



PIANO REGOLAZIONE OFFERTA  
DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE  
SESSENNIO 2027 - 2032

Versione deliberata dal Consiglio di amministrazione in data 16 aprile 2026  
Ai sensi dei Regg. (UE) n. 1308/2013 e n. 2024/1143 e del Decreto n. 35 del 04  
gennaio 2016

Consorzio del Prosciutto di San Daniele



## Indice

<b>PREMESSE .....</b>	<b>3</b>
<b>CAPITOLO 1: ANALISI DI MERCATO .....</b>	<b>4</b>
PRODUZIONE.....	4
VENDITE.....	5
PREZZI.....	7
FILIERA.....	8
QUALITÀ.....	9
ANALISI SULLA POSSIBILE EVOLUZIONE DELLE CONDIZIONI DELL’OFFERTA E DELLA DOMANDA.....	9
<b>CAPITOLO 2: IL PIANO DI REGOLAZIONE DELL’OFFERTA DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP .....</b>	<b>10</b>
REQUISITI .....	10
OBIETTIVI .....	10
DURATA .....	11
GLI ELEMENTI DEL PIANO .....	11
A) IL PUNTO DI EQUILIBRIO (PE) .....	11
B) L’OBIETTIVO DI PRODUZIONE (ODP) .....	12
C) IL POTENZIALE PRODUTTIVO AUTOCERTIFICATO (PPA) .....	12
D) RIDUZIONE PPA E PE NEI CASI DI INATTIVITÀ DEI PRODUTTORI.....	13
E) CESSIONE DEL PE.....	13
F) DIVIETO DI CESSIONE DEL PPA .....	13
G) ASSEGNAZIONE DELL’ODP DEL 31/03 .....	13
H) VERIFICA DELL’ODP .....	14
I) CONTRIBUTO CONSORTILE (O CONTRIBUZIONE ORDINARIA).....	14
J) CONTRIBUTO DI VALORIZZAZIONE (O CONTRIBUZIONE DIFFERENZIATA).....	15
K) NUOVI PRODUTTORI E AMPLIAMENTI DEI PROSCIUTTIFICI .....	16
L) RITIRO DEI PROSCIUTTI DA PARTE DEL CONSORZIO .....	17
<b>CONCLUSIONI .....</b>	<b>18</b>



## Premesse

L'art. 172 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 ha introdotto la possibilità di regolamentare l'offerta di prosciutto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta, al fine di adeguare l'offerta di tale prodotto alla domanda.

Recependo il succitato regolamento comunitario, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha emanato il Decreto n. 35 del 4 gennaio 2016 recante "Disposizioni per [...] la regolazione dell'offerta di prosciutto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta [...]".

Successivamente, il Regolamento (UE) n. 1308/2013 è stato modificato dal Regolamento (UE) 2117/2017 che ha introdotto l'art. 166 bis, il quale estende la possibilità di applicare norme di gestione dell'offerta a tutti i prodotti agricoli a denominazione d'origine protetta o a indicazione geografica protetta e ricomprende, quindi, anche il Prosciutto di San Daniele DOP, ed ha soppresso il succitato art. 172 relativo esclusivamente ai prosciutti.

Infine, il Regolamento (UE) 2024/1143 all'art. 33, punto 2, lettera c) ha innalzato il limite di durata massima delle norme vincolanti per la regolazione dell'offerta da 3 a 6 anni.

Riconoscendo l'importanza e l'utilità delle disposizioni normative sopracitate, e come previsto anche dall'art. 8 dello Statuto del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, la totalità dei produttori di Prosciutto di San Daniele DOP rappresentata dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha deciso di autoimporsi un Piano di regolazione dell'offerta a partire dall'anno 2015, al fine di allineare l'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP alla domanda di mercato.

Sono stati quindi redatti il "Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP dal 2015 al 2017", approvato con DM n. 3178 del 18/05/2015, il "Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP dal 2018 al 2020", approvato con DM n. 1111 del 21/02/2018, il "Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP dal 2021 al 2023", approvato con DM n. 9394307 del 22/12/2020, e il "Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP dal 2024 al 2026", approvato con DM n. 660328 del 29/11/2023.

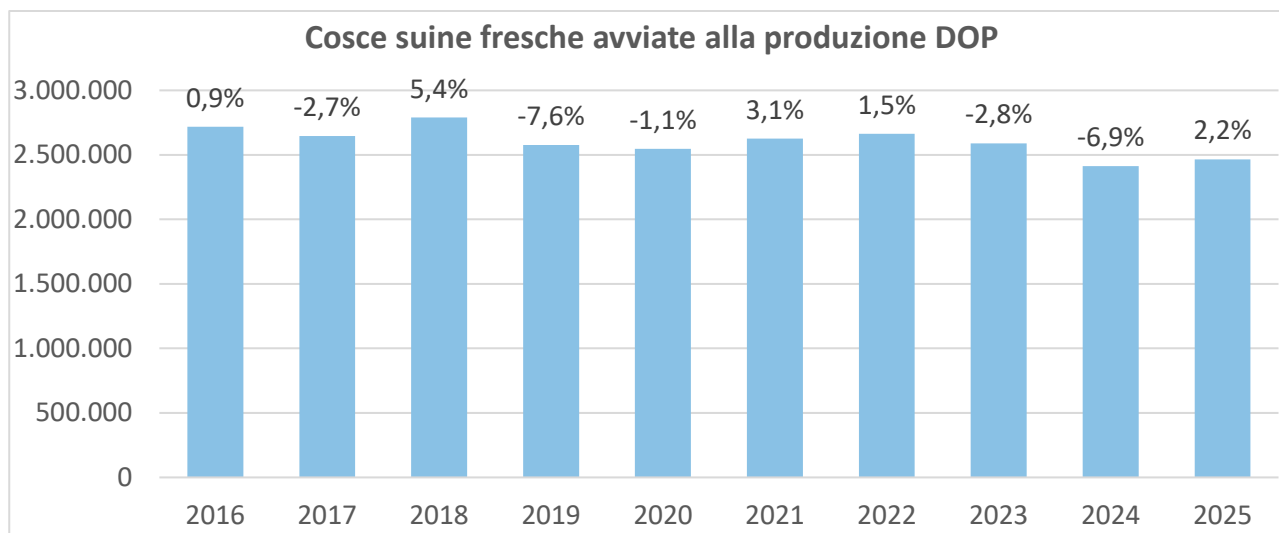
I Piani adottati in passato hanno dato risultati positivi, come evidenziato nelle relazioni annuali trasmesse al Ministero, e hanno contribuito a preservare il valore della DOP e il tessuto socioeconomico di un'intera area produttiva.

Il comparto del Prosciutto di San Daniele costituisce un *unicum*, anche rispetto al panorama nazionale dei prodotti a DOP, in quanto il distretto produttivo friulano è fortemente legato all'area tipica di produzione e geograficamente molto localizzato. Tutti i 31 prosciuttifici e i 13 laboratori di affettamento sono ubicati all'interno dei confini amministrativi del Comune di San Daniele del Friuli (UD), mentre la materia prima origina da 3.386 allevamenti e 38 macelli, tutti localizzati nelle 10 regioni previste dall'area delimitata dal disciplinare di produzione della DOP.

