



Piano di regolazione dell'offerta
del Prosciutto di San Daniele DOP
dal 2024 al 2026

Consorzio del Prosciutto di San Daniele



Indice

PREMESSE	3
CAPITOLO 1: ANALISI DI MERCATO	5
A) PRODUZIONE	5
B) VENDITE E GIACENZE	7
C) PREZZI	9
D) FILIERA	10
E) QUALITÀ	11
F) ANALISI SULLA POSSIBILE EVOLUZIONE DELLE CONDIZIONI DELL'OFFERTA E DELLA DOMANDA	11
CAPITOLO 2: IL PIANO DI REGOLAZIONE DELL'OFFERTA AI SENSI DELL'ART. 172 DEL REG. (UE) N. 1308/2013.....	13
A) REQUISITI.....	13
B) OBIETTIVI.....	13
C) DURATA.....	14
D) GLI ELEMENTI DEL PIANO	14
E) IL PUNTO DI EQUILIBRIO (PE)	14
F) L'OBIETTIVO DI PRODUZIONE (ODP)	14
G) IL POTENZIALE PRODUTTIVO AUTOCERTIFICATO/INSTALLATO (PPA O PPI)	15
H) CESSIONE DEL PE.....	15
I) RIPARTIZIONE DELL'ODP	15
J) CONTRIBUTO CONSORTILE (O CONTRIBUZIONE ORDINARIA).....	15
K) CONTRIBUZIONE DI VALORIZZAZIONE (O CONTRIBUZIONE DIFFERENZIATA).....	16
L) PICCOLI PRODUTTORI.....	17
M) NUOVI PRODUTTORI E AMPLIAMENTI DEI PROSCIUTTIFICI	17
CONCLUSIONI	19



Premesse

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 gli 11 laboratori di affettamento sono ubicati all'interno dei confini amministrativi del Comune di San Daniele del Friuli (UD), mentre la materia prima origina da 3.559 allevamenti e 44 macelli, tutti localizzati nelle 10 regioni previste dall'area delimitata dal Disciplinare di produzione della DOP.

La complessità del sistema economico del prosciutto di San Daniele DOP è dovuta in larga parte ai lunghi tempi che occorrono sia per la produzione della materia prima – i suini sono inviati al macello non prima dei 9 mesi di età – che per la stagionatura dei prosciutti – che ha una durata minima di 400 giorni. Questi aspetti riducono inevitabilmente la reattività della filiera alle variazioni del mercato ed incrementano il rischio d'impresa dato dall'intervallo temporale tra l'acquisto della materia prima e la vendita del prodotto finito sul mercato. Inoltre, la deperibilità delle merci alimentari contribuisce ad incrementare l'incertezza, a medio termine, dell'evoluzione del panorama commerciale del prosciutto di San Daniele DOP.

Il prodotto finale certificato DOP si presenta al consumatore come prodotto caratterizzato dalla denominazione d'origine protetta dove il nome dell'azienda produttrice non sempre è in evidenza o, anche qualora lo fosse, molto spesso va in secondo piano rispetto all'indicazione geografica. In altre parole, i prodotti DOP sono dei "beni fiducia" e il sistema è tuttora caratterizzato da una elevata "asimmetria informativa" rispetto alle caratteristiche qualitative del prodotto.

A livello collettivo l'effetto dell'aumento della produzione in relazione alle possibili politiche qualitative deve essere valutato anche alla luce della c.d. "asimmetria informativa" – presente anche presso le aziende che aderiscono allo stesso disciplinare – e del comportamento opportunistico che le imprese possono adottare sul mercato, ciò anche al fine di tutelare il valore del prodotto in termini di notorietà, che è stata costruita con gli sforzi e gli investimenti sostenuti dai produttori in tutti questi anni. In particolare, si vuole limitare il prodursi di eventuali azioni e comportamenti di concorrenza sleale svolta da parte di nuovi soggetti che – fin da subito – possono iniziare a fare prosciutti DOP essendo i processi produttivi noti e condivisi nei disciplinari pubblicati dalla UE. In particolare, in presenza di "asimmetria informativa" e in assenza della segmentazione qualitativa dell'offerta le aziende sia nel caso che adottino strategie di incremento della produttività che di economia di scala, possono essere indotte a ricorrere a comportamenti opportunistici legati ai fenomeni di azzardo morale e di selezione inversa (Prof. George Akerlof, premio Nobel per l'economia nel 2001) traendo vantaggio dalla reputazione del disciplinare. Solo un intervento di tutela della qualità attraverso la definizione di regole chiare ed una regolamentazione dei volumi produttivi può impedire lo "sfruttamento" della reputazione e mantenere la salvaguardia del valore collettivo della stessa reputazione evitandone una progressiva banalizzazione.

