- Tutti i produttori di Prosciutto di San Daniele che qualifichino 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.

Di seguito 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 d'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 Vicepresidenti, 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.

GOVERNANCE E SOSTENIBILITÀ

Dal 2021 il Consorzio ha intrapreso un percorso di trasformazione che ha integrato la sostenibilità all'interno dei suoi processi di governance. Il Consiglio di Amministrazione ha gradualmente inserito la sostenibilità tra i temi di discussione, dimostrando una crescente consapevolezza e strategia su questi temi. Un aspetto chiave di questo processo è stato il coinvolgimento del top management del Consorzio, che ha avviato un dialogo costruttivo con i consorziati durante le assemblee, portando a discussioni formali che si sono tradotte in delibere approvate e condivise.

Dagli atti delle riunioni del CdA emerge che dal 2021 ad oggi sono stati esaminati e discussi diversi temi di sostenibilità. Tra questi, spicca l'adozione del Modello di sostenibilità durante la seduta del 14 luglio 2022, che guida le azioni del Consorzio sui tre fronti principali - ambiente, persone e prodotto, ma anche il tema del benessere animale, esaminato in oltre la metà degli incontri a dimostrazione dell'importanza strategica attribuita a questo argomento e la realizzazione del nuovo impianto di recupero del sale, esempio virtuoso di economia circolare e di migliore gestione dei rifiuti salini solidi e liquidi (si veda focus a pag. 76).

La complessità di questo progetto è stata affrontata anche in Assemblea, con i consorziati che si sono impegnati a definire accordi unanimi di lungo periodo, per rendere il progetto sostenibile anche dal punto di vista economico. A metà del 2024 è stato costituito, per volere della Direzione, un gruppo di lavoro interno dedicato alla sostenibilità, con l'obiettivo di monitorare e sviluppare iniziative in tal senso portate avanti dal Consorzio. L'aumento delle sfide e delle opportunità legate alla sostenibilità, saranno affrontate dalla governance del Consorzio con responsabilità, attenzione, consapevolezza e coinvolgimento di tutti i consorziati.

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 di San Daniele DOP: la quasi totalità di quanto lavorato nel distretto friulano è infatti destinato alla lavorazione della DOP, che prevede l'utilizzo esclusivo di sole cosce di suini italiani, nati ed allevati nelle dieci Regioni definite dal Disciplinare.

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 dei suini 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 in 10 Regioni del Centro-Nord, più precisamente in Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio e Abruzzo.

La storia di ciascun suino 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 iscritti al sistema di controllo hanno la responsabilità di verificare che gli animali provengano dagli allevamenti appartenenti al circuito DOP e che gli stessi abbiano i requisiti e le caratteristiche richieste in termini di età, peso, razza e caratteristiche della carcassa.

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 le caratteristiche della coscia, così come indicato dal Disciplinare. Le cosce che superano questa fase sono avviate al processo di lavorazione e stagionatura per un periodo minimo di 400 giorni.

Il Prosciutto di San Daniele, ottenuto il marchio DOP, viene poi commercializzato nei formati intero con osso, disossato, in tranci o affettato in vaschette. Il confezionamento in vaschetta è possibile solo presso uno dei 9 laboratori di affettamento riconosciuti, situati esclusivamente all'interno del Comune di San Daniele del Friuli e sotto la rigida sorveglianza dell'Istituto di Controllo IFCQ Certificazioni.

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 sulle tavole dei consumatori per essere gustato, il prodotto viene commercializzato attraverso diversi canali, quali la ristorazione, la distribuzione organizzata e il dettaglio tradizionale.

La filiera del San Daniele viene così descritta: rigorosa, trasparente, volontaria, certificata. Ogni soggetto coinvolto e ogni fase del processo produttivo deve rispettare le norme previste. Oltre alle autorità nazionali competenti, IFCQ Certificazioni SRL è l'organo di controllo autorizzato dal MASAF a certificare il Prosciutto di San Daniele.

Ad esso sono affidate le funzioni di verifica e certificazione del prodotto. IFCQ Certificazioni è 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.

Lo sviluppo del modello di sostenibilità

La visione a 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 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'EVOLUZIONE DEL PERCORSO

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

Nel 2019 il Consorzio ha presentato il Modello di Eccellenza e Sostenibilità, che illustra l'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 rendicontazione trasparente e l'organizzazione di momenti 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.

Gli stakeholder

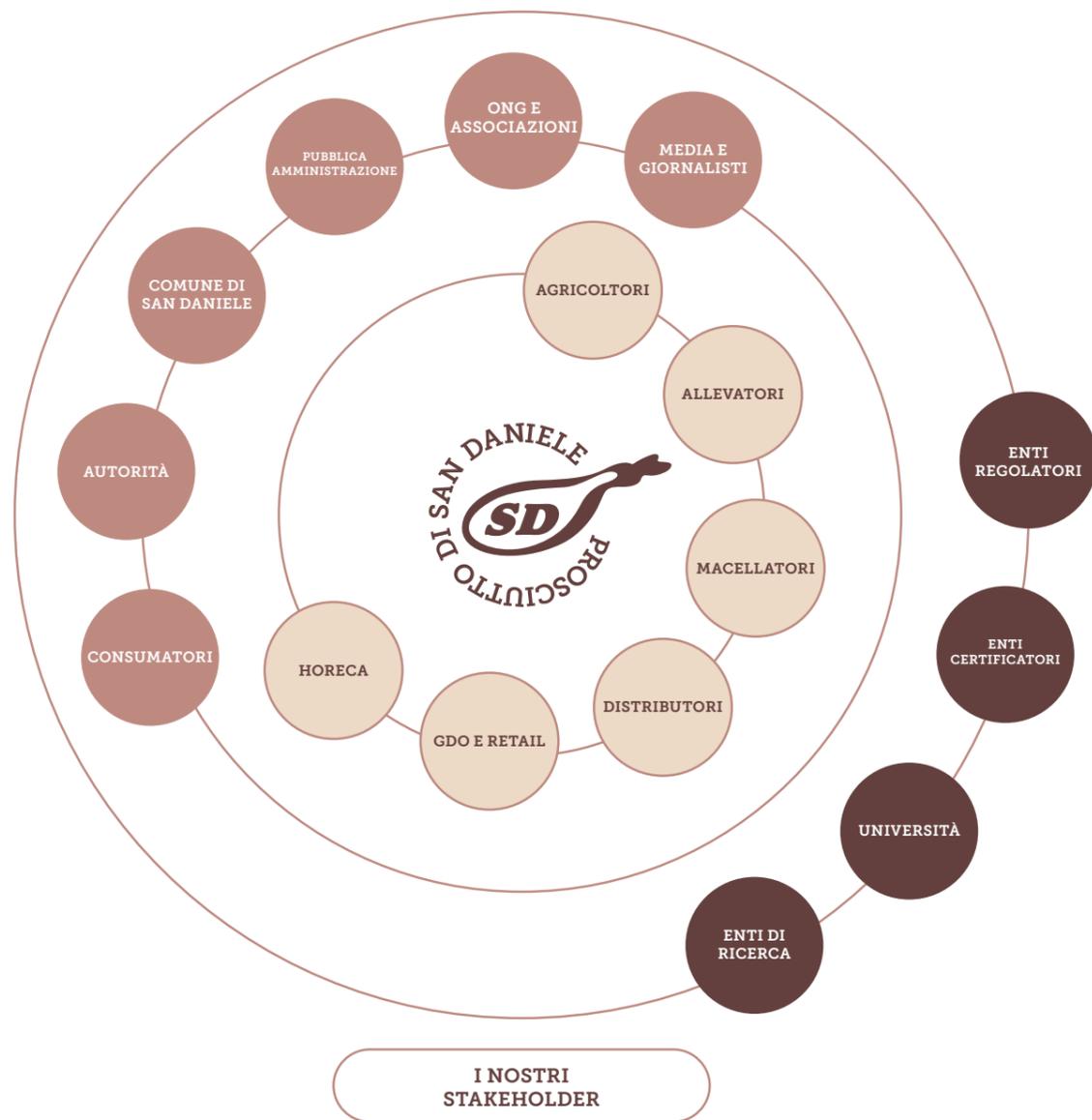
Una strategia per connettere più punti di vista e aspettative.

Il Consorzio è sempre attento ai propri stakeholder e ai loro bisogni sia nel disegno del proprio percorso che nello svolgimento delle proprie attività.

Il Consorzio ha a cuore l'intento di **offrire un dialogo costante sia con le persone interne che esterne**, 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 racchiude tutta la filiera produttiva e distributiva, 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.