## Capitolo 1: Analisi di mercato

### Produzione

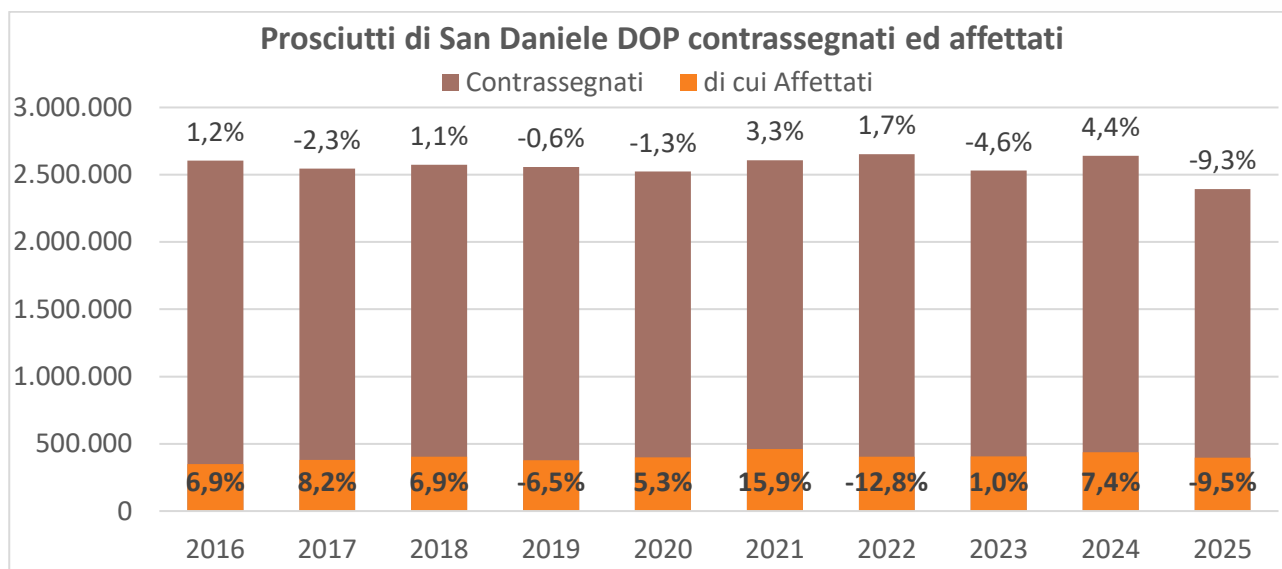
Il dato più importante per la regolazione dell'offerta è il numero di cosce suine fresche avviate alla produzione DOP nell'anno solare, tale dato è rilevato e certificato dall'Organismo di controllo. Questo è il parametro sul quale è intervenuta maggiormente l'attività di regolazione dell'offerta nell'attuazione dei Piani precedenti.



Anno	Produzione DOP in unità di prodotto	Var. % anno precedente	Produzione DOP in kg	Var. % anno precedente
2021	2.625.755	3,1%	38.956.541	3,2%
2022	2.664.010	1,5%	39.450.553	1,3%
2023	2.589.530	-2,8%	38.667.636	-2,0%
2024	2.411.897	-6,9%	36.133.721	-6,6%
2025	2.466.001	2,2%	37.087.489	2,6%

I dati relativi agli ultimi 10 anni mostrano un andamento altalenante in cui si alternano risultati positivi ed annualità in cui è avvenuta una riduzione della produzione. Nel periodo più recente, in seguito ad una riduzione di circa 250.000 unità avvenuta nel biennio 2023-2024, si è verificata una inversione di tendenza ed il volume della produzione è aumentato nell'anno 2025.

Per completare il quadro relativo all'offerta sul mercato di Prosciutto di San Daniele, si riportano nel seguente grafico gli andamenti delle marchiature, ovvero il numero di prosciutti che, giunti al termine del periodo di stagionatura di almeno 400 giorni, vengono certificati DOP e possono essere immessi sul mercato; unitamente al numero di Prosciutti di San Daniele DOP destinati alla produzione di confezioni di affettato preconfezionato. Poiché il prodotto affettato ha una *shelf life* relativamente breve – al massimo 120 giorni – l'affettamento avviene quasi contestualmente alla vendita del prodotto. Anche questi rilevamenti vengono effettuati e certificati dall'Organismo di controllo.



Anno	Prosciutti contrassegnati DOP	Var. % anno precedente	Prosciutti DOP affettati	Var. % anno precedente
2021	2.608.128	3,3%	462.062	15,9%
2022	2.653.101	1,7%	403.084	-12,8%
2023	2.530.995	-4,6%	407.156	1,0%
2024	2.641.118	4,4%	437.085	7,4%
2025	2.394.191	-9,3%	395.777	-9,5%

L'andamento del grafico mostra come le marchiature di Prosciutto di San Daniele hanno presentato una stabilità maggiore rispetto alle introduzioni di cosce fresche, con indici di variazione annuali più contenuti. Nell'anno 2025, a causa della riduzione del numero di cosce introdotte per la lavorazione negli anni precedenti, il numero di prosciutti contrassegnati è diminuito sensibilmente.

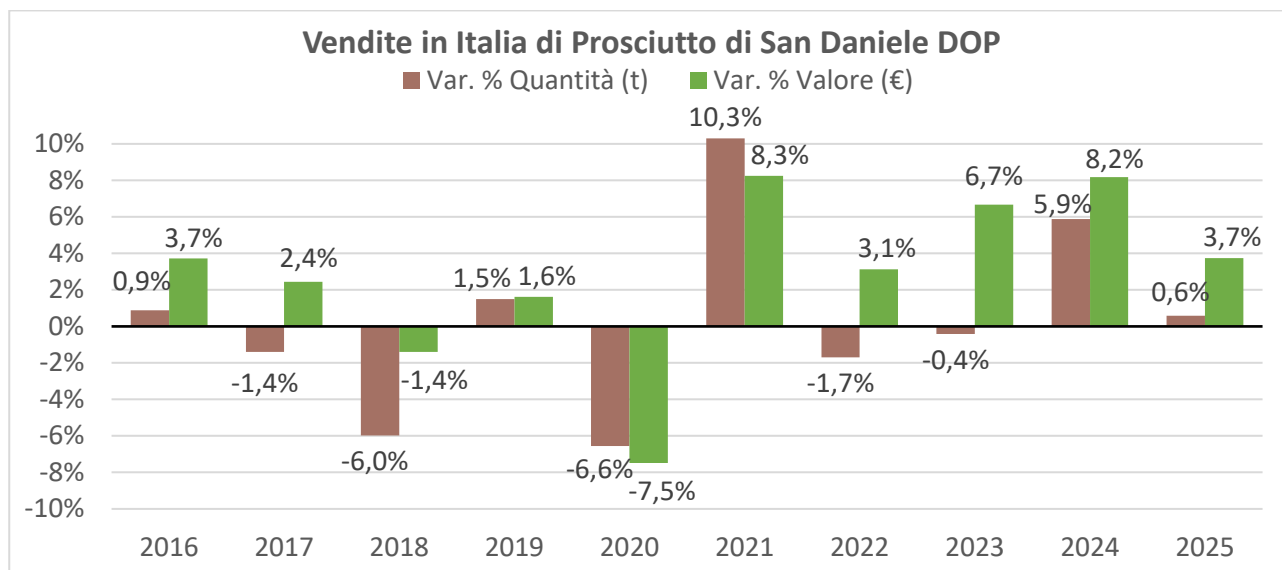
Per quanto riguarda il Prosciutto di San Daniele affettato preconfezionato si osserva una crescita continuativa dei quantitativi fino all'anno 2018. In seguito, il volume di prosciutti affettati si è stabilizzato intorno ai 400.000 prosciutti/anno, con la presenza di risultati superiori alla media in alcune annualità.