Un eccessivo sbilanciamento tra domanda ed offerta potrebbe apportare effetti negativi sull'economia di tutta la filiera DOP. Inoltre, in assenza totale di regolamentazione, eventuali situazioni di crisi aziendali potrebbero – se non gestite a livello di comparto – portare a situazioni di *default* dell'attività produttiva sia a livello strettamente aziendale che, con portata più ampia, a un deterioramento del tessuto socioeconomico di un'intera area produttiva. Dunque, al fine di tutelare la tipicità e la qualità – oltre che gli aspetti macroeconomici – della produzione DOP, la totalità dei produttori rappresentata dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha deciso di autoimporsi un Piano di regolazione dell'offerta, così come previsto dall'art. 172 del Reg. (UE) n. 1308/2013, e come già avvenuto per i precedenti trienni 2015-2017, 2018-2020 e 2021-2023.



Un ulteriore elemento che deve essere considerato nel Piano di regolazione dell'offerta 2024-2026 è l'avvenuta approvazione da parte della Commissione Europea del nuovo disciplinare del prosciutto di San Daniele. Il nuovo disciplinare consta di otto articoli, introduce modifiche relative agli aspetti scientifici e metodologici della produzione del prosciutto di San Daniele, in ragione delle più recenti evidenze emerse nel campo della ricerca. Consiste in una riscrittura del testo precedente, risalente al 1994, sia per la parte dedicata alle materie prime che per quella del metodo di ottenimento del prodotto, resasi necessaria in considerazione delle profonde mutazioni degli aspetti tecnologico-produttivi avvenute nel corso degli ultimi vent'anni.

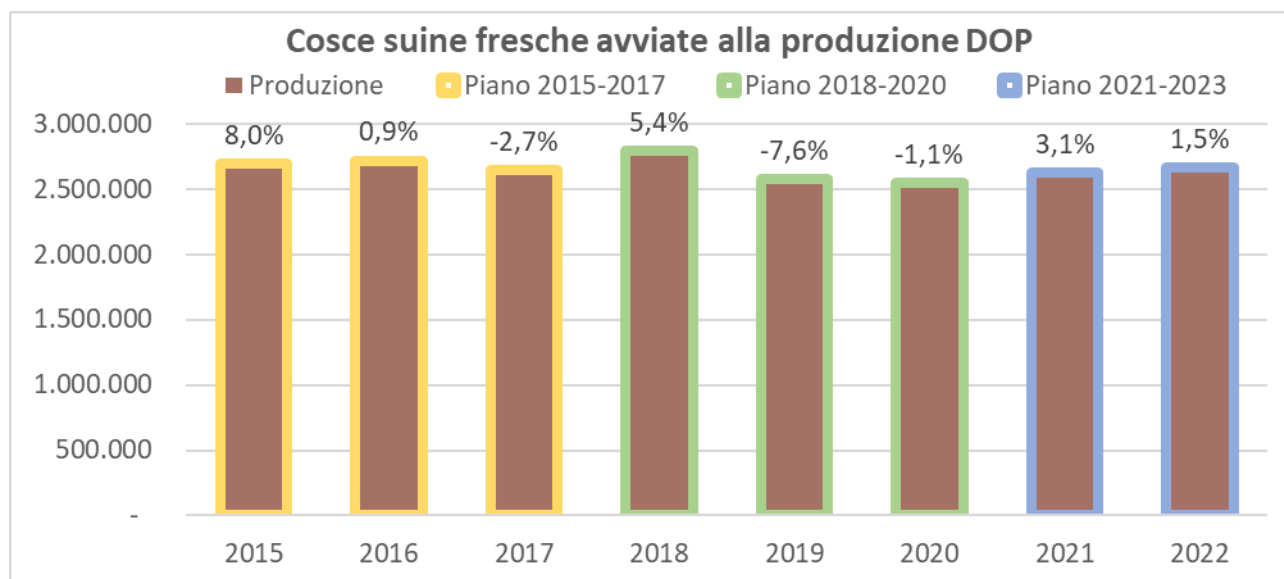
Tra le novità principali, tenuto conto del DM 5 dicembre 2019, il nuovo documento introduce una norma specifica e stringente sulle caratteristiche genetiche dei suini destinati alla produzione DOP: sono esplicitate le uniche quattro possibili combinazioni di incrocio riproduttivo ammesse; in conformità al citato decreto ministeriale si introduce la creazione e l'utilizzo di una banca dati genetica per una più efficace azione di controllo dei tipi genetici utilizzati, con finalità antifrode; sono inoltre ridefinite le regole sull'alimentazione degli animali, rendendole ancora più stringenti e privilegiando l'utilizzo di cereali nobili. Per la conformità degli animali destinati al San Daniele si è introdotto ex-novo il criterio della valutazione a "peso morto", così come definito dal Reg. (CE) n. 3320/84: per ogni singola carcassa suina destinata alla DOP è fissato un peso minimo e massimo della stessa, ciò per una migliore qualità della materia prima e per consentire una migliore rintracciabilità della stessa rendendo così più efficace anche il sistema di identificazione delle cosce.