UN PERCORSO DI TRE ANNI

Collaborazione, coinvolgimento e dialogo, all'insegna della trasparenza

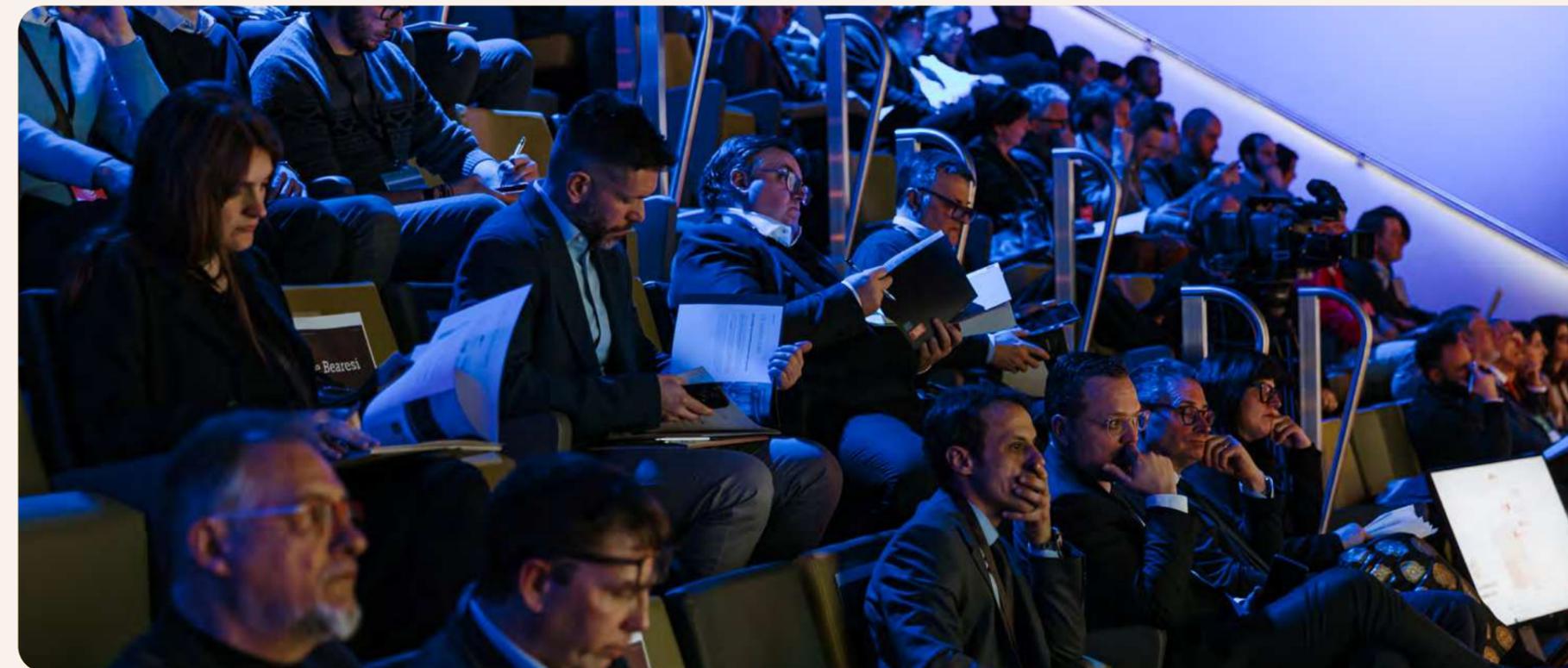
Coinvolgere i consorziati e gli stakeholder e favorire un dialogo costruttivo sono stati elementi centrali per individuare priorità e soluzioni concretamente attuabili, non semplicemente per alimentare la discussione. Dal 2021 il Consorzio ha promosso diversi momenti di confronto, dai grandi eventi agli incontri mirati con le varie parti interessate. L'obiettivo è stato duplice: da un lato, diffondere il modello di sostenibilità adottato; dall'altro, implementarlo in modo concreto attraverso tavoli di lavoro dedicati, garantendo una partecipazione attiva di tutti gli stakeholder per una sua applicazione efficace. Un esempio rilevante è la collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di Parma, mirata a sviluppare un sistema di tracciabilità innovativo e altamente efficiente per la filiera, dimostrando l'importanza di un confronto finalizzato a risultati operativi tangibili.

IL VALORE DI OGGI**I TAVOLI DI LAVORO PER PROGETTARE INSIEME IL CAMBIAMENTO**

- **2022 - L'EVENTO DI UDINE: il modello di sostenibilità condiviso ai consorziati**
Nella suggestiva cornice della Dacia Arena, il Consorzio ha organizzato un incontro dedicato ai suoi consorziati. Durante l'evento è stato presentato il modello di sostenibilità del Consorzio, con l'obiettivo di esplorare insieme alle aziende le opportunità e le sfide future del settore.
- **2023 - L'EVENTO DI MILANO: un confronto aperto con la stampa sui temi cruciali della sostenibilità**
Il Consorzio ha ospitato un dibattito aperto con giornalisti ed esperti del settore. L'incontro ha permesso di approfondire temi cruciali come il benessere animale, la tracciabilità e le questioni sociali che coinvolgono le persone che operano nel comparto.
- **2024 - L'EVENTO DI ROMA: una sintesi del percorso**
Giornalisti, accademici e addetti ai lavori hanno partecipato a un seminario di condivisione dei risultati e di prospettive sul ruolo della sostenibilità per i prodotti DOP/IGP e per il territorio.

UN DIALOGO CONTINUO

Il confronto attivo con tutti gli stakeholder, in tutte le attività, non si è fermato: il Consorzio ha continuato a collaborare con i Comuni e la Regione per monitorare i progetti sul fiume Tagliamento, con l'obiettivo di analizzarli e garantire la salvaguardia dell'ecosistema fluviale. Parallelamente, sono proseguiti i dialoghi con fornitori esterni sull'energia, esplorando nuove tecnologie e soluzioni innovative che possano migliorare l'efficienza energetica del settore, guardando al futuro con una visione sostenibile. Inoltre, le attività di ufficio stampa sono proseguite all'insegna della trasparenza e del dialogo costante.



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 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** che ha previsto 3 fasi:

1

INDIVIDUAZIONE 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.

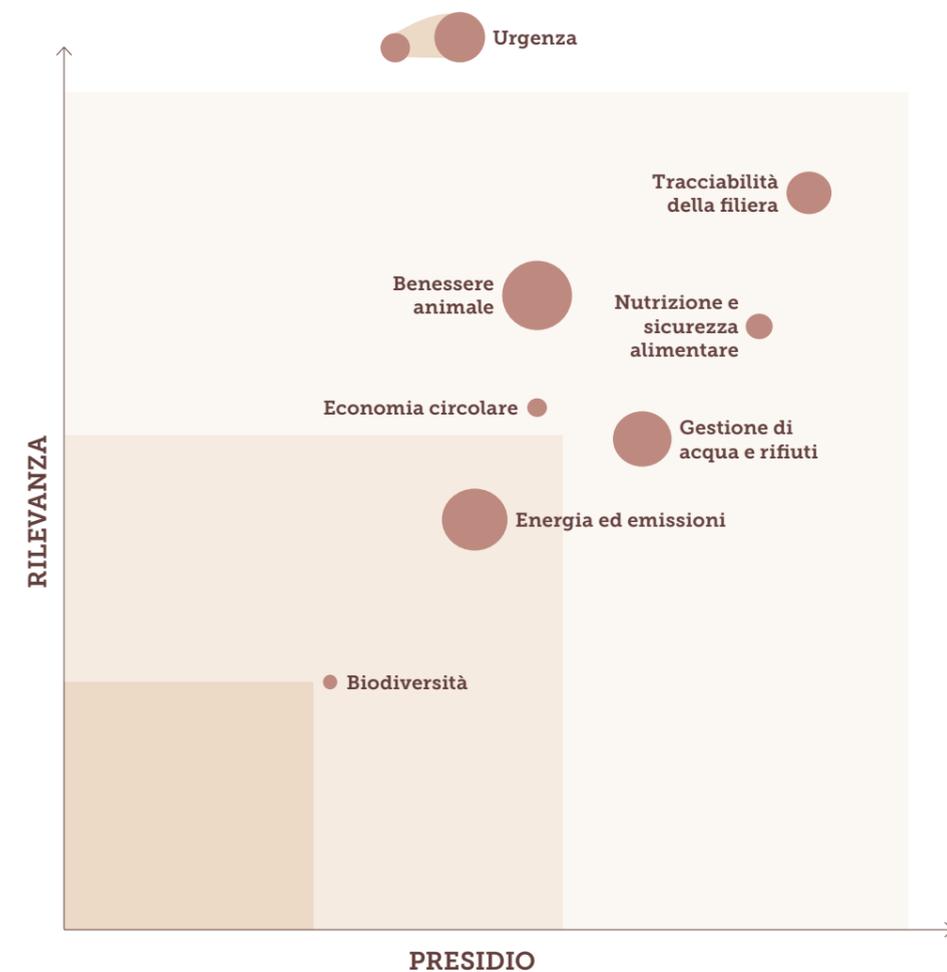
3

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 riduzione del 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 del Prosciutto di San Daniele 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 nell'ambito produttivo (consumo di energia, rifiuti e risorse naturali). Inoltre, attraverso il sistema di tracciabilità garantisce ai consumatori la possibilità di conoscere le informazioni rispetto alla provenienza del prodotto, in modo da renderli consapevoli al momento del consumo.



PROMUOVERE AZIONI, A TUTTI I LIVELLI, PER COMBATTERE IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il Consorzio si sta muovendo per una ricognizione delle emissioni di gas serra generate direttamente e indirettamente nel distretto. Sulla base di ciò, intende valutare, ove possibile, l'utilizzo futuro di energia rinnovabile, così da ridurre la propria impronta climatica. Il Consorzio realizza, a questo proposito, campagne 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, sensibilizzando le aziende all'aumento progressivo della 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, offrendo inoltre 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 che vanno nella direzione di una filiera alimentare sostenibile e che favoriscono la transizione dei 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 sua più grande 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

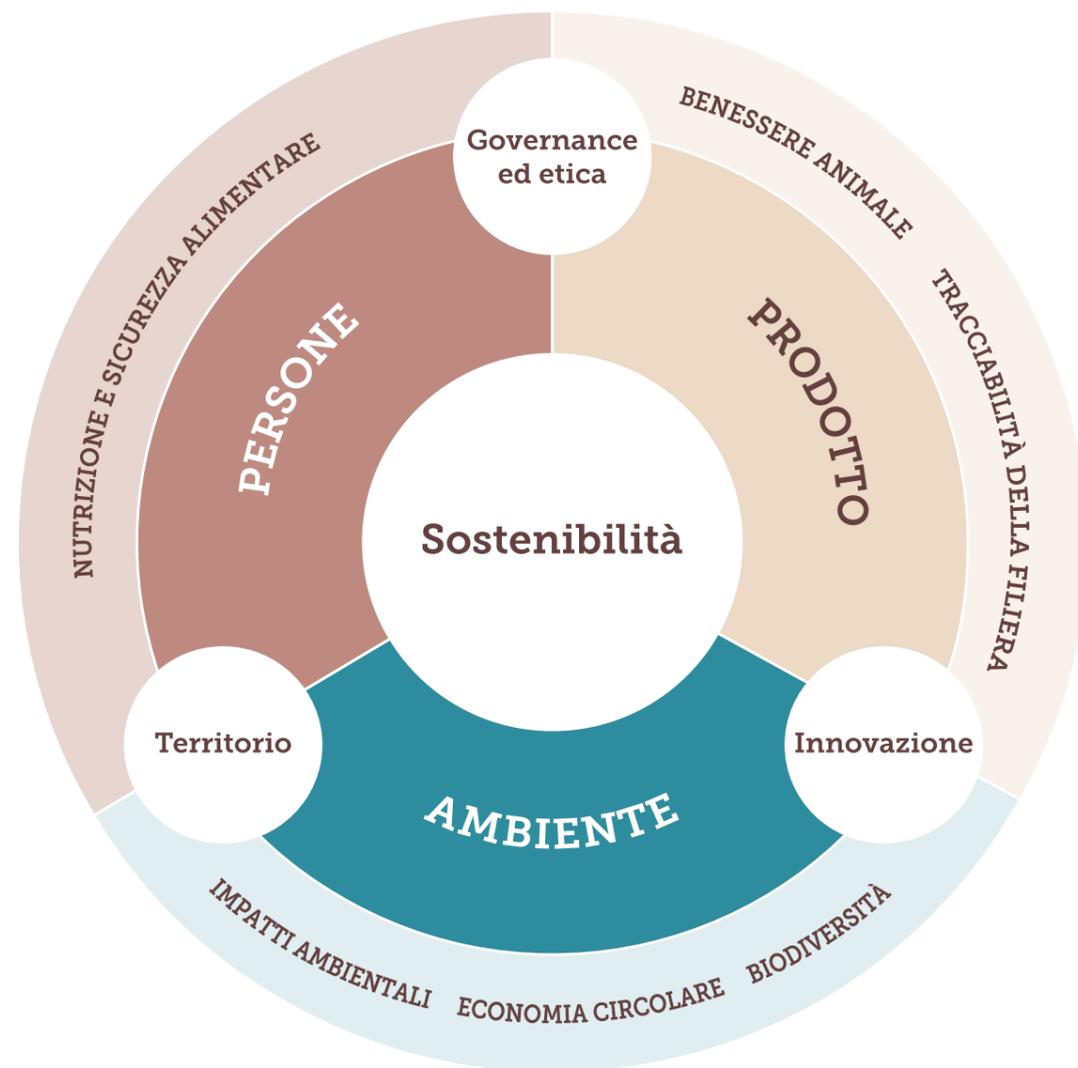
L'impegno concreto di sostenibilità del Consorzio si traduce e prende forma nel modello di eccellenza e sostenibilità che rappresenta l'esperienza e la possibilità di generare valore condiviso nel comparto in sinergia con l'ambiente, le persone e il prodotto.