## Vendite

Al fine di valutare la domanda di Prosciutto di San Daniele DOP sul mercato, si divide la trattazione tra il mercato italiano e l'export, il quale incide per il 18% circa dei volumi di prodotto venduti.

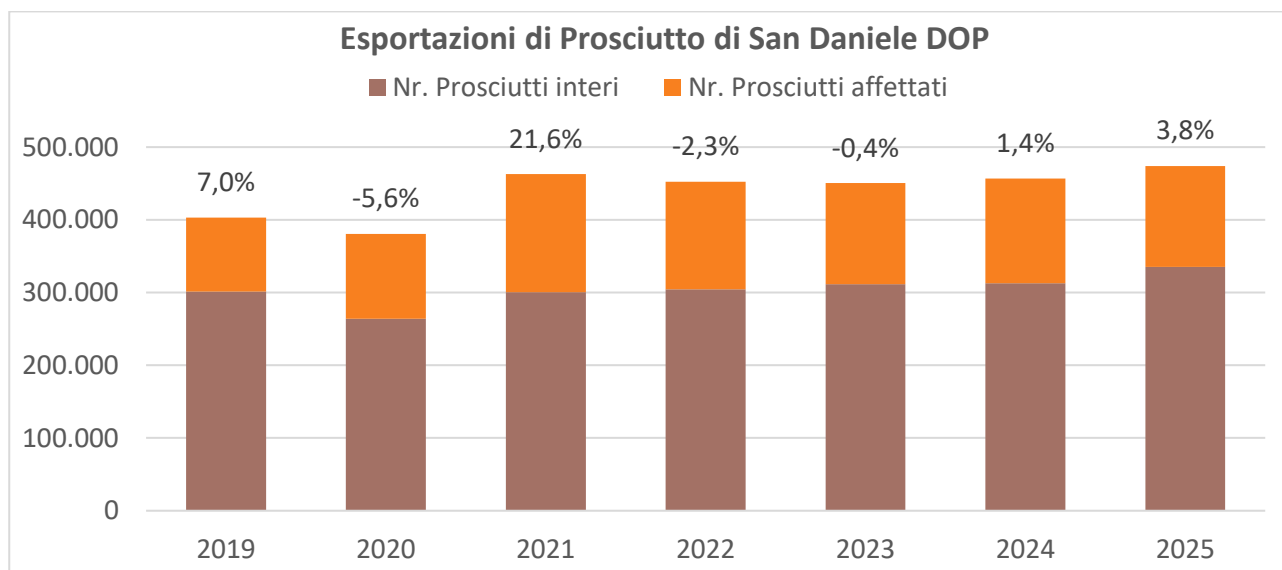
Per quanto riguarda le vendite in Italia, di seguito si riportano i risultati del monitoraggio effettuato da ISMEA sulla base dei dati NielsenIQ. La rilevazione monitora continuamente le vendite nella grande distribuzione – ipermercati, supermercati, liberi servizi e discount – sia per i prodotti a peso fisso (EAN) sia per quelli a peso variabile. Non rientrano nel perimetro di analisi le vendite effettuate presso gli esercizi commerciali del dettaglio tradizionale, come piccole salumerie e macellerie; tuttavia, il monitoraggio rappresenta la migliore approssimazione disponibile dell'andamento del mercato del Prosciutto di San Daniele in Italia. Poiché il

monitoraggio mette a confronto solo due annualità consecutive e la metodologia usata per effettuare il confronto si è evoluta nel tempo, si riportano esclusivamente le variazioni percentuali registrate.



La quantità di Prosciutto di San Daniele venduta in Italia risulta in aumento nel 2024 (+5,9%), mentre è sostanzialmente stabile nel 2025 (+0,6%). Nelle ultime 4 annualità il valore complessivo delle vendite in Italia è in costante aumento e la sua variazione percentuale supera quella delle quantità, ciò indica che il prezzo medio di vendita al consumo è in crescita.

Le esportazioni sono rilevate attraverso un'indagine semestrale che coinvolge tutti i produttori consorziati e le principali aziende che commercializzano il Prosciutto di San Daniele. I volumi di Prosciutto di San Daniele esportati risultano in crescita negli ultimi anni, come evidenziato nel grafico sottostante. Nel 2025 il numero di prosciutti esportati è aumentato del 3,8%, raggiungendo quota 474.152 unità; di queste, il 29% è rappresentato da prosciutti affettati preconfezionati.

