Cartella stampa SOSTENIBILITÀ

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Senza il suo territorio
sarebbe ***solo prosciutto.***

IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE È MOLTO DI PIÙ.
ECCELLENZA NATURALE, SOSTENIBILITÀ EUROPEA.

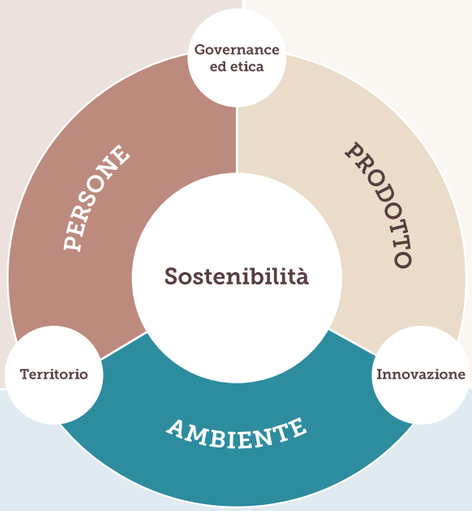
ECCELLENZA NATURALE, SOSTENIBILITÀ EUROPEA

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele interpreta la sostenibilità come un impegno concreto e continuativo, radicato da tempo nella propria identità. Non si configura come un insieme di azioni isolate, ma come un modello produttivo che unisce responsabilità, innovazione e rispetto per l'ambiente, le persone e il prodotto.

Da oltre vent'anni il comparto ha scelto di integrare pratiche sostenibili in ogni fase del processo, trasformandole in parte integrante del sistema produttivo e non quale risposta estemporanea alle sfide attuali. La tutela delle risorse naturali, la valorizzazione del capitale umano e la salvaguardia della qualità del prodotto convivono in un approccio che mette al centro il territorio, la sua comunità e il prodotto.

La sostenibilità per il Consorzio è quindi un percorso di lungo periodo, fatto di scelte responsabili e condivise, che guardano al futuro preservando al tempo stesso tradizione, qualità e autenticità.

- Formazione professionale
- Informazione e dialogo con i consumatori
- Indotto turistico locale
- Valore per il territorio e Dop economy



- Tracciabilità e qualità certificate
- Aspetti nutrizionali e sicurezza alimentare
- Materie prime e lavorazione tradizionale
- Sistema consortile e servizi collettivi

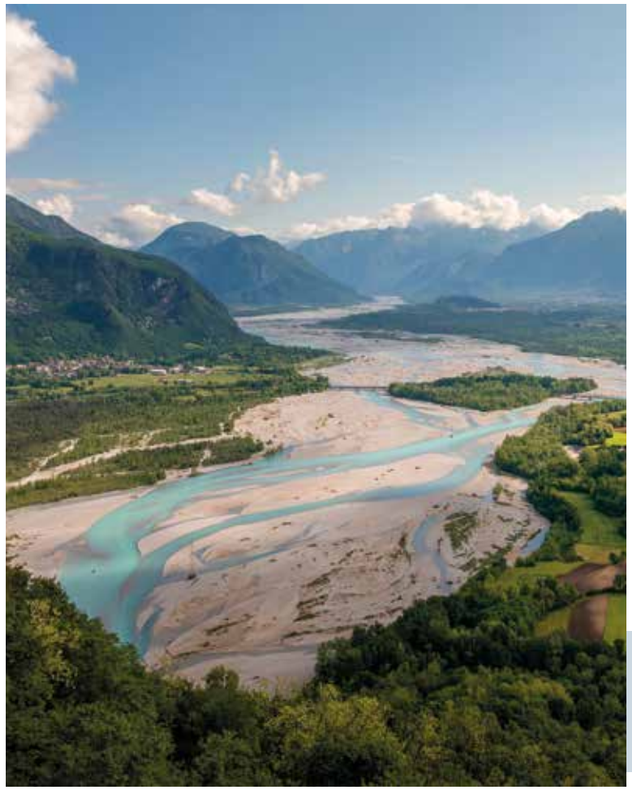
- Gestione sostenibile dell'acqua
- Valorizzazione dei rifiuti industriali: sale e salamoie
- Tutela ambientale e valorizzazione territoriale
- Energia pulita e impegno per l'Upcycle