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, il quale, per garantire che ciò avvenga in modo coerente, attua il suo 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 miglior pratiche di allevamento e di un sistema rigoroso di tracciabilità.

GLI IMPEGNI PER IL FUTURO

- Proseguire nelle azioni di recupero del sale e della salamoia attraverso l'avvio del nuovo impianto
- Migliorare l'impianto di depurazione delle acque
- Proseguire nella ricerca di soluzioni di efficientamento energetico per il comparto per mitigare gli impatti sull'ambiente
- Proseguire gli sforzi per preservare la biodiversità del territorio

- Potenziare le attività di comunicazione e formazione sul territorio
- Valorizzare le risorse umane
- Migliorare le competenze professionali degli operatori attraverso incontri formativi, al fine di migliorare le condizioni lavorative e attrarre nuova forza lavoro

- Aderire al nuovo sistema di qualità nazionale sul benessere animale SQNBA
- Implementare il nuovo sistema di tracciabilità nel comparto presso i macelli

🔍 Milano. Un confronto sull'agenda di sostenibilità

Il Consorzio ha organizzato un evento per gli stakeholder con uno scambio aperto e diretto con giornalisti ed esperti del settore per raccogliere prospettive e confrontarsi sulle priorità per il prossimo futuro. Sono stati inoltre condivisi i risultati raggiunti finora e le sfide che attendono il comparto.

Organizzata tra le prime attività del 2024 nello spazio Phyd Hub di Milano, in gennaio si è tenuta la tavola rotonda "Valore concreto, le prospettive di sostenibilità del Prosciutto di San Daniele e i passi futuri della filiera". Come per l'evento precedente dedicato ai consorziati, lo scopo è stato duplice: in primis un confronto volto all'ascolto delle opinioni degli stakeholder, individuati per questo incontro nel

target di giornalisti ed esperti di sostenibilità e del comparto; in seconda battuta, l'evento è stato un'occasione per comunicare i risultati dell'agenda di sostenibilità e illustrare la bussola futura, anche alla luce delle evoluzioni normative in corso. Il workshop si è svolto nell'ambito del progetto di promozione e comunicazione "A Positive Choice: Sustainability Through Action and Collaboration" (finanziato dall'Unione Europea nell'ambito dei programmi di promozione dei prodotti agricoli - AGRIP SIMPLE IM-SUSTAINABLE), che il Consorzio dal 2022 sta pianificando in Italia, Francia e Germania per raccontare e promuovere le azioni di sostenibilità.

Durante l'incontro, particolare attenzione è stata posta alle tematiche principali che impattano sul comparto: benessere animale, sicurezza alimentare, tracciabilità della filiera, persone e territorio. Moderato dalla giornalista Laura Bettini di Radio24, hanno partecipato Giovanni Loris Alborali dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna - IZSLER; Vitaliano Fiorillo, Direttore dell'Agri Lab della SDA Bocconi di Milano; Alessandro Ciciliot, responsabile del progetto tracciabilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele; il Direttore Generale del Consorzio Mario Emilio Cichetti e l'allora Presidente Giuseppe Villani.



focus

I PANEL INFORMATIVI

Il primo momento di divulgazione è stato dedicato al prodotto e alla filiera: il dott. Fiorillo ha aperto i lavori illustrando gli scenari e le criticità future per il sistema agroalimentare italiano e non solo.

Successivamente, il dott. Alborali, esperto di diagnostica e dei piani di controllo delle principali malattie infettive dei suini, ha spiegato le sfide sulla normativa e il funzionamento del sistema Classyfarm che lui stesso ha contribuito a creare e che riguarda il benessere all'interno degli allevamenti, i rischi di biosicurezza e gestione del farmaco. Infine, il dott. Alessandro Ciciliot ha descritto le innovazioni portate avanti su questo tema in collaborazione con i macelli e il Consorzio del Prosciutto di Parma.

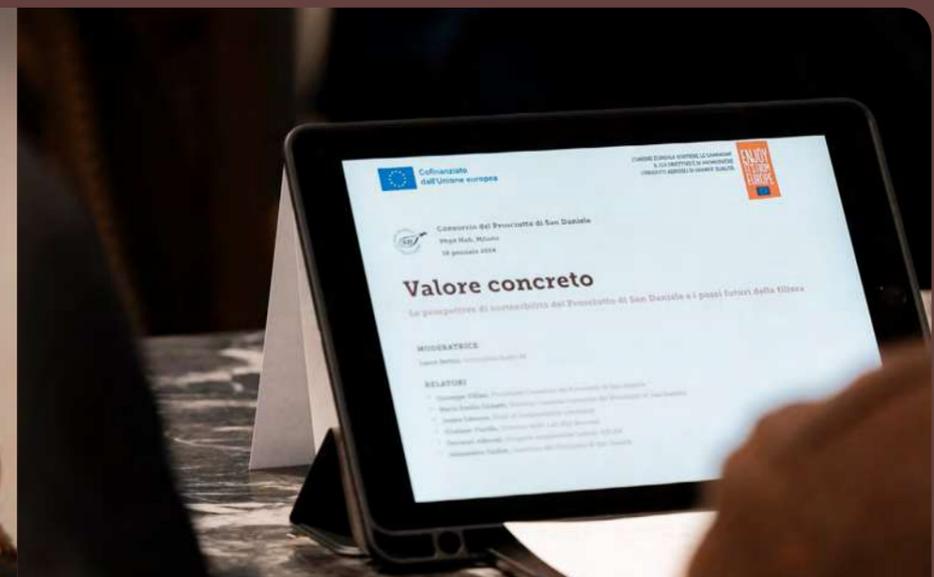
Il secondo panel si è focalizzato sulle risorse umane del comparto, con un'analisi delle questioni sociali legate, ad esempio, alle nuove generazioni e alla formazione delle persone, con video testimonianze di alcuni titolari di aziende consorziate.

L'INTERAZIONE CON I PARTECIPANTI

Durante i panel sono stati sottoposti ai partecipanti alcuni sondaggi in forma digitale, con lo scopo di aprire un filo diretto di dialogo con il pubblico presente che ha partecipato al dibattito ponendo domande e condividendo riflessioni. I risultati dei sondaggi, immediatamente raccolti e rielaborati, sono stati commentati dagli speaker.

I RISULTATI DELLE SURVEY

AMBITO FILIERA	
Qual è la sfida più importante in termini di sostenibilità che la filiera del Consorzio deve affrontare?	Garantire il benessere animale (83% dei votanti)
Qual è la principale opportunità della sostenibilità di prodotto per il comparto del Prosciutto di San Daniele?	Rafforzamento del brand e della preferenza dei consumatori (86% dei votanti)
AMBITO PERSONE	
Quali sono le maggiori sfide in ambito risorse umane?	<ul style="list-style-type: none"> - Favorire il ricambio generazionale (72%) - Contrastare l'abbandono del territorio da parte dei giovani (56%)
L'IMPEGNO DEL CONSORZIO	
Con quali parole si potrebbe riassumere l'impegno attuale del Consorzio?	Le parole maggiormente riportate <ul style="list-style-type: none"> - Concretezza - Trasparenza - Tracciabilità - Qualità



🔍 Roma. Un seminario sul valore della sostenibilità

Non solo sfide, ma anche opportunità per l'intero settore agroalimentare. Un evento per raccontare i risultati raggiunti dal Consorzio, che ha allargato la prospettiva verso il mercato, il territorio e il sistema delle Indicazioni Geografiche

Una platea variegata composta da giornalisti, accademici e addetti ai lavori nel mondo dei consorzi agroalimentari ha partecipato al seminario "Valore concreto. Il modello di sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele tra tradizione e innovazione nel settore alimentare", tenutosi a Roma il 20 novembre 2024 presso lo spazio The Hub - Zest. Si è trattato del terzo tavolo di lavoro annuale di confronto con gli stakeholder organizzato dal Consorzio nell'ambito del progetto "A Positive Choice: Sustainability Through Action and Collaboration", finanziato dall'Unione Europea.

LA SINTESI DEL PERCORSO DEL CONSORZIO

Nella prima parte sono stati illustrati gli scenari attuali della sostenibilità, con riferimento al contesto normativo europeo, e il Modello di eccellenza e sostenibilità del Consorzio. Successivamente sono stati analizzati i risultati concreti dell'ultimo triennio, in particolare negli ambiti di tracciabilità e collaborazione con la filiera, del progetto di economia circolare per il recupero degli scarti salini ed in merito alla comunicazione verso i consumatori.