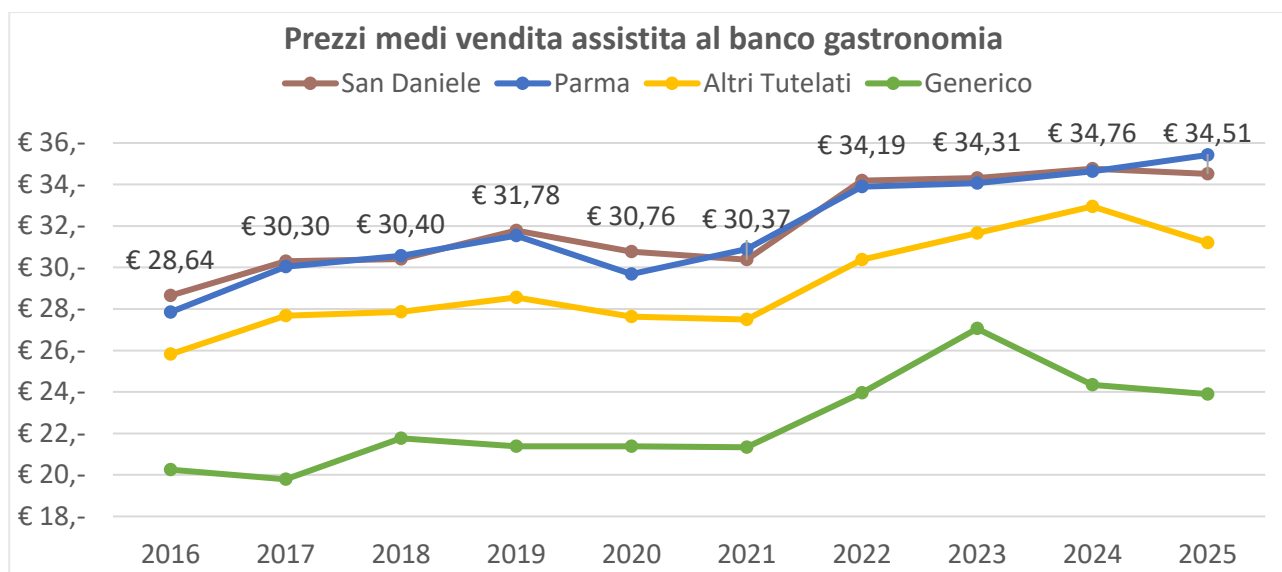




## Prezzi

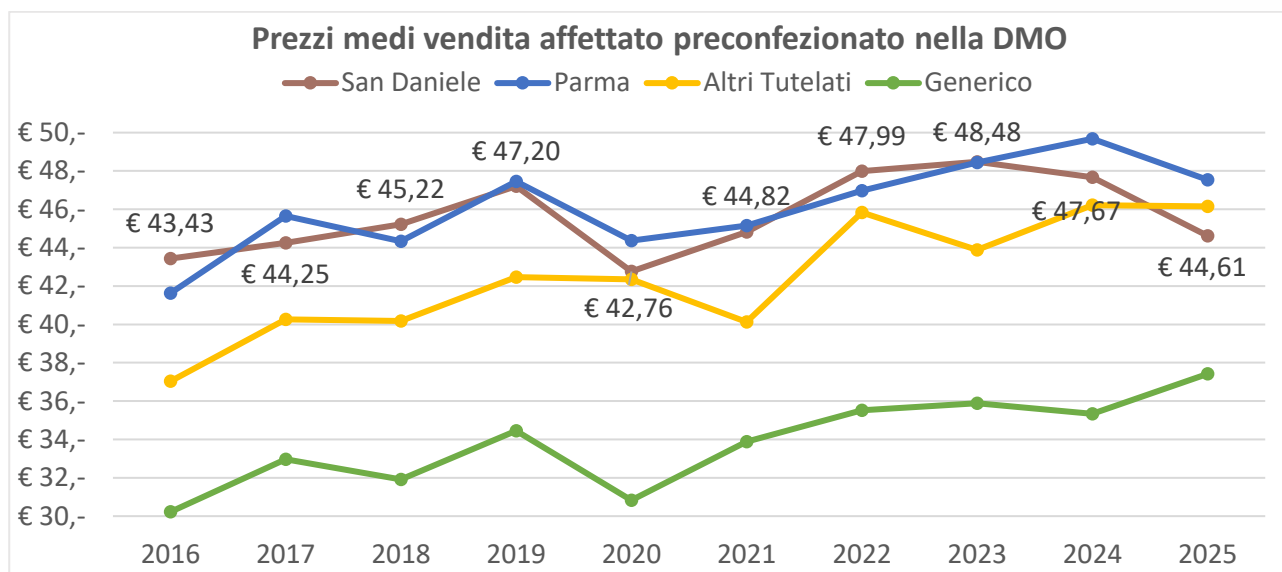
Il Consorzio svolge annualmente un approfondito studio di mercato sui prezzi al consumo del Prosciutto di San Daniele, rilevando direttamente i dati di commercializzazione in tutta Italia. Nelle annualità considerate, dal 2016 al 2025, sono stati verificati 5.600 esercizi di commercio al dettaglio diversi, appartenenti sia alla grande distribuzione che al dettaglio tradizionale.

Il grafico riporta i dati dei prezzi medi per la tipologia di vendita più diffusa per il Prosciutto di San Daniele, ovvero la vendita assistita al banco gastronomia. Viene riportato anche il confronto dei prezzi medi con quelli dei principali *competitors*: il Prosciutto di Parma, gli altri prosciutti tutelati ed il prosciutto generico non a denominazione.



Il prezzo medio al consumo del Prosciutto di San Daniele segue un andamento in crescita, è molto vicino a quello del Prosciutto di Parma e presenta variazioni annuali analoghe. Inoltre, l'andamento in aumento dei prezzi è comune anche a tutte le altre tipologie di prosciutti, indicando che tale fenomeno è di portata macroeconomica e non dipende da elementi legati esclusivamente al Prosciutto di San Daniele.

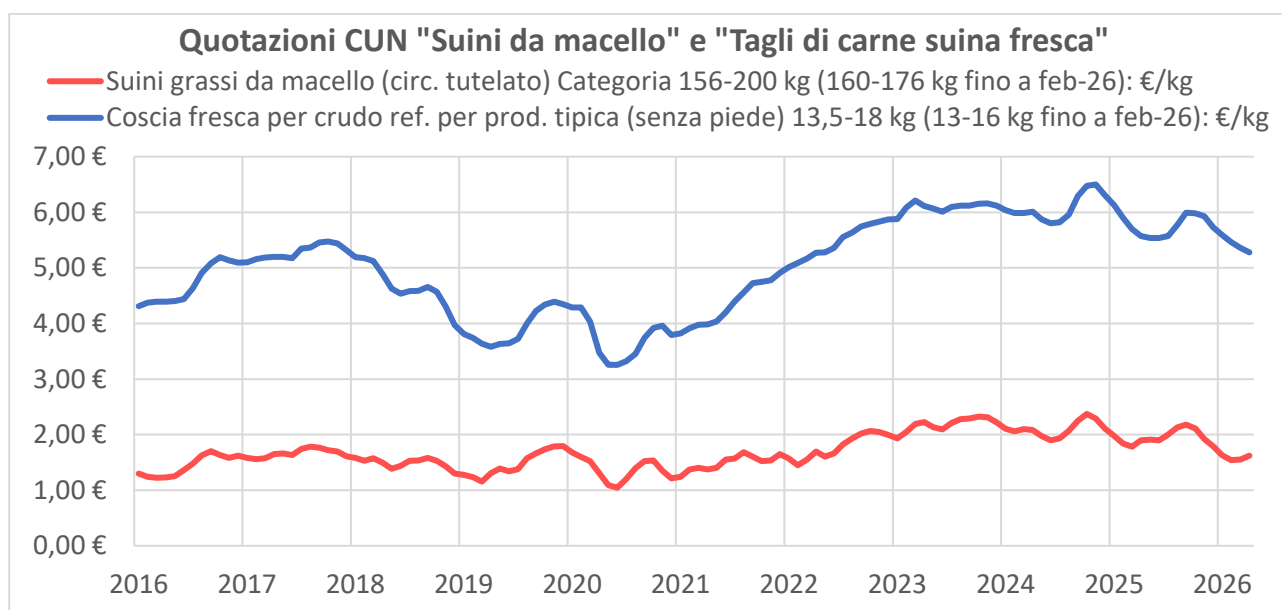
Analogamente, si riportano anche i dati dei prezzi medi del Prosciutto di San Daniele affettato preconfezionato in atmosfera modificata e dei suoi *competitors*, rilevati negli esercizi commerciali della Distribuzione Moderna Organizzata (DMO).



I prezzi al consumo rilevati per il prosciutto affettato preconfezionato seguono un andamento simile a quello registrato per la vendita assistita al banco gastronomia. Tuttavia, nell'anno 2025, si rileva un calo del prezzo medio per i prosciutti DOP, a fronte di una crescita del prezzo medio del prosciutto non tutelato.