AMBIENTE

IMPEGNO CONCRETO PER IL TERRITORIO E LE RISORSE NATURALI

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele promuove da oltre vent'anni un modello produttivo attento alle risorse naturali, integrando innovazione e responsabilità ambientale in ogni fase del processo. La gestione sostenibile delle acque è garantita da un sistema collettivo di depurazione dei reflui industriali e dall'ottimizzazione dei consumi idrici nei processi produttivi.

L'introduzione di sistemi di sanificazione a basso impatto e l'adozione di pratiche di economia circolare, come il recupero del sale esausto e delle salamoie, rappresentano azioni concrete per ridurre gli sprechi e trasformare gli scarti salini in nuove risorse. In parallelo, le aziende investono in efficientamento energetico, utilizzo di fonti rinnovabili e riduzione delle emissioni di CO_2, con l'adesione crescente a certificazioni ambientali volontarie.



A queste si affiancano azioni a tutela del fiume Tagliamento, della biodiversità e del microclima unico di San Daniele, fattori naturali che rendono possibile la stagionatura del prosciutto DOP. Il legame con il territorio si riflette nel fatto che tutta la produzione avviene esclusivamente all'interno del Comune di San Daniele del Friuli, in 31 stabilimenti certificati.

Tra le azioni secondarie, anche gli acquisti collettivi di energia ed il progetto intrapreso per la valutazione dell'impronta ambientale (LCA e carbon footprint) confermano l'impegno del comparto per un futuro più sostenibile.

AZIONI

Gestione sostenibile dell'acqua e sanificazione nei processi produttivi

Da oltre 20 anni, il Consorzio coordina le attività di depurazione dei reflui industriali prodotti dalle aziende associate, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale e a promuovere una gestione sostenibile delle risorse idriche nel comparto. Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele gestisce un impianto per il pretrattamento dei reflui industriali. L'impianto raccoglie le acque reflue dagli stabilimenti e le acque prima dello scarico in fognatura, garantendo qualità costante e rispetto delle normative ambientali. Negli anni, la rete è stata progressivamente ampliata e ottimizzata, con l'introduzione di controlli periodici, pretrattamenti interni e interventi mirati per migliorare la gestione del carico idraulico. Oggi il sistema risulta pienamente operativo e il Consorzio ha avviato un piano di manutenzione condiviso per garantirne l'efficienza anche nel lungo periodo. Oltre a ciò, le aziende produttrici sono state sensibilizzate al fine di ottimizzare i consumi idrici dei processi di lavaggio e produzione, contribuendo alla salvaguardia delle risorse idriche locali.

285.000mc
Acque trattate

Gli ambienti di lavorazione devono essere mantenuti salubri e questo avviene anche attraverso metodi di sanificazione efficaci ma sostenibili, ovvero con un basso impatto sull'ambiente. Un esempio concreto di sostenibilità collettiva applicata agli stabilimenti produttivi.

Gestione e recupero dei rifiuti industriali: sale e salamoie

Nell'ambito della sua azione a favore della sostenibilità ambientale e del miglioramento continuo dei processi produttivi, il Consorzio ha esteso il proprio raggio d'intervento oltre la gestione delle acque reflue, affrontando un altro aspetto rilevante della filiera: il trattamento dei residui salini derivanti dalla salatura dei prosciutti. È stato realizzato un impianto per il recupero del sale e della salamoia, pensato per trasformare uno scarto, inevitabile, in una risorsa valorizzabile. Il sistema, primo nel suo genere nel settore alimentare, consente il trattamento e la rigenerazione del sale attraverso un processo a più fasi che comprende filtrazione, separazione e concentrazione. Il sale recuperato può essere destinato ad altri usi industriali (es. disgelo stradale o applicazioni non alimentari). Prima della realizzazione dell'impianto, il Consorzio, si è occupato per oltre vent'anni del coordinamento del servizio per il corretto smaltimento del sale e della salamoia, derivanti dal processo produttivo del Prosciutto di San Daniele.