TRE PROSPETTIVE PER UNA VISIONE ALLARGATA

Nella seconda parte del seminario è stato presentato lo studio FAO-Origin e la Strategia Globale sulla sostenibilità delle Indicazioni Geografiche, nonché uno studio sul livello di sostenibilità delle IG italiane (si veda intervista con Mauro Rosati a pag. 22), una masterclass sulla sostenibilità come leva competitiva nel mercato alimentare e illustrato alcune tendenze di acquisto dei consumatori. Infine, un focus sul valore della sostenibilità come attrattiva per il territorio sia in ambito turistico che rispetto alle opportunità lavorative e di attrazione abitativa.

RISULTATI DELLE SURVEY

Quali sono i principali benefici di un impegno strutturato di sostenibilità per i Consorzi di prodotti DOP e IG? (3 scelte).

Come la sostenibilità può diventare una leva per un territorio come San Daniele del Friuli? (2 risposte)

OPZIONI DI RISPOSTA	RISPOSTE
Maggiore capacità di ridurre gli impatti ambientali	75,76%
Vantaggio competitivo del brand	54,55%
Ricadute socio-economiche positive per territori rurali	51,52%
Tramandare metodi artigianali e tradizionali	48,48%
Resilienza economica della filiera	42,42%
Riduzione dei costi	15,15%
Maggiori tutele per i lavoratori	12,12%

OPZIONI DI RISPOSTA	RISPOSTE
Maggiore capacità di ridurre gli impatti ambientali	75,76%
Vantaggio competitivo del brand	54,55%
Ricadute socio-economiche positive per territori rurali	51,52%
Tramandare metodi artigianali e tradizionali	48,48%
Resilienza economica della filiera	42,42%
Riduzione dei costi	15,15%
Maggiori tutele per i lavoratori	12,12%



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.



UN PERCORSO DI TRE ANNI

Verso la circolarità e il rispetto dell'ambiente

NUOVI ORIZZONTI PER IL RECUPERO DEGLI SCARTI SALINI



Dal 2021, il Consorzio ha intensificato il suo impegno per l'ambiente e per la tutela del territorio, elemento chiave che rende il prodotto unico attraverso la progettazione e realizzazione di un nuovo impianto per il recupero del sale e salamoia derivanti dalla lavorazione del prosciutto. Questo 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. Il nuovo impianto produrrà diversi impatti positivi sull'ambiente:

- **La riduzione degli scarti:** il progetto consente di recuperare e riutilizzare il sale esausto e la salamoia che altrimenti sarebbero considerati rifiuti da smaltire;
- **Economia circolare:** il sale lavorato ed ottenuto potrà essere utilizzato in altri settori industriali come l'industria conciaria, chimica o come antigelo per le strade, trasformando un rifiuto in risorsa;
- **Riduzione dell'impatto ambientale:** la gestione ed il trattamento in loco degli scarti salini consente di ridurre la necessità di trasporto verso impianti di smaltimento distanti, diminuendo le connesse emissioni di CO2.

DAI TAVOLI SULL'ENERGIA ALL'ANALISI DEL CICLO VITA PER MISURARE L'IMPATTO DEL PROSCIUTTO



In parallelo, il Consorzio fissa obiettivi di miglioramento continuo per ridurre il consumo energetico degli stabilimenti e promuove la sensibilizzazione e la formazione dei consorziati sulle tematiche energetiche, incoraggiando l'adozione di pratiche sostenibili e l'uso efficiente delle risorse.

Tra le iniziative proposte dal Consorzio per il prossimo futuro c'è quella di integrare nei contratti di acquisto collettivo di energia elettrica l'acquisto di una quota di energia da fonti rinnovabili. Nel 2024 è stato avviato anche uno studio di Analisi del Ciclo di Vita (LCA) per valutare gli impatti ambientali del Prosciutto di San Daniele, coinvolgendo tutte le aziende consorziate.

COSTANTE LA GESTIONE DI ACQUA E RIFIUTI



Anche per quanto riguarda la gestione delle acque reflue degli stabilimenti, il Consorzio prosegue nel suo impegno per ricercare soluzioni sempre più efficienti per la gestione dell'impianto di depurazione, a cui sono collegate 16 aziende produttive e 2 di servizi. Per quanto riguarda i rifiuti quali carta, plastica e vetro, il Consorzio continua nella sua attività di coordinamento per una gestione efficiente dello smaltimento.

IN DIFESA DEL TAGLIAMENTO



Prosegue da parte del Consorzio il monitoraggio per la salvaguardia del fiume Tagliamento e della sua biodiversità e la collaborazione con le Comunità e gli enti locali per proteggere il fiume da interventi che potrebbero compromettere l'assetto naturale del fiume e l'equilibrio ambientale, con eventuali ripercussioni sul territorio.

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 la 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 generalmente pochi rifiuti, ma quelli di maggiore potenziale impatto ambientale sono rappresentati da reflui salini, identificati in sale solido esausto e salamoia di risulta. In ottica circolare, tali scarti vengono normalmente trattati 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

Il Consorzio coordina il recupero di questi rifiuti. Gli scarti salini a oggi vengono recuperati da ditte specializzate e destinati a impianti autorizzati di trattamento in Veneto, Toscana e Piemonte, dove

vengono trattati e trasformati in prodotti utili come antighiaccio stradale o preservante per l'industria conciaria. Nel 2023, attraverso tale attività sono state smaltite 3.499 tonnellate di sale solido e 4.262 tonnellate di salamoia. Il Consorzio sta rafforzando il suo impegno verso la sostenibilità ambientale con un nuovo progetto di recupero che va oltre il primo modello adottato.

È stato costruito un nuovo impianto nella zona di Trasaghis, a pochi chilometri a nord di San Daniele. Questa nuova struttura industriale, dedicata al recupero degli scarti salini, ha completato con successo le fasi di autorizzazione amministrativa e costruzione dell'impianto e sarà resa operativa nei

primi mesi del 2025, garantendo così il recupero e il riciclo di tutti i rifiuti salini prodotti dai consorziati. Il progetto prevede come risultato finale la produzione di sale industriale, ottenuto combinando i materiali trattati nelle due linee di lavorazione (si veda approfondimento dedicato).

L'obiettivo è rendere più indipendenti i consorziati in questo procedimento, abbattendo i costi e, contemporaneamente, semplificando la logistica. L'impianto sarà 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 la stagionatura e, una volta trascorse le giornate necessarie, questo sale deve essere sostituito per continuare il processo secondo i giorni 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.



	2021	2022	2023
QUANTITÀ DI SALAMOIA RECUPERATA (ton)	3.948 ton	3.866 ton	4.262 ton
QUANTITÀ DI SALE SOLIDO RECUPERATO (ton)	3.652 ton	3.621 ton	3.499 ton

🔍 L'economia circolare applicata concretamente con il nuovo impianto di recupero dei rifiuti salini

In fase di avvio per l'inizio del 2025, presenta diversi vantaggi economici e ambientali, con un recupero del 100% dei rifiuti salini e una riduzione di circa l'88% dei chilometri percorsi.

Il Consorzio ha messo in atto negli ultimi anni un significativo progetto di recupero degli scarti salini provenienti dai prosciuttifici. Gli scarti salini generati durante il processo di produzione sono la **salamoia residuata dal processo e il sale solido esausto**. Questi residui presentano notevoli sfide in termini di smaltimento a causa della mancanza di impianti autorizzati in regione che possano garantire una gestione continua ed efficace, con particolari difficoltà legate alla salamoia. Nel corso del 2023 le problematiche relative allo smaltimento si sono ulteriormente accentuate, con la necessità di identificare nuovi fornitori e un ulteriore aumento dei costi di smaltimento.

Nello stesso periodo, il progetto per il nuovo impianto di recupero degli scarti salini ha proseguito con successo il suo iter di approvazione e costruzione: **l'impianto sarà quindi operativo nei primi mesi del 2025**, soddisfacendo interamente i

bisogni di smaltimento di tutti i consorziati. Il progetto prevede il recupero del 100% dei rifiuti salini prodotti dai prosciuttifici e di ottenere quale prodotto finito un sale industriale derivato dall'unione dei materiali ottenuti nelle due linee di trattamento (in due diverse granulometrie) che **verrà impiegato come antighiaccio stradale oppure destinato all'industria conciaria**.

Sito nella zona industriale del comune di Trasaghis, a pochi chilometri a nord di San Daniele del Friuli, l'impianto è stato costruito in un'area non produttiva da circa quindici anni che in precedenza aveva già ospitato altre attività industriali. Alla luce delle due tipologie di rifiuti in ingresso, l'impianto di trattamento è stato concepito con due linee operative:

- **Linea A - processo di trattamento del sale solido esausto**
Necessita della presenza di un operatore ed è destinata al trattamento del sale solido esausto, avrà carattere **discontinuo** e sarà attiva per circa 200 giorni/anno per 8 ore al giorno;
- **Linea B - processo di trattamento della salamoia**
Linea autonoma con supervisione digitale destinata al trattamento della salamoia, avrà carattere **continuo** e sarà attiva per circa 350 giorni/anno per 24 ore al giorno.

Grazie a questo impianto, il Consorzio crea un impatto positivo su due fronti. Da un lato innova il concetto di economia circolare trasformando più efficacemente i rifiuti in nuove risorse attraverso un ciclo produttivo più sostenibile. Dall'altro contribuisce attivamente allo sviluppo del proprio territorio, realizzando in loco un'attività chiave per i produttori (lo smaltimento) e riducendo significativamente l'impatto ambientale legato alla logistica da recupero dei rifiuti salini.

Per un'efficiente gestione dei due processi, l'impianto prevede il trattamento congiunto dei due flussi per sfruttare le possibili sinergie che si verranno a creare durante le varie fasi di trattamento. Dalle prove eseguite sui vari campioni di sale e salamoia testati, si è potuto constatare che una gestione congiunta dei due flussi comporta una diminuzione consistente nei consumi di acqua, reagenti e di energia, comportando quindi anche una diminuzione nei costi complessivi di esercizio. L'impianto rappresenta un unicum nel suo genere e non ne esistono attualmente di simili in Italia. Per questo, particolare attenzione è stata posta nella stima degli impatti ambientali dell'impianto.

Tra questi sono stati valutati disturbi olfattivi e acustici, alterazione del deflusso e della qualità delle acque e del suolo, interferenze con traffico e viabilità attuali, incidenza visiva-paesaggistica, emissione di tCO₂eq connesse al fabbisogno energetico e alterazione della qualità dell'aria.

Tutti i potenziali impatti sono stati classificati come "trascurabili" con alcune note positive come l'impatto socioeconomico, poiché a pieno regime il numero previsto di addetti impiegati, operativi e amministrativi sarà pari a quattro persone.