## Filiera

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, di cui circa il 24% è destinato al comparto del Prosciutto di San Daniele. È interessante analizzare la situazione economica della filiera attraverso le quotazioni delle borse merci suinicole ed i prezzi fissati dalla CUN.



Dal grafico si nota una stretta correlazione tra i due valori presi in considerazione, ciò a riprova che le cosce rappresentano il taglio più valorizzato del suino italiano, ne consegue che il valore complessivo della carcassa



è ancora strettamente legato a quello delle cosce. A partire dalla seconda metà del 2020 si è verificata una lunga fase di incremento dei prezzi della materia prima, che ha raggiunto il massimo storico negli ultimi mesi dell'anno 2024, prima di invertire la tendenza.

Nel periodo più recente i prezzi della materia prima sono scesi sensibilmente per i suini grassi da macello, mentre per le cosce fresche la riduzione di prezzo è stata meno marcata. L'azione di regolazione del Piano appare poco influente sulle dinamiche dei prezzi delle materie prime.

## Qualità

Al fine di valutare la qualità della lavorazione svolta dai prosciuttifici nell'ambito della produzione DOP, si riporta l'analisi del numero di prosciutti che a fine lavorazione non soddisfano i requisiti per ottenere la certificazione DOP, verificati dall'Organismo di controllo. Nell'anno 2025 per tutti i prosciuttifici il numero di prosciutti non certificati, e quindi esclusi dalla DOP a fine lavorazione, è stato mediamente lo 0,19%, con valori compresi nell'intervallo da 0 a 0,44%. Parallelamente, l'Organismo di controllo effettua approfondite verifiche qualitative all'introduzione delle cosce in prosciuttificio, le quali nel 2025 hanno interessato il 9,0% delle cosce fresche avviate alla produzione DOP.

Poiché attualmente tutti i prosciuttifici del distretto adottano una lavorazione di alta qualità, certificata dagli ottimi risultati delle verifiche svolte dall'Organismo di controllo, il Piano persegue la preservazione della qualità della produzione, con l'obiettivo di evitare che avvengano variazioni consistenti e repentine dei quantitativi lavorati da ciascun prosciuttificio. I meccanismi del Piano, descritti nel capitolo 2, incoraggiano le aziende a programmare anticipatamente la propria produzione e a rispettare la programmazione.

## Analisi sulla possibile evoluzione delle condizioni dell'offerta e della domanda

Considerando la situazione geopolitica attuale e i recenti avvenimenti su scala globale, risulta particolarmente difficile svolgere delle previsioni economico-finanziarie sul medio e lungo termine a causa della forte instabilità che ha caratterizzato i mercati energetici, le cui cause appaiono lontane da soluzioni durature. I costi per l'energia influiscono direttamente sia sulla filiera produttiva che sul potere d'acquisto dei consumatori e possono influenzare fortemente sia l'offerta che la domanda.

Non è chiaro come possa evolversi la domanda di Prosciutto di San Daniele sul mercato. Il Prosciutto di San Daniele è un prodotto di alta qualità e si posiziona nella fascia alta dei prodotti alimentari, è pertanto soggetto alla concorrenza di prodotti simili di qualità e prezzo inferiori, soprattutto in situazioni che dovessero ridurre la disponibilità economica per gli acquisti alimentari delle famiglie.

Per quanto riguarda l'offerta, si registrano alcuni segnali positivi, quali l'incremento dei suini nati e certificati nella filiera DOP (+1,8% nel 2025) e dei suini macellati (+0,6% nel 2025), e la recente riduzione dei prezzi della materia prima (-5,9% prezzo medio cosce suine fresche nel 2025).

Le aziende di San Daniele guardano comunque al futuro con una buona dose di fiducia e di ottimismo, consapevoli che il costante impegno profuso quotidianamente, unito al lavoro costantemente svolto anche nel passato, consentiranno di difendere e preservare i livelli ed i valori della produzione. Per tali ragioni, nei prossimi 6 anni si prevede una crescita equilibrata sia della produzione DOP che delle vendite in Italia e all'estero.



## Capitolo 2:

# Il Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP

### Requisiti

Il Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP è redatto nel pieno rispetto delle prescrizioni dell'art. 166 bis del Regolamento (UE) n. 1308/13, come successivamente modificato dal Regolamento (UE) 2117/2017, dell'art. 33, punto 3, lettera c), del Regolamento (UE) 2024/1143 e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 35 del 04/01/2016 e s.m.i., in quanto:

- copre solo la regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele in modo tale da adeguare l'offerta alla domanda attraverso la regolamentazione della quantità di cosce fresche che possono essere avviate alla produzione DOP su base annua;
- ha effetto solo sulla DOP Prosciutto di San Daniele, che rappresenta circa il 16% del volume di vendita dei prosciutti crudi in Italia (dati relativi all'anno 2025, fonte Nielsen RMS elaborati da ISMEA) e il 32,5% dei prosciutti DOP prodotti in Italia;
- ha una durata di sei anni, dal 01/01/2027 al 31/12/2032;
- non danneggia il commercio di prodotti diversi dal Prosciutto di San Daniele, infatti, si limita a regolamentare esclusivamente la produzione destinata alla DOP dei singoli prosciuttifici;
- non riguarda le transazioni che hanno luogo dopo la prima commercializzazione del Prosciutto di San Daniele; il Piano interviene esclusivamente all'inizio del processo produttivo regolando la quantità di materia prima avviata alla produzione DOP, pertanto, non incide sulle transazioni riguardanti il prodotto finito nella fase di commercializzazione;
- non fissa alcun prezzo, nemmeno a titolo orientativo o di raccomandazione;
- non rende indisponibile una percentuale eccessiva di Prosciutto di San Daniele che altrimenti sarebbe disponibile, ciò proprio per le dimensioni della produzione annua rispetto al totale dei prosciutti DOP italiani;
- non crea discriminazioni, non rappresenta un ostacolo per l'accesso di nuovi operatori sul mercato e non reca pregiudizio ai piccoli produttori; per tutti i produttori sono prescritte delle regole generali che sono applicate senza discriminazioni, tra queste vi sono anche le modalità di accesso alla DOP per i nuovi produttori;
- contribuisce al mantenimento della qualità e allo sviluppo del Prosciutto di San Daniele, infatti, la regolamentazione dell'offerta consente alle aziende una programmazione più affidabile della produzione e quindi favorisce il rispetto degli alti standard qualitativi.

### Obiettivi

Il presente Piano ha l'obiettivo principale di adeguare l'offerta di Prosciutto di San Daniele alla domanda. Monitorando costantemente la produzione e l'andamento del mercato e modulando i parametri previsti, si vuole evitare che si verifichino forti squilibri tra domanda e offerta, con conseguenti oscillazioni e gravi ripercussioni sulla filiera. Allo stesso tempo si vuole assicurare la disponibilità del prodotto sul mercato e favorire la crescita e lo sviluppo della produzione e delle imprese, cercando di conservare intatta la remunerazione in capo alle stesse ed il valore intrinseco della DOP.



