



La tracciabilità del prodotto: un punto chiave della qualità del Prosciutto di San Daniele

Da sempre elemento fondamentale di una filiera sostenibile, la tracciabilità del prosciutto friulano riguarda ogni fase di produzione. Sempre più digitalizzata, attraverso QR Code e banche dati, permette al consumatore finale di scegliere un prodotto alimentare sicuro, sano, d'eccellenza e di grande qualità.

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 sostenibile, certificato, sicuro e **tracciabile**.

È a tal proposito che il Consorzio a partire dal giugno 2019 gestisce direttamente i **sistemi di tracciabilità digitalizzati** mediante un applicativo proprietario per la stampa di un **QR Code** univoco posto su ogni vaschetta di Prosciutto di San Daniele preaffettato. Il sistema di tracciamento digitale permette al consumatore di accedere in tempo reale, per mezzo di uno smartphone, a tutte le informazioni in merito all'intera produzione, nello specifico: origine della materia prima, durata della stagionatura, data di affettamento, ingredienti, peso, luogo di stagionatura e di affettamento. Il packaging assume così un ruolo attivo anche quale garanzia dell'origine, del valore e della tipicità del prodotto.

Al fine di garantire un sistema di tracciabilità ancora più efficiente grazie a innovative applicazioni informatiche, sono stati recentemente lanciati due nuovi progetti. Il **Portale San Daniele**, entrato in funzione nel 2018, che è una banca dati in digital cloud che opera in tempo reale, dedicata ai soli produttori, realizzata per raccogliere tutta la documentazione relativa alla produzione del San Daniele DOP. Nel 2023, inoltre, l'accesso al Portale San Daniele sarà reso disponibile anche per mezzo di dispositivi mobili. Mentre dal 2021, in collaborazione con altri enti, è stata avviata la sperimentazione di un **supporto Rfid apposto direttamente in fase di macellazione sulle cosce fresche** utilizzate per la produzione dei prosciutti DOP che raccoglie tutti i dati e le informazioni rendendoli immediatamente disponibili agli operatori della filiera per mezzo di un semplice lettore bar-code.

La tracciabilità del Prosciutto di San Daniele, oltre al QR Code riportato sulle confezioni di preaffettato, passa anche attraverso **tre segni apposti sulle cosce di suino**. Infatti, il Disciplinare di Produzione prevede che entro il trentesimo giorno dalla nascita del suino entrambe le cosce vengano tatuate con un codice univoco identificativo dell'allevamento, del luogo e del mese di nascita del suino. Nei macelli, dopo le opportune verifiche, viene impresso sulle cosce un ulteriore timbro a fuoco recante il codice identificativo del macello. Infine, nei prosciuttifici, ogni prosciutto viene marchiato con la data di inizio di lavorazione, che ne certifica l'immissione nel circuito del San Daniele DOP, e alla fine della stagionatura, dopo l'avvenuto superamento delle rigide verifiche svolte dall'Organo di controllo, avviene la marchiatura a fuoco con il marchio del Consorzio che riporta il codice identificativo del produttore.

Distintosi fin dalla fondazione per un approccio operativo incentrato anche sulla sostenibilità del prodotto, il Consorzio nel 2019 ha approvato il proprio **Modello di eccellenza e sostenibilità**, un documento nuovamente aggiornato nel febbraio 2023 e denominato "*Valore concreto*", in cui sono individuati i quattro pilastri della



sostenibilità del San Daniele: tutela dell'ambiente, benessere animale, nutrizione e sicurezza alimentare, e tracciabilità della filiera.

«Anche il nuovo Disciplinare del Prosciutto di San Daniele – afferma **Mario Emilio Cichetti**, direttore generale del Consorzio – mantiene alla base della DOP le razze tradizionali del suino pesante italiano, e chiarisce ancor meglio le possibili combinazioni di incrocio tra esse. Il documento, che mantiene rigorosi controlli lungo tutta la filiera, assicura una sempre maggiore qualità, salubrità e tracciabilità del prosciutto dall'allevamento fino alla tavola, a partire dall'alimentazione sino all'età di macellazione dei suini, per intervenire anche sui nuovi parametri di valutazione qualitativa del prosciutto stagionato. Il nuovo Disciplinare di Produzione, infatti, ha preso le mosse anche dall'evoluzione tecnologico-produttiva in atto e già consolidata nell'attuale produzione DOP, come il prolungamento della stagionatura minima e la riduzione dell'utilizzo del sale nella salagione dei prosciutti, per l'ottenimento di un prodotto ancora più in linea con le esigenze di una sana e corretta nutrizione».

La **produzione del San Daniele** coinvolge tutti gli attori della filiera DOP. *In primis* gli allevatori, a partire dalla selezione delle razze idonee Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana, devono **curare tutte le fasi di crescita, alimentazione e sviluppo dei suini**, dall'allattamento fino all'ingrasso. In ogni fase della loro attività gli allevatori, così come i macellatori, sono tenuti ad adempiere anche agli obblighi sanitari di legge definiti dallo Stato italiano, il cui rispetto è verificato dai **servizi veterinari** per mezzo dei controlli ufficiali che monitorano la salute ed il benessere animale negli allevamenti e nei macelli.

Il Consorzio che definisce i criteri produttivi, sebbene non intervenga direttamente nelle attività degli allevamenti e dei macelli, si impegna nella **promozione del benessere degli animali**, ad esempio sensibilizzando gli allevatori, incoraggiandoli ad applicare buone pratiche di allevamento e promuovendo una riduzione del consumo dei farmaci. A tal proposito, il Consorzio ha aderito sin da subito al **Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale**, il decreto interministeriale emanato di concerto dai Ministeri della Salute e dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, che si rivela uno strumento in linea con i più elevati standard in tema di sostenibilità. Gli obiettivi principali del regolamento sono assicurare la qualità alimentare e la sostenibilità economica, sociale e ambientale dei processi produttivi del settore zootecnico, migliorare la salute degli animali, ridurre le emissioni ambientali e fornire al consumatore una corretta informazione sul benessere animale.

«Vista la richiesta da parte dei consumatori di una sempre maggiore chiarezza sulla filiera – aggiunge il direttore Cichetti –, il Consorzio si pone come capofila di un processo produttivo trasparente in ogni fase della lavorazione secondo i dettami del **Disciplinare di Produzione**, la cui corretta applicazione è verificata da IFCQ Certificazioni srl, un organo di controllo terzo ed indipendente autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste».

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti | sivilotti@prosciuttosandaniele.it | Tel. 0432957515 - Cell. 3401064497

Ufficio stampa

Ezio Zigliani | ezio@eziozigliani.com | Cell. 3347579711