IL MINORE IMPATTO DELLA LOGISTICA

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. In riferimento alle condizioni di massima potenzialità di trattamento stimata, si prevede che il traffico indotto sia il seguente:

- 2,5 autocarri/giorno (considerando sia gli autocarri/autobotti in ingresso con il rifiuto da trattare che gli autocarri che preleveranno il prodotto finito per la vendita);
- 4 auto connesse al personale previsto per la gestione del sito.

Confrontando le distanze necessarie per raggiungere i siti dall'area di San Daniele del Friuli, tra quanto gestito nel 2022 e la previsione dello stesso numero di conferimenti presso il sito di Trasaghis (stimando il numero di autocarri che saranno impiegati ed escludendo le distanze utili al rientro del mezzo), si ottiene una **riduzione di circa l'88% dei chilometri percorsi**. In modo speculare, la diminuzione dei kg di CO₂eq risulta proporzionale a quella dei km effettuati, con una **riduzione calcolata di circa il 90% di CO₂eq** (314.517 kg nel 2022 vs 32.903 kg con il nuovo impianto).

I VANTAGGI DEL COGENERATORE

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.

Dal confronto delle spese, simulando il funzionamento dell'impianto e installando il motore a cogenerazione, il risparmio annuale netto è del 46,2%, con un ritorno dell'investimento in 2,75 anni.

Sotto il profilo ambientale, con un approvvigionamento energetico dalla rete le emissioni di CO₂eq sono pari a 701,991 tCO₂eq, mentre in seguito all'installazione dell'impianto di cogenerazione le emissioni di CO₂eq saranno pari a 549,13 tCO₂eq, con una diminuzione complessiva di 152,86 tCO₂eq.

FOODS

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 prezzi delle materie prime e dell'energia in rapido aumento e con una maggiore volatilità, tale da rendere la gestione efficiente dell'energia una priorità. Inoltre, l'accordo raggiunto a dicembre 2023 alla COP28 di Dubai, indica la strada dell'abbandono dei combustili fossili nei sistemi energetici, a favore delle rinnovabili e dell'efficienza come la via 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'efficientamento 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 quei fornitori che dimostrano di essere sostenibili o di aver 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.

Anche 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 è fortemente impegnato nel miglioramento delle proprie pratiche energetiche, con l'obiettivo di ridurre i consumi attraverso interventi di efficientamento.

Con riferimento alle iniziative avviate tra il 2022 e il 2023, è stata presa la decisione di non proseguire con la certificazione ISO 50001, poiché è stato compreso che a livello di comparto sarebbe troppo complesso raggiungere questo traguardo e coinvolgere le aziende in ulteriori e ingenti investimenti.

Il Consorzio ha deciso di puntare sullo sviluppo di un nuovo progetto esplorativo di Analisi del Ciclo di Vita (Life Cycle Assessment - LCA) per valutare gli impatti ambientali del Prosciutto di San Daniele attraverso il coinvolgimento delle aziende consorziate e seguendo le linee guida degli standard di riferimento ISO 14040/44*. L'attività, in collaborazione con il partner Ali srl, prevede lo svolgimento di uno studio LCA della durata di un anno, da settembre 2024 ad agosto 2025.

Questo studio potrebbe rappresentare la base per sviluppi futuri, come l'implementazione della Carbon Footprint di prodotto (ISO 14067) focalizzata esclusivamente sulle emissioni di gas serra, principali responsabili del cambiamento climatico, oppure per la redazione di una Environmental Product Declaration (EPD - ISO 14025).

Dopo un incontro iniziale di condivisione del progetto con i consorziati, si procederà con la richiesta di dati a tutte le 31 imprese del Consorzio attraverso la somministrazione di un questionario dettagliato. Lo studio riguarderà l'intero ciclo di vita del prodotto fino alla fase di produzione ("dalla culla al cancello"), escludendo quindi le fasi di distribuzione, vendita e post consumo.

Parallelamente, 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. Nel mese di settembre, le aziende del gruppo di acquisto si sono incontrate per valutare la fattibilità dell'attività e il riscontro è stato positivo. Entro la fine del 2024 saranno analizzate la sostenibilità tecnica e fiscale del progetto per determinare se procedere con l'approvazione definitiva.

* Lo studio dell'LCA (Life Cycle Assessment) consiste nella valutazione degli impatti ambientali che si verificano durante tutte le fasi consecutive e interconnesse di un prodotto, dalla raccolta delle materie prime o dalla generazione di risorse naturali, fino al suo smaltimento finale. Esistono diverse tipologie di analisi, tra cui la "From cradle to gate" ("dalla culla al cancello"), che considera l'intero ciclo di vita di un prodotto dall'estrazione delle materie prime fino alla sua uscita dallo stabilimento di produzione. La norma ISO 14044 è lo standard di riferimento per condurre l'analisi del ciclo di vita di un prodotto o servizio.

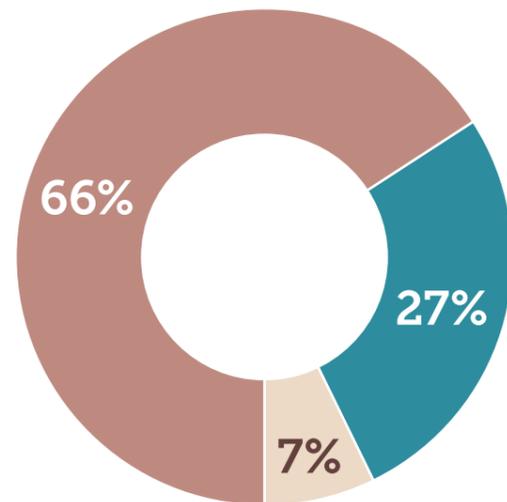
ENVIRONMENTAL PRODUCT DECLARATION

L'EPD, acronimo di Environmental Product Declaration, è un report standardizzato e verificato che fornisce informazioni trasparenti e attendibili sull'impatto ambientale di un prodotto. Redatto secondo lo standard ISO 14025 (dichiarazione ambientale di tipo III), l'EPD è uno strumento fondamentale per comunicare, confrontare e supportare decisioni consapevoli. Basato sullo studio di Life Cycle Assessment (LCA), il report contiene un riepilogo dei risultati dell'analisi del ciclo di vita e ulteriori dati rilevanti sull'impatto ambientale.



	2021	2022	2023
CONSUMI ENERGETICI DEL COMPARTO (MW/H)	75.500 MW/h	75.500 MW/h	75.500 MW/h

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 controllo della temperatura durante il processo;
- il trattamento dell'aria.

● Servizi Ausiliari

I servizi ausiliari comprendono:

- l'attività di trasformazione dell'energia elettrica;
- 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 coinvolge diverse fasi. Ognuna di queste fasi prevede un 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 ragionevolmente 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 CO₂eq.

All'interno del prosciuttificio, il controllo della temperatura durante le fasi di lavorazione e stagionatura è la fonte più importante di consumo di energia elettrica: unito all'uso dei macchinari e al trattamento dell'aria, è responsabile di due terzi dei consumi totali.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

I principali obiettivi futuri del Consorzio in ambito energetico riguardano la continua ricerca di nuove soluzioni per l'efficientamento energetico a livello di comparto e la prosecuzione dello studio Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita) per calcolare le proprie emissioni.

TEMA	OBIETTIVI 2024	OBIETTIVI 2025	OBIETTIVI 2026
EFFICIENTAMENTO ENERGETICO DEL COMPARTO	Valutazione dell'inserimento nel contratto di acquisto collettivo dell'obbligo per le aziende consorziate di garantire almeno il 30% di energia da fonti rinnovabili	Accettazione della proposta e conferma o revisione della percentuale di energia rinnovabile da garantire.	In fase di definizione
COORDINARE LO SVILUPPO DI UNO STUDIO LCA	Avvio del progetto e raccolta dati	Analisi dei risultati raccolti	Avvio dello studio di Carbon Footprint (ISO 14067) sulla base di un LCA esplorativo

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.

- 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. 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. Il trattamento centralizzato delle acque consente di ottimizzare il processo depurativo e 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 metri cubi depurati, garantendo un'adeguata depurazione del volume trattato e 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.

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, che rappresenta circa il 47% dei rifiuti prodotti.

SOFTWARE CONSORTILE PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI

Nel corso del 2024, è stata valutata la possibilità, per tutti i Consorziati, di disporre di un software gestionale consortile per la registrazione dei rifiuti. Il Consorzio, dopo un'attenta analisi, ha reso obbligatorio l'utilizzo nel corso del 2025 del software.

L'adozione di tale sistema consentirà ai produttori di gestire comodamente e in sicurezza tutta la documentazione prevista dalla normativa rifiuti, così come i nuovi adempimenti previsti dal Registro Nazionale Rifiuti (RENTRI). Questo permetterà di ridurre significativamente il rischio di errori e i tempi di compilazione.



	2021	2022	2023
ACQUE PRELEVATE GESTITE (M ³)	403.728 m ³	415.517 m ³	411.050 m ³
ACQUE SCARICATE GESTITE (M ³)	282.610 m ³	290.900 m ³	286.901 m ³
RIFIUTI NON PERICOLOSI RACCOLTI (SALE SOLIDO, SALAMOIA, ASSIMILABILI AI RIFIUTI URBANI, FANGHI PULIZIA DEPURAZIONE) (TON)	8.928 ton	8.824 ton	8.935 ton

OBIETTIVI PER IL FUTURO

Operando in conformità con la legislazione vigente, il Consorzio si impegna a 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.



TEMA	OBIETTIVI DEL TRIENNIO (2024 – 2025 – 2026)
CORRETTA GESTIONE DEI PRELIEVI IDRICI DI 18 PROSCIUTTIFICI	Volume congruo stabilito (entro 450.000 m ³)
GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE DI 18 PROSCIUTTIFICI	Rispetto limiti di legge allo scarico
MIGLIORAMENTO DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE	Miglioramento della qualità dell'acqua 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 - Destinare al recupero gran parte dei rifiuti prodotti, passando dall'attuale 47% ad almeno il 90%
ADOZIONE SOFTWARE CONSORTILE PER LA GESTIONE RIFIUTI	Utilizzo obbligatorio di un software consortile per la registrazione dei rifiuti.