Il secondo obiettivo è il consolidamento e la conquista di nuovi spazi di mercato. Per far fronte alle difficoltà crescenti sul mercato nazionale ed estero, è di fondamentale importanza sostenere la produzione con un'adeguata promozione e valorizzazione del prodotto. A tale scopo sono destinate le risorse economiche reperite direttamente dai prosciuttifici con il sistema di contribuzione, proporzionale alle quantità prodotte e agli eventuali aumenti produttivi.

Un ultimo obiettivo, non meno importante dei precedenti, è quello di assicurare che gli standard qualitativi previsti dal disciplinare del Prosciutto di San Daniele DOP vengano rigorosamente rispettati, ciò sia per preservare le caratteristiche tradizionali e distintive del prodotto che per tutelare i consumatori.

### Durata

Il Piano ha durata di 6 anni: dal 01/01/2027 al 31/12/2032, così come previsto dall'art. 33, punto 3, lettera c), del Regolamento (UE) 2024/1143 a norma dell'art. 166 bis, paragrafo 4, lettera c) del Regolamento (UE) n. 1308/2013, come successivamente modificato dal Regolamento (UE) 2117/2017, e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 35 del 04/01/2016 e s.m.i.. Il Piano potrà essere ulteriormente rinnovato per periodi successivi.

### Gli elementi del Piano

I concetti di base del presente Piano sono il Punto di Equilibrio (PE) e il Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA), riferiti ai singoli prosciuttifici, e l'Obiettivo di Produzione (OdP), riferito al distretto produttivo di San Daniele, che è la somma degli Obiettivi di Produzione dei singoli prosciuttifici.

#### a) Il Punto di Equilibrio (PE)

A ogni prosciuttificio riconosciuto è assegnato un Punto di Equilibrio (PE), che rappresenta il proprio riferimento produttivo in relazione alla massima produzione DOP raggiunta in un anno. Il PE è valido per tutta la durata del Piano e prende a riferimento la singola produzione aziendale massima annuale effettivamente conseguita negli ultimi 9 anni, a partire dal 2018 compreso (la c.d. *best performance*).

Il PE deve intendersi riferito esclusivamente al singolo prosciuttificio – inteso come stabilimento produttivo riconosciuto ed omologato ai fini della DOP Prosciutto di San Daniele – a cui è attribuito un determinato Codice Identificativo Numerico (CIN) del Produttore.

Il PE costituisce il limite entro il quale si applica la Contribuzione Ordinaria. Il PE può essere modificato, versando la Contribuzione Differenziata per le cosce prodotte oltre il PE assegnato, che vanno ad accrescere la quota produttiva aziendale per il totale di quanto effettivamente prodotto. Il PE viene incrementato con l'assolvimento della Contribuzione Differenziata.

Il Consiglio di amministrazione del Consorzio stabilisce l'entità del "Contributo PE" (che costituisce una componente del contributo ordinario consortile), attualmente fissato in 0,20 €/unità/anno per ogni coscia attribuita al PE. Il Consiglio di amministrazione con propria delibera può modificare tale importo così come previsto dalla Legge e dallo Statuto consortile.



## b) L'Obiettivo di Produzione (OdP)

L'Obiettivo di Produzione (OdP) è il principale strumento per la gestione del Piano, la vera e propria programmazione distrettuale della produzione su base annua. L'OdP è stabilito annualmente dall'Assemblea del Consorzio in base alle proiezioni nel breve termine dello scenario macroeconomico della filiera, e alle singole programmazioni di produzione richieste dai prosciuttifici.

Gli incrementi o le riduzioni dell'OdP sono stabilite dall'Assemblea ad inizio anno, e sono distribuite equamente tra tutti i produttori. In corso d'anno il Consorzio può modificare l'OdP distrettuale qualora si verificano situazioni impreviste e straordinarie.

L'OdP di ciascun prosciuttificio è definito per ciascuna annualità a partire dall'OdP distrettuale e dalla produzione realizzata nell'anno precedente. L'OdP di un prosciuttificio può sempre essere modificato dal produttore, nel rispetto del presente Piano.

Qualora ricorrano cause di forza maggiore il produttore può richiedere al Consorzio la riduzione temporanea del proprio OdP detta "congelamento dell'OdP". Qualora la richiesta venga accolta, il Consorzio può autorizzare la riduzione dell'OdP ed eventualmente anche della Contribuzione Ordinaria, ripristinandoli per l'anno successivo.

Per i prossimi sei anni si prevede di incrementare progressivamente l'OdP, perseguendo una crescita controllata della produzione, in relazione alle future condizioni di disponibilità e qualità delle materie prime, della produzione a DOP e del mercato.

## c) Il Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA)

Ogni prosciuttificio – all'inizio della propria attività o quando intervengono modifiche dello stabilimento o dell'operatività che consentono un incremento della produzione di Prosciutto di San Daniele DOP – dichiara il proprio Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA), corrispondente al numero di cosce che possono essere avviate alla produzione DOP nello stabilimento in un anno solare, così detti "chiodi".

Il PPA serve al Piano per la gestione degli ampliamenti strutturali dei prosciuttifici esistenti e per la gestione dei nuovi produttori, cioè i nuovi prosciuttifici che saranno in futuro edificati. Tutti i parametri del Piano e la produzione realizzata nell'anno devono essere inferiori o uguali al PPA. In caso contrario l'autodichiarazione deve essere aggiornata seguendo la regolamentazione prevista per gli ampliamenti.

Per PPA si intende il numero massimo di cosce suine che possono essere introdotte ed avviate alla salagione ai fini della DOP dal produttore riconosciuto in una settimana di lavorazioni. Il PPA è attestato dall'Organismo di controllo. Il PPA massimo annuale si calcola su 52 (cinquantadue) settimane/anno. Il PPA costituisce l'elemento fisico e strutturale (celle di sale, riposi, saloni di affinamento, etc.) che limita la capacità produttiva dello stabilimento, ed è il parametro per l'applicazione dei contributi di ammissione o per gli ampliamenti strutturali del prosciuttificio, per questo motivo non è possibile cedere o trasferire il PPA.

Il Consiglio di amministrazione del Consorzio stabilisce l'entità del "Contributo PPA" (che costituisce una componente del contributo ordinario consortile) attualmente fissato in 0,10 €/unità/anno per ogni chiodo di PPA. Il Consiglio di amministrazione con propria delibera può modificare tale importo così come previsto dalla Legge e dallo Statuto consortile.



d) Riduzione PPA e PE nei casi di inattività dei produttori

Il produttore che per 12 (dodici) mesi non introduce cosce per la DOP, vede il suo PPA sospeso ed il suo PE azzerato, fatte salve le cause previste al precedente punto b) che consentono al Consorzio di autorizzare il “congelamento dell’OdP”.

e) Cessione del PE

Al fine di rendere più elastica la gestione dei parametri di ogni prosciuttificio, è consentita la cessione totale o parziale del PE tra i prosciuttifici che decidessero di ridurre permanentemente la propria produzione, e i prosciuttifici che decidessero di incrementarla.