4.200ton
Salamoia recuperata

3.800ton
Sale solido recuperato

752.000ton
Rifiuti trattati

27.000.000kWh
Energia elettrica collettiva acquistata

2.300.000Smc
Gas metano collettivo acquistato

Energia pulita e impegno certificato per l'ambiente

Gli stabilimenti produttivi sono attenti a promuovere l'uso di fonti rinnovabili e impianti ad alta efficienza per ridurre l'impatto ambientale. Grazie a tecnologie avanzate, le emissioni di CO_2 e i consumi energetici vengono costantemente monitorati e contenuti. Le aziende consorziate adottano certificazioni ambientali su base volontaria. Un numero sempre crescente di aziende certificate indica l'impegno collettivo verso un comparto sempre più sostenibile.

Tutela ambientale e valorizzazione territoriale

Il fiume Tagliamento, con la sua funzione di regolatore naturale del microclima, è una risorsa da proteggere. Il Consorzio è consapevole del suo ruolo per la difesa del territorio, promuovendo pratiche che ne tutelino l'equilibrio e la biodiversità. Il Prosciutto di San Daniele è frutto del suo territorio, unitamente al rispetto della tradizione ma anche dell'innovazione. Ogni scelta produttiva è orientata a preservare il paesaggio, le comunità e la ricchezza ambientale della zona. Tutta la produzione del Prosciutto di San Daniele avviene esclusivamente nel Comune di San Daniele del Friuli: sono 31 gli stabilimenti certificati. Un presidio produttivo concentrato e controllato che valorizza l'identità locale e riduce l'impatto ambientale. L'incontro tra i venti alpini e marini, unito alla vicinanza del fiume Tagliamento, crea condizioni ideali per la stagionatura. Un microclima che il comparto si impegna a custodire ogni giorno.

Altre attività:

- Acquisti collettivi di energia e gas
- Valutazione LCA
- Carbon footprint del PSD

Upcycle

Particolare attenzione è stata rivolta anche al recupero dei materiali promozionali dismessi di proprietà del Consorzio. In questo ambito si inserisce la collaborazione con Redo, realtà trentina specializzata nell'inserimento lavorativo di persone fragili attraverso attività di sartoria artigianale e riuso creativo. Il progetto rappresenta un esempio concreto di economia circolare: i materiali partono da San Daniele, vengono rigenerati a Trento e ritornano al Consorzio come nuovi prodotti, come ad esempio borse porta computer e shopper.

L'iniziativa unisce sostenibilità ambientale attraverso il recupero e riutilizzo di materiali; sostenibilità sociale, attraverso l'inserimento lavorativo; e sostenibilità economica con la valorizzazione di risorse già esistenti.

1.000mq
Materiali ricuperati

PRODOTTO

ESPRESSIONE DI UN SAPERE CONDIVISO

Il Prosciutto di San Daniele è frutto di una filiera integrata, trasparente e controllata, dove ogni fase produttiva è regolata dal Disciplinare di produzione. I suini utilizzati provengono esclusivamente da allevamenti italiani e sono alimentati con una dieta specifica e di qualità. Il Consorzio promuove il Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale, che assicura attenzione al benessere animale e qualità zootecnica.

La lavorazione avviene solo a San Daniele del Friuli, dove il prosciutto stagiona per almeno 400 giorni, sviluppando il suo profilo sensoriale unico, senza additivi né conservanti: solo carne suina italiana e sale marino.