Le rinnovate regole di produzione rafforzano le qualità organolettiche e nutrizionali del prosciutto di San Daniele grazie anche al prolungamento del termine minimo di stagionatura, alla fissazione di parametri di conformità ancora più stringenti in tema di contenuto di sale, e attraverso l'apposizione di limiti minimi e massimi di peso sia delle cosce fresche che dei prosciutti stagionati. Si deve infine considerare che la stagionatura media alla quale vengono venduti sul mercato i prosciutti di San Daniele negli ultimi anni è aumentata, ciò sia per l'incremento medio del peso delle cosce, che per una maggiore preferenza del mercato data ai prosciutti con stagionatura prolungata. Quindi i produttori devono oggi gestire un magazzino più consistente rispetto a quanto avvenisse in passato.

Capitolo 1: Analisi di mercato

a) Produzione

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

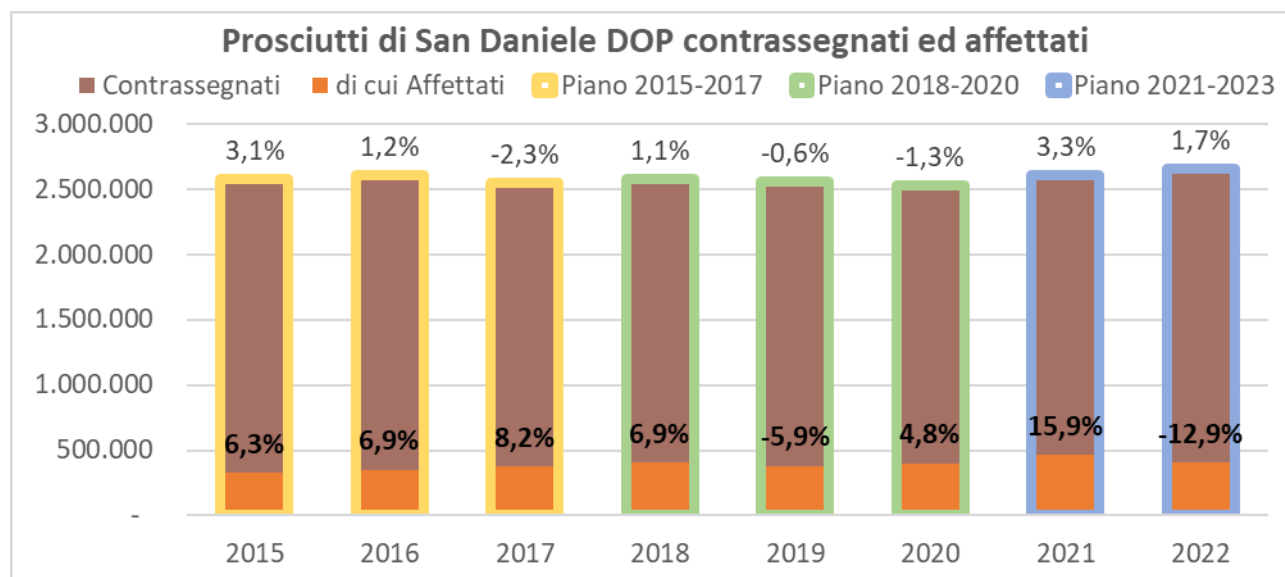


Anno	Produzione per DOP in unità di prodotto	Var. % anno precedente	Produzione per DOP in kg	Var. % anno precedente
2015	2.694.016	8,0%	39.304.769	8,5%
2016	2.719.094	0,9%	39.941.444	1,6%
2017	2.645.116	-2,7%	38.667.767	-3,2%
2018	2.789.145	5,4%	40.568.448	4,9%
2019	2.575.973	-7,6%	37.629.545	-7,2%
2020	2.547.300	-1,1%	37.734.396	0,3%
2021	2.625.755	3,1%	38.956.541	3,2%
2022	2.664.010	1,5%	39.450.553	1,3%
2023	2.730.000 *	2,5% *	40.700.000 *	3,2% *