Tali cessioni dovranno essere notificate entro il 31/03 dell’anno in cui si intendono attivare al Consorzio che, verificata la posizione e l’assolvimento degli oneri contributivi consortili della ditta cedente, validerà l’atto. La cessione è sempre definitiva e irrevocabile, essa deve avvenire tramite pagamento diretto, ad esclusione del trasferimento tra prosciuttifici identificati dalla stessa ragione sociale. Tutti i valori relativi a PE e OdP aziendali sono modificati della stessa quantità trasferita e le modifiche sono valide già per l’anno solare in cui hanno luogo.

La cessione della produzione può avvenire solo tra produttori già abilitati ed operativi, mentre non è consentita a favore dei nuovi produttori che beneficiano di una specifica disciplina.

f) Divieto di cessione del PPA

Non è mai possibile cedere o trasferire il PPA.

g) Assegnazione dell’OdP del 31/03

Entro il 31/03 ciascun produttore dichiara al Consorzio il proprio OdP che costituisce la quantità di cosce DOP che intende introdurre nell’anno.

Qualora alcuni produttori dichiarino degli OdP inferiori a quelli stabiliti dall’Assemblea, le quote così liberate vengono distribuite agli altri produttori che ne fanno richiesta ed integrate nei loro OdP.

Qualora la richiesta dell’OdP superi il PE, e l’aumento venga autorizzato dal Consorzio, si attiva la Contribuzione Differenziata.

L’OdP assegnato ai prosciuttifici al 31/03 è vincolante per gli stessi, viene utilizzato per il calcolo della Contribuzione Ordinaria per l’anno in corso e si presume che venga sempre realizzato. L’OdP è considerato rispettato, e viene quindi confermato per l’anno successivo, se la produzione realizzata nell’anno corrisponde all’OdP con una tolleranza del 3% o, in alternativa, di 700 di cosce prodotte in meno.



#### h) Verifica dell'OdP

Ogni anno l'OdP potrà essere ripartito tra i produttori – in forma regolamentata e solo limitatamente – al fine di garantire il raggiungimento della produzione distrettuale pianificata.

Se al 30/06 un prosciuttificio non ha ancora raggiunto il 45% del suo OdP, il suo OdP viene ridotto al doppio della produzione realizzata al 30/06.

Le quote di OdP così liberate nella verifica del 30/06 possono essere riassegnate agli altri prosciuttifici che al 30/06 hanno prodotto più del 45% del loro OdP e hanno richiesto un aumento del proprio OdP, o che ne fanno richiesta dopo la notifica della disponibilità di OdP. La redistribuzione degli OdP effettuata a seguito della verifica del 30/06 ad altri prosciuttifici, comporta anche il trasferimento della Contribuzione Ordinaria in capo al produttore a cui viene attribuito il nuovo OdP.

Se la somma delle richieste di incremento di OdP da parte dei produttori è superiore all'OdP da ripartire, questo viene distribuito proporzionalmente tra i richiedenti. Se invece le domande di redistribuzione sono inferiori all'OdP da ripartire, questo viene ridotto.

I prosciuttifici che dopo la verifica del 30/06 beneficiano della redistribuzione dell'OdP possono accrescere il proprio OdP adempiendo alla Contribuzione Ordinaria. Qualora invece, in virtù della redistribuzione effettuata dal Consorzio, alcuni produttori superassero il proprio PE, si tratterebbe di un superamento temporaneo e provvisorio del PE che non obbliga alla Contribuzione Differenziata e che non modifica il PE del produttore, cosicché nell'anno successivo l'OdP e il PE tornano quelli dell'anno precedente. Qualora invece l'incremento sia maggiore dell'OdP – ma ricompreso all'interno del PE – accresce l'OdP del produttore per l'anno successivo.

Nell'eventualità in cui nessun prosciuttificio acquisisca le quote lasciate libere, l'OdP dell'anno viene ridotto ma la Contribuzione Ordinaria annua permane per intero in capo al prosciuttificio che non ha conseguito l'OdP richiesto ed assegnatogli.

In caso di ammanchi produttivi che mettano gravemente a rischio il raggiungimento degli obiettivi prefissati e che si verifichino successivamente alla verifica dell'OdP, il Consorzio può rettificare i singoli OdP aziendali attribuendo nuove quote.

#### i) Contributo Consortile (o Contribuzione Ordinaria)

Al fine di reperire le risorse necessarie per la promozione, tutela e valorizzazione del prodotto, il Consorzio ai sensi del DM n. 410/2001 e s.m.i, ha previsto un Contributo Consortile (Contribuzione Ordinaria) che ciascun prosciuttificio è tenuto a versare per ogni coscia omologata ai fini della DOP Prosciutto di San Daniele – attualmente fissato a € 1,20 a coscia. A ciò si aggiungono gli altri due coefficienti di calcolo del Contributo Consortile ordinario annuale: il Contributo per il PE: attualmente fissato a 0,20 €/unità/anno per ogni coscia attribuita al PE, e il Contributo per il PPA: attualmente fissato 0,10 €/unità/anno per ogni chiodo di PPA. Il Consiglio di amministrazione con propria delibera può modificare gli importi sopra indicati così come previsto dalla Legge e dallo Statuto consortile.

Nel corso dell'anno, ogni prosciuttificio versa mensilmente la Contribuzione Ordinaria per il numero di cosce omologate ai fini della DOP ogni mese oltre alla quota parte mensile del contributo per il PE e per il PPA. Alla



fine dell'anno, sulla base della produzione realizzata, il Consorzio effettua il calcolo dei contributi effettivamente dovuti da ciascun prosciuttificio. Con una produzione pari o inferiore al proprio PE sarà dovuta la sola Contribuzione Ordinaria.

j) Contributo di Valorizzazione (o Contribuzione Differenziata)

Nel caso in cui la produzione di un prosciuttificio nell'anno superi il PE assegnato, il Consorzio ha stabilito di adottare un Contributo di Valorizzazione (Contribuzione Differenziata) di maggiore entità rispetto a quello ordinario. In questi casi, infatti, si manifesta una maggiore necessità di risorse da destinare all'incremento delle attività del Consorzio con particolare riferimento alla tutela, promozione e valorizzazione della DOP, soprattutto al fine di supportare la commercializzazione del *surplus* produttivo.

La Contribuzione Differenziata è stata fissata dal Consorzio in euro 15,00 (quindici) per ogni coscia introdotta e omologata ai fini della DOP oltre il PE dell'azienda.

È previsto un criterio premiante per i produttori che adottano comportamenti virtuosi in ordine a politiche di qualità e di valorizzazione della produzione a DOP, che riducono l'importo della Contribuzione Differenziata come sopra indicato, nel caso ricorrano alcune delle circostanze qui di seguito elencate:

#	Circostanze Premiati	Bonus riduzione contribuzione (*)
1	Produttore con PPA uguale o inferiore a 35.000 chiodi	7,00 €
2	Introduzione di cosce omologate ai fini della DOP certificate Benessere Animale	3,00 €
3	Produzione del 100% di cosce omologate ai fini della DOP	3,00 €
4	Raggiungimento 100% del proprio OdP nell'anno precedente	3,00 €
5	Produzione di cosce NON DOP inferiore al 5% dell'intera produzione	2,00 €
6	Riduzione almeno del 5% della produzione di cosce NON DOP e sostituzione con altrettante cosce DOP rispetto all'anno precedente	2,00 €
7	Introduzione di cosce omologate ai fini della DOP per segmentazione "seicento"	2,00 €
8	Introduzione di cosce omologate ai fini della DOP per export Paesi terzi	2,00 €
9	Prosciutti di San Daniele affettati e confezionati (in proprio o conto terzi)	2,00 €

(\*) ciascuno degli importi indicati nella colonna "Bonus riduzione contribuzione" viene dedotto dall'importo iniziale di 15,00 euro a coscia, non sono cumulabili più di 4 (quattro) "bonus" all'anno; in ogni caso la somma dei "bonus" non può superare i 10,00 euro.