SOSTENIBILITÀ "NEL" CONSORZIO: IL PROGETTO DI UPCYCLING CON REDO UPCYCLING

Il Consorzio non si limita a promuovere la sostenibilità verso l'esterno, ma dimostra anche un forte impegno interno attraverso le proprie attività.

Nel 2024, il Consorzio ha siglato un accordo con REDO UPCYCLING, un'azienda specializzata nella tecnica dell'upcycling, per trasformare materiali di recupero come striscioni e grandi pubblicità stampate in prodotti come zainetti, borse e gadget.

Questi articoli verranno utilizzati sia all'interno dell'azienda che durante gli eventi in programma, contribuendo a ridurre gli sprechi e a diffondere una cultura di sostenibilità che permea ogni aspetto delle operazioni del Consorzio.



Biodiversità

Il Consorzio è attivo per la protezione del territorio.

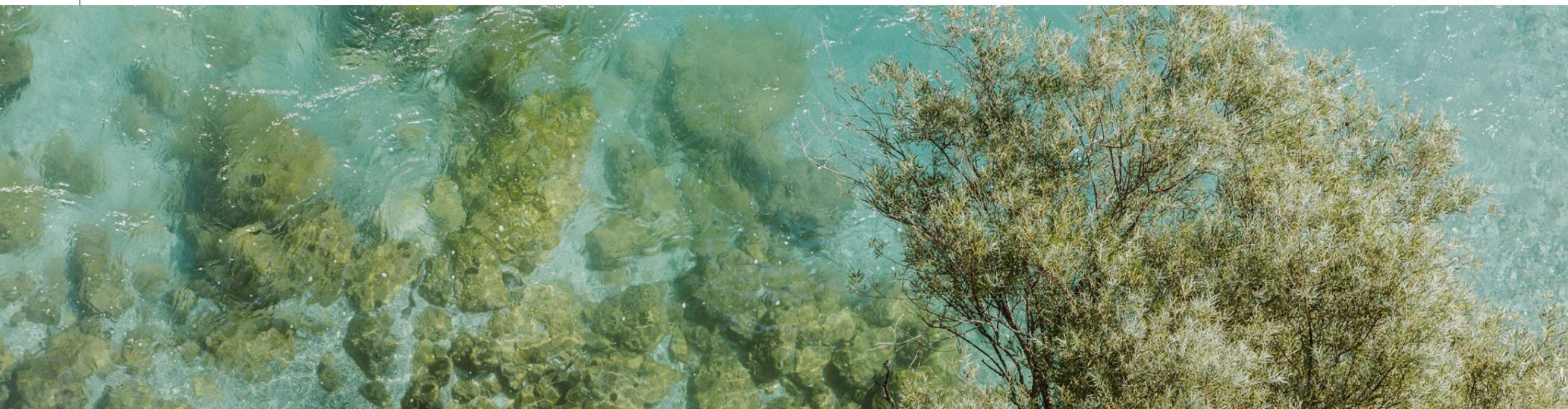
CONTESTO

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 è prodotto in uno specifico luogo, caratterizzato dalla presenza di un fiume, il Tagliamento, e da condizioni microclimatiche particolari che insieme costituiscono l'ecosistema specifico per la produzione e l'affinamento del prosciutto.

Cambiamenti naturali, atmosferici e 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 Prosciutto di San Daniele DOP. Il Consorzio da tempo è parte attiva per la difesa del corso del fiume Tagliamento.

Già nel 2005, il Consorzio ha finanziato uno studio specifico volto a contrastare l'ipotesi di costruzione di casse di espansione e, sia nel 2018 che nel 2021, si è attivato esprimendo – in accordo con le istituzioni e le comunità locali – la propria contrarietà a progetti per la realizzazione di sbarramenti e laminazioni lungo il corso del fiume.

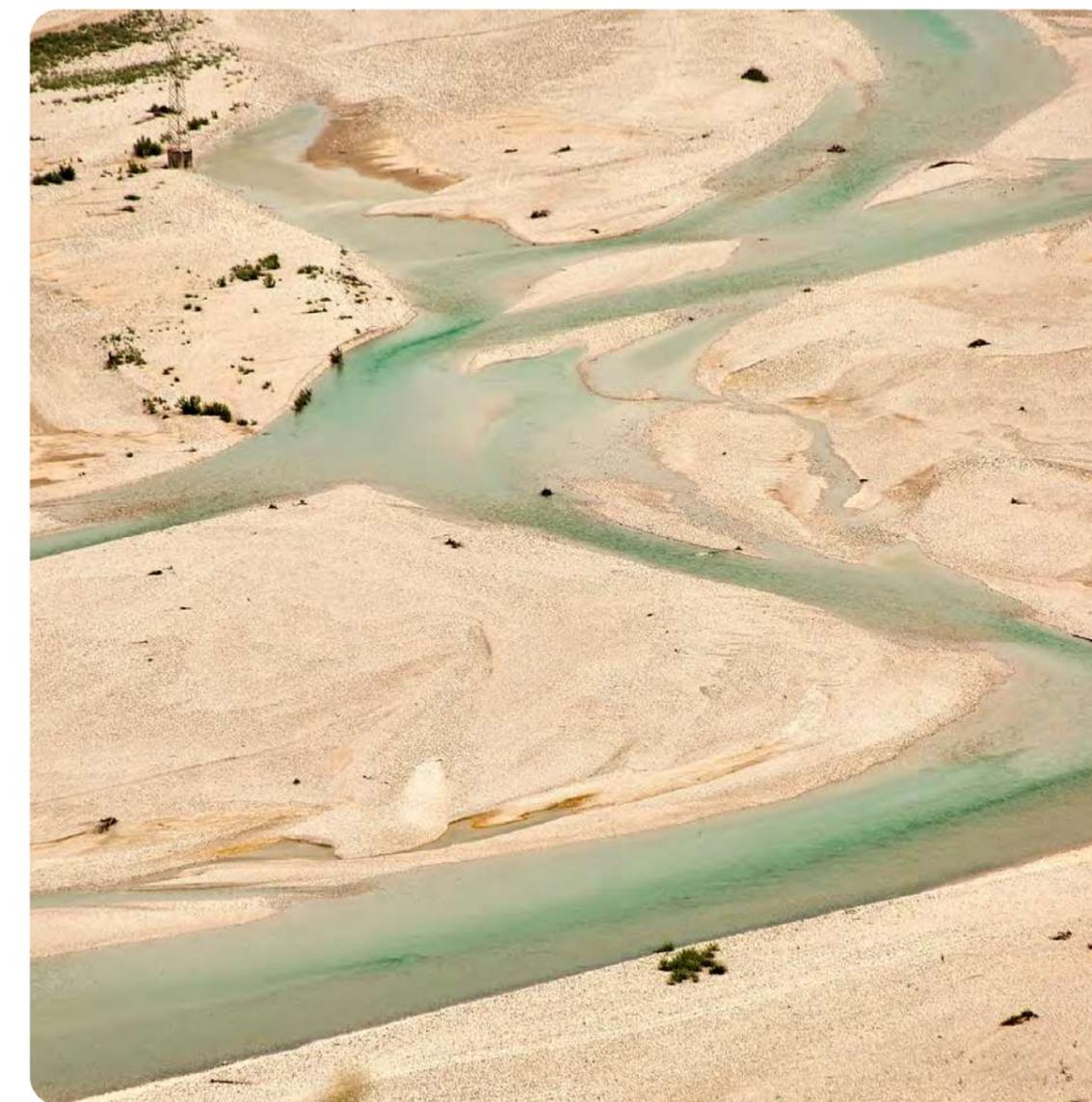
Il Consorzio mantiene costantemente un'alta attenzione verso le tematiche legate al corso del fiume, monitorando i progetti che lo riguardano e interloquendo con le comunità e gli enti locali coinvolti.

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 propositi 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.



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.



UN PERCORSO DI TRE ANNI

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 formative organizzate al fine di 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.

In futuro, il Consorzio intende continuare a formare ed informare sulla qualità del prodotto, sulla sana alimentazione e sicurezza alimentare, organizzando corsi, incontri ed eventi atti a coinvolgere i diversi stakeholder del comparto. Consapevole che una filiera agroalimentare sostenibile debba necessariamente passare dal benessere delle persone che la compongono, il Consorzio pone particolare attenzione ai propri collaboratori e ai lavoratori del distretto attraverso un loro coinvolgimento, organizzando momenti di aggiornamento e confronto con loro condivisi.

COMUNICAZIONE TRASPARENTE E FORMAZIONE COSTANTE: L'INIZIATIVA DEL CONSORZIO

Dal sempre, il Consorzio promuove una comunicazione trasparente e votata al dialogo con i consumatori e al pubblico per promuovere una sana educazione alimentare.

Nel 2022 sono 250 i partecipanti alle masterclass che hanno ricevuto formazione su sicurezza alimentare, mentre nel 2023 sono state 59.

Dal 2021 al 2023 sono stati oltre 40 gli influencer coinvolti in tema di sicurezza alimentare/informazione dei consumatori relativamente al prodotto.



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 consapevoli, 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 del settore alimentare (e non solo), il Consorzio si trova sempre più ad 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.

	2021	2022	2023
CONSUMATORI FORMATI	0	4.000	4.000
PERSONE CHE HANNO RICEVUTO FORMAZIONE SU SICUREZZA ALIMENTARE	0	250	59

In particolare, l'impegno del Consorzio si può tradurre in alcune attività chiave, tra cui:

- formazione e informazione rivolta alle aziende consorziate, non solo su tematiche cogenti come salute, sicurezza alimentare ed etichettatura, 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 per approfondire discorsi 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.

Nel corso degli ultimi tre anni, nell'ambito del progetto europeo Reg. UE 1144/2014 che promuove la comunicazione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari europei, sono stati organizzati 11 workshop in Italia, Francia e Germania, coinvolgendo un totale di 351 professionisti del settore.



	PRIMO ANNO DI CAMPAGNA (2022)	SECONDO ANNO DI CAMPAGNA (2023)	TOTALE
ITALIA	67	45	112
GERMANIA	40	111	151
FRANCIA	88	0	88

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 così consolidato la propria responsabilità, declinando tale impegno nei seguenti obiettivi:

- Potenziare la comunicazione: aumentare la divulgazione della DOP Prosciutto di San Daniele, espandere l'advocacy con il coinvolgimento di giornalisti e influencer ma anche potenziare l'informazione alla comunità locale circa il lavoro sulla preservazione ambientale.
- Valorizzare le risorse umane: supportare le aziende consorziate nella ricerca del personale.
- Migliorare la qualità della produzione: incontri formativi rivolti al personale qualificato che opera nelle aziende.