* previsioni su dati parziali al 30/05/2023

A partire dal 2015, anno di introduzione del Piano, si nota una relativa stabilità della produzione realizzata in ciascuna annualità. Nel 2018 è stato raggiunto il massimo storico della serie, ovvero sono state avviate alla produzione un numero maggiore di cosce fresche rispetto a tutti gli anni precedenti. Nel 2019 si nota un calo della produzione, dovuto a specifiche situazioni di criticità di alcuni produttori, aggravato nel 2020 dagli effetti della pandemia "Covid-19". Nei due anni successivi è stata recuperata parte della produzione e nel 2023 si prevede di realizzare il secondo valore più alto mai registrato nel periodo di circa 2.730.000 cosce.

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; ed il 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 sempre contestualmente alla vendita del prodotto.



Anno	Prosciutti contrassegnati DOP	Var. % anno precedente	Prosciutti DOP affettati	Var. % anno precedente
2015	2.574.221	3,1%	327.703	6,3%
2016	2.604.301	1,2%	350.276	6,9%
2017	2.544.651	-2,3%	379.019	8,2%
2018	2.573.406	1,1%	405.102	6,9%
2019	2.556.796	-0,6%	381.208	-5,9%
2020	2.523.801	-1,3%	399.328	4,8%
2021	2.608.128	3,3%	462.949	15,9%
2022	2.653.101	1,7%	403.380	-12,9%
2023	2.600.000 *	-2,0% *	395.000 *	-2,1% *

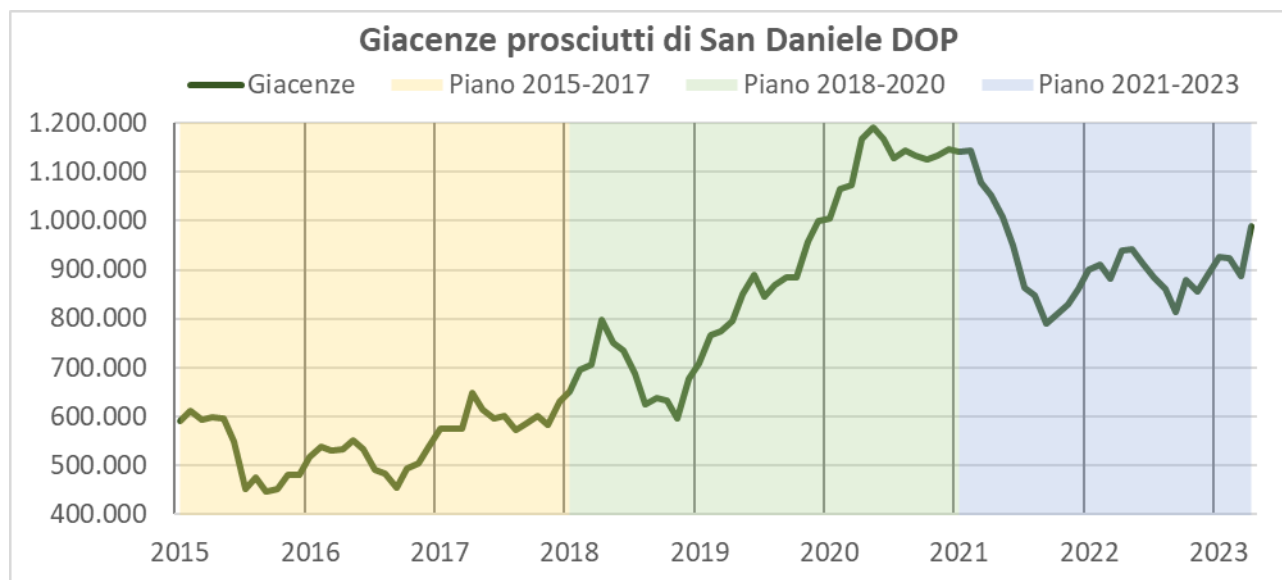
* previsioni su dati parziali al 30/05/2023