L'importo della Contribuzione Differenziata – calcolato applicando i bonus cumulabili – viene applicato in sostituzione all'importo di 1,20 € a coscia previsto dalla Contribuzione Ordinaria, solo per le cosce introdotte e omologate ai fini della DOP oltre il PE dell'azienda.

Il Consorzio stabilisce l'entità della Contribuzione Differenziata (che costituisce una componente del contributo ordinario consortile) attualmente fissato in 15,00 €/unità/anno per coscia introdotta e omologata



ai fini della DOP oltre il PE dell'azienda. Il Consiglio di amministrazione con propria delibera può modificare tale importo e anche i criteri premianti, così come previsto dalla Legge e dallo Statuto consortile.

Per i Produttori con un PPA inferiore a 20.000 u.p. la Contribuzione Differenziata non si applica. Tale disposizione assolve adeguatamente alla prescrizione normativa che impone di non creare pregiudizio ai piccoli produttori, i quali risulteranno invece assai avvantaggiati rispetto ai produttori medi e grandi.

Il calcolo della Contribuzione Differenziata per singolo prosciuttificio viene effettuato all'inizio dell'anno successivo (mese di gennaio) quando il Consorzio ha a disposizione i dati certificati di produzione forniti dall'Organismo di controllo.

Fatto salvo il caso particolare di superamento temporaneo e provvisorio del PE previsto dalla lettera h), che non obbliga alla Contribuzione Differenziata e che non modifica il PE del produttore, a tutti i prosciuttifici ai quali viene addebitata la Contribuzione Differenziata, sono assegnate in forma definitiva nel proprio PE il 100% delle cosce omologate ai fini della DOP prodotte oltre il PE aziendale.

#### k) Nuovi produttori e ampliamenti dei prosciuttifici

Il Consorzio si impegna a garantire l'accesso di nuovi produttori che decidessero in futuro di produrre Prosciutto di San Daniele, come del resto è sempre avvenuto anche nel passato. Sarà considerato nuovo produttore un prosciuttificio che si insedi *ex novo* e non su una struttura che abbia già prodotto Prosciutto di San Daniele. Il Piano adotta strutturalmente i principi stabiliti dall'art. 2-ter della Legge 22 dicembre 2008 n. 201, e prevede un contributo di ammissione che i nuovi soggetti sono tenuti a versare al Consorzio al momento della loro immissione nel sistema di controllo.

Onde evitare qualsiasi tipo di discriminazione, i criteri di calcolo del contributo di ammissione adottati per i nuovi produttori sono legati all'attribuzione del Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA) e si applicano in egual misura sia alle nuove installazioni produttive che agli ampliamenti di quelle preesistenti presso ciascun produttore di Prosciutto di San Daniele.

La produzione a marchio DOP, come si è visto nell'analisi di mercato, ha un sensibile valore aggiunto in termini di prezzo al consumo rispetto alle analoghe produzioni generiche non tutelate. La rinomanza del marchio che contraddistingue il Prosciutto di San Daniele ed il valore aggiunto in termini economici sono da ricondurre principalmente agli investimenti compiuti dal Consorzio in relazione alla valorizzazione, promozione, vigilanza e tutela del prodotto e del marchio dal 1961 – anno della sua fondazione – ad oggi.

Per stabilire l'entità del contributo di ammissione, si è scelto di considerare la somma dei contributi consortili a partire dal 1997 (anno scelto in riferimento all'inserimento del Prosciutto di San Daniele nell'elenco dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta dell'Unione Europea avvenuto con il Regolamento (CE) n. 1107 del 1996) e fino al 2025 compresi, che corrisponde a complessivi euro 87.269.120,67. Tale somma è stata totalmente investita dal Consorzio in azioni di valorizzazione, promozione, vigilanza e tutela della produzione DOP.

Dividendo la somma per il numero medio annuo di cosce omologate avviate alla produzione DOP Prosciutto di San Daniele dal 1997 al 2025, pari a 2.482.545 unità di prodotto, si ottiene il valore economico del contributo che ciascun produttore ha storicamente versato per poter produrre 1 Prosciutto di San Daniele all'anno. La metà di tale valore oggettivo è scelto per tutta la durata del Piano come costo per nuova unità di



PPA da attribuirsi ad un nuovo produttore o per aumento unitario del PPA attribuito ad un prosciuttificio preesistente.

Il versamento del contributo di ammissione assegna in forma definitiva al produttore la stessa quantità di PPA, PE e OdP.

Al fine di non creare pregiudizio ai piccoli produttori, la presente regola non si applica ai nuovi produttori con un PPA uguale o inferiore a 20.000 unità di prodotto, i quali non sono tenuti a versare alcun contributo di ammissione al Consorzio, ma beneficiano ugualmente dell'assegnazione in forma definitiva del PPA e del PE.

Infine, il contributo di ammissione non è dovuto in caso di modifiche che *una tantum* comportino una variazione del PPA di un prosciuttificio preesistente in misura non superiore al 20%, oppure, a 10.000 unità di prodotto a discrezione del produttore/dichiarante. In tal caso, non essendo corrisposto alcun contributo, non avviene l'assegnazione in forma definitiva del PE.

#### l) Ritiro dei prosciutti da parte del Consorzio

Il presente Piano prevede la possibilità da parte del Consorzio di attivare misure di "ritiro del prodotto", e cioè l'acquisto delle cosce ancora in corso di lavorazione, presso ogni produttore consorziato che aderisce all'iniziativa.

Il "ritiro" è previsto solo al verificarsi di particolari condizioni produttive e di mercato e incide, in misura limitata e circoscritta, per una minima parte della produzione annua, in ogni caso, non superiore al 5% dell'intera produzione annua.



## Conclusioni

Il presente Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP è redatto nel pieno rispetto delle prescrizioni dell'art. 166 bis del Regolamento (UE) n. 1308/13, come successivamente modificato dal Regolamento (UE) 2117/2017, dell'art. 33, punto 3, lettera c), del Regolamento (UE) 2024/1143 e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 35 del 04/01/2016 e s.m.i..

Il Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP dal 2027 al 2032 rappresenta la naturale prosecuzione dei Piani precedenti, che hanno regolato l'offerta del Prosciutto di San Daniele a partire dal 2015 con molteplici effetti benefici sul comparto produttivo locale, la filiera della materia prima, la qualità del prodotto ed il valore sia socioeconomico che storico e tradizionale della DOP.