Il prodotto è garantito da un sistema avanzato di tracciabilità: tatuaggi e marchi secondo il disciplinare, un QR Code su ogni confezione affettata e un progetto pilota dedicato alla tracciabilità RFID sulle cosce fresche, per un'informazione chiara, accessibile e controllata.

La sicurezza alimentare è garantita da piani HACCP condivisi, dalla struttura consortile che offre e coordina i servizi relativi agli aspetti igienico sanitari e da un ente terzo che si occupa dei controlli e della certificazione del prodotto con il marchio DOP, simbolo di eccellenza, autenticità e impegno collettivo.

AZIONI

Ogni coscia ha la sua storia: tracciabilità e qualità certificate

Come previsto da sempre dal Disciplinare, ogni prosciutto è perfettamente tracciabile sin dalla materia prima. Ogni suino, al momento della nascita negli allevamenti certificati, viene tatuato con un marchio che identifica l'allevamento e il mese di nascita. Successivamente, nella fase di sezionamento in macello, viene apposto un ulteriore timbro sulla coscia per identificare il macello. All'arrivo negli stabilimenti produttivi di San Daniele delle cosce selezionate per la lavorazione DOP viene applicato un marchio a fuoco di inizio lavorazione che indica la sigla 'PSD' e la data di ingresso nel circuito. Solo al termine del periodo di stagionatura e dopo aver superato positivamente tutti i controlli previsti dalle norme, sui prosciutti è applicato un ulteriore marchio a fuoco recante il logo stilizzato e il numero di identificazione del prosciuttificio, a certificazione della denominazione Prosciutto di San Daniele Dop. Le cosce, nel corso dell'intera fase di filiera, possono essere caratterizzate da altri marchi e segni, tra cui il bollo CE e indentificativi di peso o di lotti produttivi. La tracciabilità della materia prima è quindi ben definita e regolarizzata. Con l'avvento di nuove tecnologie sono in fase di sperimentazioni ulteriori azioni a supporto del processo di tracciabilità e trasparenza, come il progetto pilota con tecnologia RFID, metodo che consente il tracciamento delle movimentazioni di cosce anche attraverso l'applicazione un'etichetta a radio frequenza sulle cosce al momento del macello.

2.500.000
Prosciutti prodotti

22.000.000
Confezioni certificate di pre-affettato

QR Code

Ogni confezione di Prosciutto di San Daniele affettato è dotata di un QR Code che consente al consumatore di verificare l'autenticità del prodotto e la sua certificazione DOP. Attivo dal 2016 e pienamente operativo dal 2019, il sistema consente di associare a ogni vaschetta di prosciutto affettato un codice univoco, stampato sia in formato testuale, sia come QR Code. Grazie a questo codice, il consumatore può accedere a una pagina web dedicata che riporta tutte le informazioni specifiche sulla confezione acquistata: origine del prodotto, durata della stagionatura, data di affettamento, laboratorio di affettamento e altre certificazioni. Il sistema è completamente integrato nel Portale San Daniele e copre oggi il 100% della produzione affettata. Dal 2021 il sistema è stato aggiornato con un'interfaccia più intuitiva, passaggio al cloud, nuove funzioni per operatori e ispettori, integrazione con le peso-prezzatrici. Attualmente è in corso un'ulteriore ottimizzazione hardware, che renderà le linee di stampa più efficienti, con un investimento distribuito su cinque anni.