In questo caso l'azione dei precedenti Piani di regolazione dell'offerta si può apprezzare dall'anno 2016 in poi, in quanto "ritardata" del periodo minimo di stagionatura che per il prosciutto di San Daniele DOP è di 400 giorni. Per tutto il periodo considerato si osserva una forte stabilità dei prosciutti contrassegnati e quindi immessi sul mercato, con variazioni percentuali annuali molto contenute.

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 l'eccezione del 2021 in cui è stato ottenuto un risultato maggiore, anche in virtù delle misure straordinarie di sostegno delle vendite disposte dallo Stato italiano per fronteggiare le conseguenze della pandemia "Covid-19".

b) Vendite e giacenze

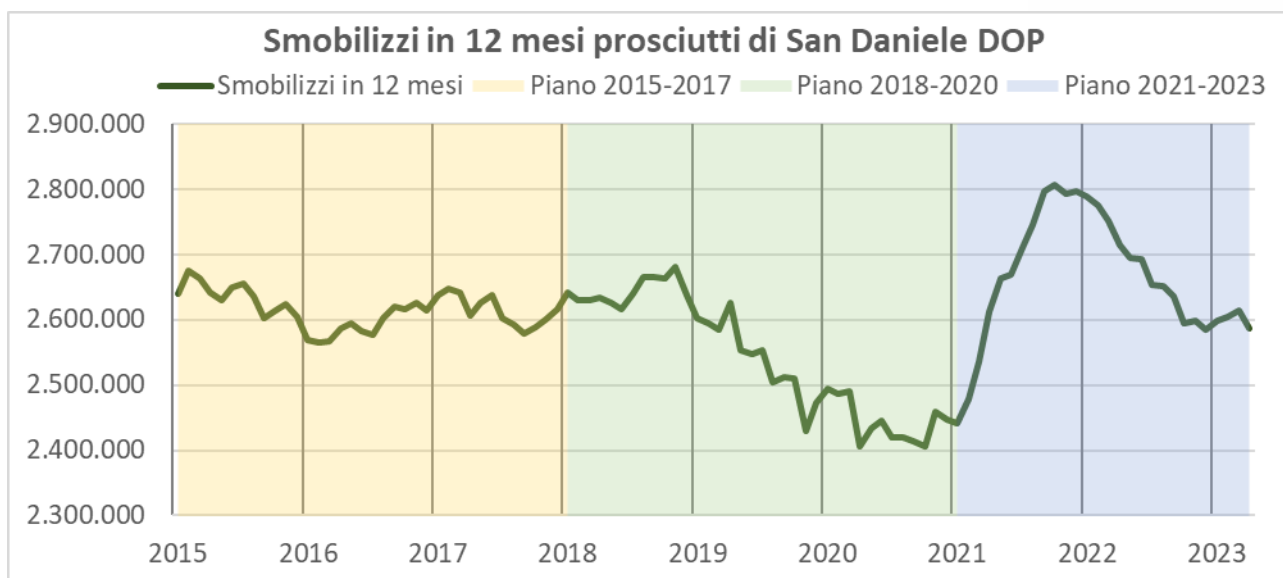
Al fine di valutare la domanda di prosciutto di San Daniele DOP sul mercato, risulta utile analizzare il parametro delle giacenze, ovvero il numero di prosciutti che hanno raggiunto la stagionatura minima e possono essere commercializzati, ma si trovano ancora nei saloni di stagionatura dei prosciuttifici. Ciò avviene sia per scelta aziendale di protrarre la stagionatura più a lungo di quella minima, che per la persistenza presso i magazzini di prodotto invenduto. Il parametro delle giacenze viene rilevato mensilmente.