TEMA	TARGET 2024	TARGET 2025	TARGET 2026
COMUNICAZIONE E DIVULGAZIONE DELLA DOP PROSCIUTTO DI SAN DANIELE (CONSUMATORI PARTECIPANTI AGLI EVENTI ORGANIZZATI DAL CONSORZIO)	2000	6500	8.000
ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE RIVOLTA A GIORNALISTI E INFLUENCER (partecipanti agli eventi organizzati dal Consorzio)	60	70	100



Formazione continua per i produttori

Dagli incontri dedicati all'export ai corsi su normative e sostenibilità, il Consorzio gioca un ruolo chiave nel rispondere alle esigenze dei consorziati in un mondo in costante evoluzione.

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.

INCONTRI MIRATI SULLE TEMATICHE DELL'EXPORT

Il Consorzio supporta le aziende interessate a vendere nei mercati esteri organizzando incontri formativi su temi specifici, fornendo consulenze sulle normative e sulle procedure di esportazione.

Tra i relatori che guidano le occasioni di incontro, il Consorzio coinvolge anche esperti del servizio veterinario.

Nel 2024 sono stati organizzati tre eventi, focalizzati sulla questione Brexit e sulla normativa export USA.

Nel 2023, 121 persone hanno partecipato a corsi di formazione obbligatoria, mentre 287 persone hanno seguito corsi di formazione non obbligatoria, sia in presenza che da remoto (tali dati includono anche coloro che hanno partecipato a più di una sessione).

Con lo sguardo rivolto al futuro, il Consorzio si impegna a proseguire su questa strada, puntando a potenziare ulteriormente l'offerta formativa e a promuovere nuovi strumenti di supporto.

L'obiettivo è quello di accompagnare i produttori in un percorso di crescita continuo che possa rispondere alle esigenze di un mercato in costante evoluzione e offrire una risposta alle sfide che si presenteranno nei prossimi anni.

FORMAZIONE OBBLIGATORIA E NON OBBLIGATORIA

La formazione rivolta ai consorziati comprende corsi di formazione obbligatori e non obbligatori.

Formazione obbligatoria, corsi relativi a:

- antincendio
- primo soccorso
- spetti igienico-sanitari.

Formazione non obbligatoria, corsi relativi a:

- innovazione
- sostenibilità e green claims

CORSI DI ALTA FORMAZIONE

I corsi di alta formazione sono studiati per supportare le aziende nel raggiungimento di un miglioramento continuo.

Grazie al contributo di esperti di alto livello identificati direttamente dal Consorzio, l'obiettivo è quello di fornire un aggiornamento costante alle figure già qualificate presenti in azienda su tematiche diverse relative alla produzione, agli aspetti amministrativi, e all'efficientamento energetico. Questa attività di formazione è prevista anche per il 2025, sempre in linea con le esigenze di crescita delle aziende.

IL CONSORZIO RILANCIA LE SESSIONI DI ANALISI SENSORIALE COME VALIDO STRUMENTO PER VALUTARE LA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE

Da gennaio 2024, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha ripreso dopo alcuni anni, presso la propria sede, gli incontri di analisi sensoriale. Questi incontri puntano a creare un team capace di valutare le caratteristiche sensoriali del Prosciutto di San Daniele in modo omogeneo e oggettivo, individuando le specificità positive, gli eventuali difetti e di conseguenza le cause che li hanno generati e le azioni per prevenirli. L'iniziativa coinvolge un gruppo tecnico composto da responsabili di produzione e di stabilimento insieme a personale qualificato dell'organismo di controllo, IFCQ Certificazioni.

Durante ogni sessione vengono analizzati al massimo quattro prosciutti provenienti da aziende diverse del comparto. Ogni campione è sottoposto a una valutazione dettagliata che include parametri visivi, olfattivi, di consistenza al tatto e all'assaggio, sapore e note retronasali, al termine della quale viene assegnato un punteggio complessivo finale. Inoltre, su ciascun campione viene effettuata anche un'analisi chimico-fisica per avere un riscontro sulle valutazioni sensoriali. All'inizio di ogni incontro, i risultati della sessione precedente vengono condivisi e discussi per favorire il confronto e il dialogo tra i partecipanti. Questi incontri sono infatti un momento di confronto utile per i partecipanti per avere una valutazione oggettiva non solo sul processo produttivo e le caratteristiche del prosciutto, ma anche sulla materia prima.

FOCUS

Valore per il prodotto

Garantire il benessere degli animali è un impegno concreto e il primo passo per un prodotto eccellente



UN PERCORSO DI TRE ANNI

Il valore del prodotto tra benessere animale e tracciabilità

Fin dalla sua fondazione, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha 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 VALORE DI OGGI



DAL MONITORAGGIO ALLA SENSIBILIZZAZIONE: IL RUOLO DEL CONSORZIO SUL BENESSERE ANIMALE

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.

Nonostante la complessità del tema sia in costante evoluzione, il Consorzio sta iniziando a sensibilizzare e coinvolgere tutti i soggetti della filiera. In attesa dell'avvio da parte dei due ministeri competenti Agricoltura e Salute della certificazione nazionale SQNBA per il settore suinicolo, il Consorzio segue attentamente i suoi sviluppi tramite tavoli di lavoro e meeting dedicati, preparandosi a stimolare i consorziati non appena la normativa sarà pubblicata.

DAL 2021 AD OGGI IL CONSORZIO MIGLIORA LA TRACCIABILITÀ DEL PROSCIUTTO CON LA TECNOLOGIA RFID



Il Consorzio ha compiuto 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 le confezioni di prosciutto preaffettato, il sistema di tracciabilità con QR code ha registrato risultati promettenti: tra l'avvio del servizio nel 2019 e il dicembre 2024, la pagina web collegata è stata visitata 86.941 volte, con 43.402 codici univoci scansionati. Nel 2024 si è registrata una media di 750 codici univoci ricercati ogni mese. Il Consorzio ha inoltre migliorato il portale web per facilitare la raccolta e la consultazione dei dati relativi alla tracciabilità del prodotto (si veda approfondimento a pag. 112).

IL VALORE DI DOMANI

In futuro, il Consorzio si impegna a mantenere elevati standard di qualità, con un'attenzione sempre maggiore alla tracciabilità.

L'obiettivo è di migliorare il sistema di tracciabilità esistente, integrandolo con l'identificazione univoca di ciascuna coscia, già a partire dalle fasi precedenti all'ingresso nei prosciuttifici.

Verso questo obiettivo si muove un progetto in fase di realizzazione presso le aziende consorziate che potrà poi essere esteso a un numero sempre maggiore di macelli e prosciuttifici.



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 l'adozione di buone pratiche di allevamento e per garantire la qualità del prodotto, rispondendo anche alla crescente esigenza e

consapevolezza dei consumatori: un impegno che riflette l'importanza di preservare le risorse del Pianeta, contribuire alla salute umana e degli animali. 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 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.

INIZIATIVE E PROGETTI

La qualità del prodotto è il risultato di un lungo impegno e di un investimento di risorse per stabilire e far rispettare norme per regolamentare ogni fase del ciclo di lavorazione del Prosciutto di San Daniele, al fine di valorizzare ogni elemento che porta all'ottenimento del San Daniele DOP: dalla qualità degli alimenti per i 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 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.

Nell'incontro è stata confermata l'intenzione del Comitato Tecnico Scientifico Benessere Animale (CTSBA) di definire un regolamento tecnico anche per i suini allevati al chiuso, ma al momento non è ancora stato pubblicato. Il Consorzio è costantemente impegnato in un confronto con gli organi ministeriali competenti per ribadire e sollecitare l'importanza e l'urgenza dell'avvio della nuova certificazione.



CERTIFICAZIONE SQNBA: A CHE PUNTO SIAMO

Nonostante la pubblicazione del decreto SQNBA il 2 agosto 2022, i regolamenti tecnici per la certificazione nel settore suinicolo non sono ancora stati emanati e senza questi l'accesso alla certificazione è bloccato. Il Comitato Tecnico Scientifico Benessere Animale CTSBA, incaricato di definirli, è stato istituito il 24 febbraio 2023.

La certificazione SQNBA si basa sul sistema Classyfarm per la valutazione dei parametri di benessere animale. Una volta emesso il regolamento tecnico, entro 12 mesi la certificazione SQNBA dovrà sostituire tutte le altre certificazioni volontarie riguardanti il benessere animale esistenti in Italia.

Gli allevamenti interessati dovranno registrarsi su Classyfarm e soddisfare alcuni prerequisiti per richiedere la certificazione presso un ente accreditato. Saranno poi sottoposti a ispezioni svolte da veterinari per verificare il rispetto dei requisiti previsti, superiori agli standard minimi di legge. Anche i prosciuttifici dovranno ottenere la certificazione dimostrando un sistema di tracciabilità adeguato. È prevista una verifica annuale per tutti gli operatori coinvolti.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

In futuro il Consorzio continuerà a impegnarsi 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 data di pubblicazione dei regolamenti tecnici necessari sia ancora incerta, rappresenterà un passo significativo nella promozione del benessere animale nella produzione del Prosciutto di San

Daniele DOP. Il Consorzio resta quindi in attesa dell'applicazione del nuovo sistema di certificazione, al fine di poter garantire ai consumatori anche un prodotto che rispetti i più elevati standard di benessere animale.



Tracciabilità della filiera

Ogni passaggio al centro dell'interesse collettivo.

CONTESTO

Il ruolo di garante del Consorzio del Prosciutto di San Daniele nei confronti dei consumatori si basa su un approccio di trasparenza al fine di garantire l'autenticità di un prodotto di qualità certificata.

Ogni anno vengono certificati nel circuito DOP e macellati oltre 7 milioni di suini e quasi 10 milioni di cosce vengono avviate alla produzione di prosciutti ad indicazione di origine tutelata. Il distretto produttivo di San Daniele rappresenta la destinazione del 25% della filiera completamente italiana che rifornisce tale materia prima.

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 consumatori alla trasparenza, una tendenza evidente anche nelle azioni legislative delle istituzioni italiane ed europee.