Il valore del SQNBA

Il Prosciutto di San Daniele aderisce al Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale, che garantisce il benessere animale e l'origine certificata delle carni. Il progetto SQNBA rappresenta un tassello fondamentale nella visione del Consorzio del Prosciutto di San Daniele per una filiera sempre più responsabile e trasparente. Attivo fin dal 2015, il progetto ha lo scopo di elevare gli standard di benessere animale oltre i minimi previsti dalla legge, integrando strumenti come Classyfarm, il sistema ministeriale di valutazione del rischio e sviluppando un Disciplinare dedicato alla filiera suinicola legata al San Daniele DOP. Nei primi anni del progetto il Consorzio ha promosso audit in oltre 170 allevamenti, organizzato attività con IZSLER (Istituto Zooprofilattico) e coinvolto associazioni di categoria per testare, valutare e affinare le pratiche più virtuose. Il Consorzio partecipa a tavoli ministeriali, incontri divulgativi e attività con gli allevatori, in vista di una futura attivazione del sistema, attualmente valido esclusivamente per gli allevamenti all'aperto.

Un prodotto naturale, controllato e garantito secondo il Disciplinare DOP

La lavorazione avviene secondo metodi tradizionali. La stagionatura dura almeno 400 giorni, nel rispetto della tradizione e del tempo. Il Prosciutto di San Daniele è prodotto solo con cosce di suini italiani e sale marino: nessun additivo, nessun conservante, né nitriti, né nitrati.

Ogni fase della lavorazione è svolta unicamente nel Comune di San Daniele del Friuli, secondo le regole del Disciplinare di produzione DOP. Solo i prosciutti che superano tutti i controlli ottengono la marchiatura a fuoco a certificazione della DOP, simbolo di eccellenza riconosciuta.

6.700
Visite ispettive filiera

1.400
Controlli sul marchio

Qualità nutrizionali

Il Prosciutto di San Daniele DOP è fonte di proteine nobili, nonché di vitamine, soprattutto quelle del gruppo B (B1, B2 e B6), molto importanti per il metabolismo dei carboidrati, per la respirazione cellulare e per la sintesi e la demolizione di acidi grassi, colesterolo e amminoacidi. Inoltre, contiene sali minerali come sodio, fosforo, potassio e zinco, oltre a ferro, magnesio e rame, "oligoelementi" necessari per il buon funzionamento di tutto il nostro organismo.

Il San Daniele DOP ha un basso apporto di grassi, in particolare di quelli saturi, contenuti in misura inferiore rispetto ai monoinsaturi e polinsaturi (grassi sani). Sotto il profilo lipidico si caratterizza per la presenza di acidi grassi essenziali della famiglia Omega 3 e Omega 6, come l'acido linoleico e arachidonico.

Identità sensoriale

Il Prosciutto di San Daniele è noto per il gusto dolce e naturale, il profumo delicato e la consistenza morbida, frutto del microclima, del tempo e della maestria della forza lavoro. L'aroma è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo. Il sapore è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme, producendo una piacevole ed appagante sensazione in bocca. Alla masticazione, la fetta è morbida, non unta e si scioglie in bocca. Il prodotto è naturale al 100%, privo di qualsiasi additivo, conservante o altri ingredienti.

Piani di sicurezza alimentare condivisi (HACCP)

Il comparto adotta piani HACCP comuni predisposti dal Consorzio che garantiscono elevati standard igienico-sanitari in tutti gli stabilimenti, a tutela del consumatore.

Sistema consortile collettivo e struttura interna

Una struttura centralizzata che supporta le aziende associate coordinando attività comuni, servizi tecnici, promozione e tutela della DOP.

Sistema delle azioni e dei servizi collettivi per le aziende consorziate

Dalla gestione dei reflui al supporto tecnico, dalla promozione alla qualità, il Consorzio offre servizi condivisi che ottimizzano i processi e rafforzano il comparto.

Altre attività:

- Aggiornamenti e revisioni del disciplinare di produzione
- Implementazione e gestione del "Portale San Daniele"

PERSONE

IL VALORE UMANO DEL COMPARTO

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele investe nel capitale umano come leva strategica per la qualità e la sostenibilità del prodotto. Dalla formazione degli operatori del comparto e della distribuzione, alla trasmissione del sapere tra generazioni, ogni azione è volta a preservare e rinnovare una cultura produttiva profondamente radicata nel territorio.

Accanto al supporto all'occupazione e al recruiting di nuove professionalità, il Consorzio promuove l'informazione dei consumatori e la collaborazione con chef, ristoratori e attori culturali per raccontare il valore del San Daniele Dop anche attraverso l'esperienza gastronomica.

La valorizzazione del territorio passa anche attraverso la promozione turistica in sinergia con le istituzioni e organizzazioni locali, e dalla partecipazione attiva alla DOP economy, con ricadute positive in termini economici e sociali. Iniziative a carattere ricreativo e il rafforzamento della coesione interna completano un modello che mette le persone al centro, dentro e fuori il comparto.

AZIONI

Formazione professionale

Il Consorzio promuove percorsi formativi rivolti agli operatori del comparto per rafforzare competenze e garantire standard elevati e condivisi.

Attività formative coinvolgono anche operatori della distribuzione e dell'HoReCa, con l'obiettivo di valorizzare la DOP rivolgendosi ai consumatori finali. Chef e ristoratori locali collaborano alla promozione culturale e gastronomica del San Daniele, attraverso eventi, showcooking e ricette d'autore.

600
Lavoratori formati

2.000
Professionisti formati (Ho.Re.Ca., GDO)

5.000
Consumatori informati

Informazione e dialogo con i consumatori

Il Consorzio realizza materiali informativi e contenuti digitali per raccontare ai consumatori la storia, la filiera e i valori del Prosciutto di San Daniele DOP. A questi strumenti si affiancano numerose attività in presenza, pensate per favorire l'incontro diretto con il pubblico: masterclass, laboratori di degustazione, eventi esperienziali, momenti di confronto e divulgazione che rafforzano la conoscenza del prodotto e il legame con il territorio. Ogni occasione è un'opportunità per promuovere una cultura del cibo consapevole, trasparente e autentica.

Inserimento nel mondo del lavoro

In collaborazione con enti del territorio, il Consorzio lavora per agevolare l'ingresso dei giovani nel mondo produttivo del comparto, anche attraverso percorsi formativi. Il sapere storico, tramandato nel tempo tra generazioni, è una risorsa viva che garantisce continuità e identità al prodotto e al territorio.

Valore per il territorio e per il Paese

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele genera valore condiviso collaborando attivamente con le istituzioni locali, sostenendo l'occupazione, le opere pubbliche e progetti a beneficio della comunità. Questo impegno si traduce in una ricaduta concreta sul tessuto socioeconomico del territorio.

San Daniele è inoltre parte integrante della DOP economy italiana, un sistema che nel 2023 ha superato i 20 miliardi di euro di valore, sostenendo filiere locali, territori vocati e contribuendo in modo significativo allo sviluppo economico del Paese.

Promozione turistica del territorio

Il Consorzio e gli enti locali collaborano per promuovere il territorio, valorizzando cultura, storia e tradizione attraverso eventi e progetti.

Il 32% dei turisti in Friuli-Venezia Giulia cerca esperienze legate al San Daniele: visite guidate, laboratori informativi, acquisto prodotto, degustazione e ristorazione, ed eventi ne rafforzano l'attrattività.

Il Prosciutto di San Daniele è ambasciatore dei prodotti agricoli sostenibili europei promovendo un patrimonio di relazioni, riti collettivi e territorio.

360.000.000€
Valore produzione

150.000
Visitatori annui

** Dati medi annui (riferimento 2023-24)*

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Via Ippolito Nievo 19 - 33038 - San Daniele del Friuli, Udine - Italy
thesustainabilityofsandaniele.eu - *www.prosciuttosandaniele.it*

Contatti per la stampa

+39 0432 957515
relazioni.esterne@prosciuttosandaniele.it

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

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO IL RISPETTO DELL'AMBIENTE.

ENJOY IT'S FROM EUROPE