La decisione del Consorzio di rinnovare ed integrare il proprio 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

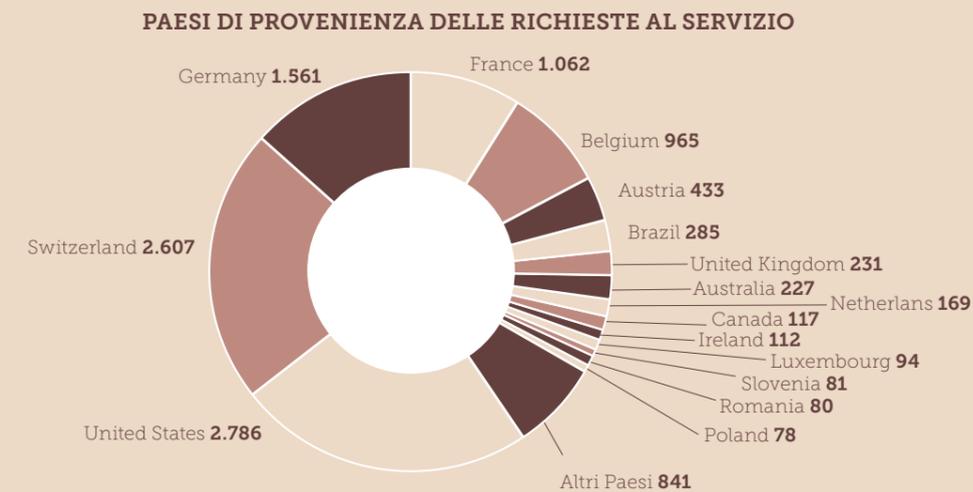
La tracciabilità rappresenta la garanzia della provenienza del prodotto in ogni fase della sua lavorazione: dall'allevamento, al macello, al prosciuttificio, fino al marchio a fuoco DOP.

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.

TRACCIABILITÀ DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE: UN INTERESSE GLOBALE

Dal luglio 2019 è attivo un servizio di tracciabilità per le vaschette di Prosciutto di San Daniele affettato, accessibile tramite il sito dedicato e un QR code presente sulle confezioni. Dal suo lancio al 31 dicembre 2024, la pagina è stata visualizzata 86.941 volte, con 43.402 codici univoci consultati. Nel 2024 si è registrata una media mensile di 750 codici ricercati. Il 70% delle richieste proviene dall'Italia, mentre il restante 30% da altri Paesi, evidenziando un uso significativo anche all'estero. Nel grafico a lato riportato sono illustrati i Paesi esteri dai quali è stato ricevuto il maggior numero di richieste al servizio.



ISPEZIONI EFFETUATE DA IFCQ LUNGO LA FILIERA DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE 2021-2023	2021	2022	2023
VISITE ISPETTIVE IN MACELLI	82	72	71
VISITE ISPETTIVE IN ALLEVAMENTI	2.852	7.301	3.462
VISITE ISPETTIVE IN PROSCIUTTIFICI	2.166	1.545	1.547
VISITE ISPETTIVE IN LABORATORI DI AFFETTAMENTO	1.715	1.759	1.596
CONFEZIONI CERTIFICATE DI PRE-AFFETTATO	23.055.000	21.687.000	21.384.000
PROSCIUTTI MARCHIATI	2.608.00	2.653.000	2.530.000

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 produttori e agli altri operatori del comparto, realizzata per raccogliere tutta la documentazione relativa alla produzione del San Daniele DOP.

Nel 2024 sono stati digitalizzati ulteriori documenti del sistema di controllo e sono state introdotte diverse modifiche, inclusa l'aggiunta di nuove funzioni. Tra queste, è stata pubblicata la nuova area "Export" che raccoglie tutte le informazioni utili e i documenti necessari per esportare il Prosciutto di San Daniele nei Paesi esteri.

Sono state migliorate le funzioni di controllo dell'affettamento e l'integrazione con il sistema di tracciabilità tramite QR Code delle confezioni di prosciutto affettato.

QUALI SONO I VANTAGGI DELLA TRACCIABILITÀ?

Il sistema di tracciabilità ideato dal Consorzio porta numerosi vantaggi agli attori della filiera:

- Il nuovo processo RFID offrirà agli operatori dei prosciuttifici e dei macelli la possibilità di verificare l'origine di ciascuna coscia in modo informatizzato e di registrare in qualsiasi momento le informazioni desiderate. Integrando tale procedura nelle loro attività aziendali, gli operatori potranno acquisire informazioni di gestione di grande valore.
- Maggiore precisione per gli organismi di controllo. Il sistema di tracciabilità implementato 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.
- Maggiori scurezze per i consumatori. Il 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.
- Gli agenti vigilatori del Consorzio utilizzano i sistemi di tracciabilità per verificare l'origine e la conformità dei prosciutti di San Daniele nel corso dei controlli svolti sul mercato. L'evoluzione e informatizzazione della tracciabilità consente di effettuare più velocemente e puntualmente i controlli, inoltre rende più difficile la contraffazione dei prodotti.

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.



PP
X00

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.



15TO
0HDD
T6V8

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.

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.

D.O.T.
16X07

“

“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”

**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 impegnandosi a migliorare costantemente l'accessibilità al sistema di tracciabilità attraverso soluzioni digitali, seguendo un approccio sistemico che coinvolge l'intera filiera. Parallelamente, il Consorzio vuole costantemente implementare e migliorare la banca dati digitale cloud del Portale San Daniele, con l'obiettivo di raccogliere tutta la documentazione relativa alla filiera e renderla sempre più accessibile all'esterno.

	TARGET 2024	TARGET 2025	TARGET 2026
CONSOLIDARE IL PORTALE SAN DANIELE	Rendere disponibile ai consorziati la sezione dedicata alla normativa specifica per l'esportazione. Incremento dell'integrazione del sistema di tracciabilità dell'affettato tramite QR Code.	Il Consorzio vuole far comunicare il Portale con i dati della filiera per semplificare il flusso di lavoro delle aziende. Inoltre, ha l'intenzione di creare nuove sezioni dedicate alle attività messe in atto in ambito marketing e sostenibilità.	Il Consorzio intende migliorare la fruibilità dei dati e dei documenti di tracciabilità, agevolando la consultazione da parte delle aziende.
DIGITALIZZAZIONE DELLA TRACCIABILITÀ DELLE COSCE FRESCHE	Preparazione delle banche dati, dei software e dell'hardware per l'avvio del sistema di tracciabilità in alcune aziende (macelli e prosciuttifici).	Installazione e funzionamento continuativo del sistema di tracciabilità in alcune aziende (macelli e prosciuttifici).	Il Consorzio vuole presentare alcuni casi di successo all'intera filiera ed estendere il progetto coinvolgendo più aziende.

🔍 Digitalizzazione e innovazione per la gestione e il controllo del Prosciutto di San Daniele

Accessibile all'organismo di controllo e ai produttori, la piattaforma digitale è stata migliorata nella presentazione dei dati di produzione, nella velocità di aggiornamento e sono state aggiunte diverse nuove funzioni.

Dal 2018, il "Portale San Daniele" è l'applicazione web che conserva in versione digitale tutta la documentazione prevista dal Piano di Controllo della DOP Prosciutto di San Daniele, connettendo quindi il Consorzio, i produttori e l'organismo di controllo IFCQ. Il portale si è progressivamente arricchito di nuove funzioni e contiene anche un avanzato sistema di reportistica sui dati della produzione del comparto.

Il Portale costituisce un prezioso supporto anche per i produttori più piccoli, poiché raccoglie e rende disponibili in tempo reale tutte le informazioni sugli aggiornamenti normativi, fornendo un servizio che altrimenti graverebbe sul personale interno.

L'enorme sforzo di digitalizzazione dei documenti ha senz'altro reso i processi più rapidi ed efficienti, con una gestione dei dati più accurata e interventi più tempestivi e precisi. Inoltre, l'utilizzo del Portale ha consentito nell'anno 2024 di evitare la stampa di circa 27.800 pagine, riducendo l'impatto ambientale dovuto all'utilizzo della carta da ufficio. A queste vanno sommate le copie dei documenti che non sono state stampate dai produttori, potendo contare sull'archivio digitale affidabile fornito dal Portale.

In un percorso costante di semplificazione di fruizione e aggiunta di nuove funzioni, nel 2024 il Portale è stato aggiornato nei seguenti ambiti principali.

INTEGRAZIONE CON IL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ QR CODE

In seguito al rilascio di un importante aggiornamento alla fine del 2023, nel 2024 il Portale è stato aggiornato per sfruttare al meglio i dati resi disponibili con il nuovo aggiornamento.

È stata implementata una visualizzazione a calendario delle lavorazioni effettuate per ciascuna linea di affettamento che consente di visualizzare minuto per minuto lo stato del sistema di stampa degli ultimi 12 mesi.

Su tale visualizzazione sono presentati a colpo d'occhio vari dati che consentono un controllo ottimale delle operazioni di produzione e consentono un migliore supporto alle aziende in caso di problematiche di natura tecnica. Inoltre, viene resa disponibile una serie di informazioni molto dettagliate su ciascun affettamento, sia concluso che ancora in corso. È stata realizzata una nuova area per la gestione dei codici QR Code per i quali dovessero essere accertate problematiche.

Il sistema consente di attenzionare alcuni codici o di segnalarli come compromessi. Infine, il sistema di stampa del QR Code è stato adattato per l'utilizzo di altri tipi di stampanti e ciò ha comportato anche degli adattamenti sul Portale San Daniele.

NUOVI DOCUMENTI

Sono stati integrati nuovi allegati al rapporto di controllo delle cosce suine fresche, che viene compilato dall'organismo di controllo sia presso i macelli, dove le cosce sono verificate prima della spedizione, sia in prosciuttificio all'arrivo delle stesse.

Nell'ultima parte dell'anno, allo scopo di valorizzare le parti del Prosciutto di San Daniele che vengono scartate durante le operazioni di affettamento, sono state modificate le modalità di certificazione del San Daniele affettato destinato a trasformazione.

Il Portale consente il calcolo automatico dei quantitativi prodotti e certificati, senza richiedere alcun inserimento aggiuntivo dei dati da parte del personale aziendale.

EXPORT

È stata realizzata una nuova sezione dove il personale del Consorzio inserisce tempestivamente le nuove comunicazioni in materia di Export eventualmente pervenute dalle autorità sanitarie.

La sezione è stata particolarmente utile nel periodo estivo, in seguito all'espansione del focolaio di Peste Suina Africana nel Nord Italia che ha causato frequenti aggiornamenti normativi per l'applicazione delle misure di contenimento.

focuis



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





Prosciutto di San Daniele

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'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



Cofinanziato
dall'Unione europea