Tra il 2015 ed il 2018 sono stati rilevati valori di giacenze tra i 450.000 e i 600.000 prosciutti, valori piuttosto bassi per il distretto di San Daniele, indicando una domanda alta rispetto all'offerta disponibile. Il Piano 2018-2020 ha regolato l'offerta in rialzo, ma le restrizioni legate alla pandemia "Covid-19" hanno creato una situazione anormale nel mercato ed hanno causato un forte rallentamento nelle vendite, portando il magazzino di prosciutti stagionati intorno ai 1.150.000 prosciutti per gran parte del 2020 ed i primi mesi del 2021. Il Piano 2021-2023 ha ristabilito una situazione di equilibrio, con oscillazioni stagionali tra gli 800.000 ed i 950.000 prosciutti in giacenza.

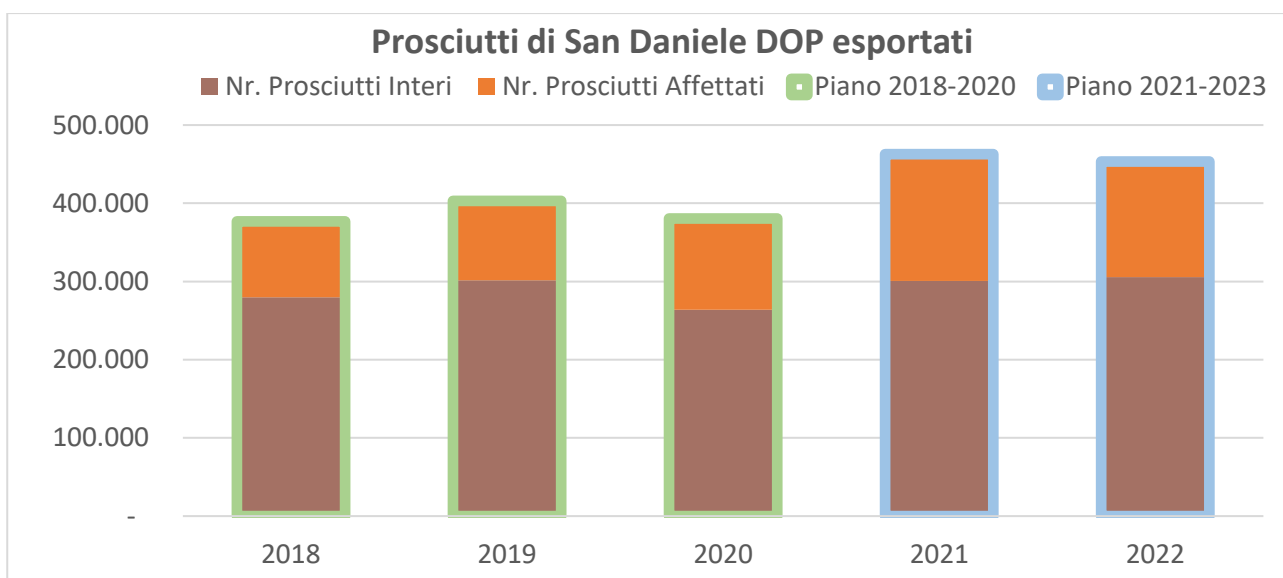
I valori delle giacenze sono indicativi anche di una variazione nella prassi di commercializzazione del prosciutto di San Daniele DOP. Infatti, mentre fino a qualche anno fa la maggior parte dei prosciutti venduti aveva una stagionatura di 15-16 mesi, ora il mercato si è spostato verso stagionature più lunghe, attorno ai 17-18 mesi. Tale variazione implica un significativo aumento di volume del magazzino di prosciutti stagionati che hanno superato la durata minima della stagionatura.

Un secondo parametro utile per stimare la domanda è dato dagli smobilizzi, ovvero i prosciutti che hanno lasciato il distretto produttivo, strettamente correlati alle vendite effettive, anch'essi rilevati mensilmente. Poiché le vendite del prosciutto di San Daniele seguono un andamento stagionale, è più significativo valutare il dato degli smobilizzi negli ultimi 12 mesi, anziché il dato mensile.



Si osserva come storicamente nell'arco di 12 mesi vengono movimentati poco più di 2,6 milioni di prosciutti di San Daniele DOP. A partire dalla metà del 2019 si è verificata una riduzione delle vendite, aggravatasi nel 2020 in seguito alle restrizioni legate alla pandemia, che ha portato ad un ridimensionamento del numero complessivo di smobilizzi di circa 200.000 prosciutti. Nell'anno 2021 è stato movimentato il numero record di 2,8 milioni di prosciutti di San Daniele. In seguito, i volumi di vendita si sono riportati sui valori precedenti alla pandemia di circa 2,6 milioni in 12 mesi.

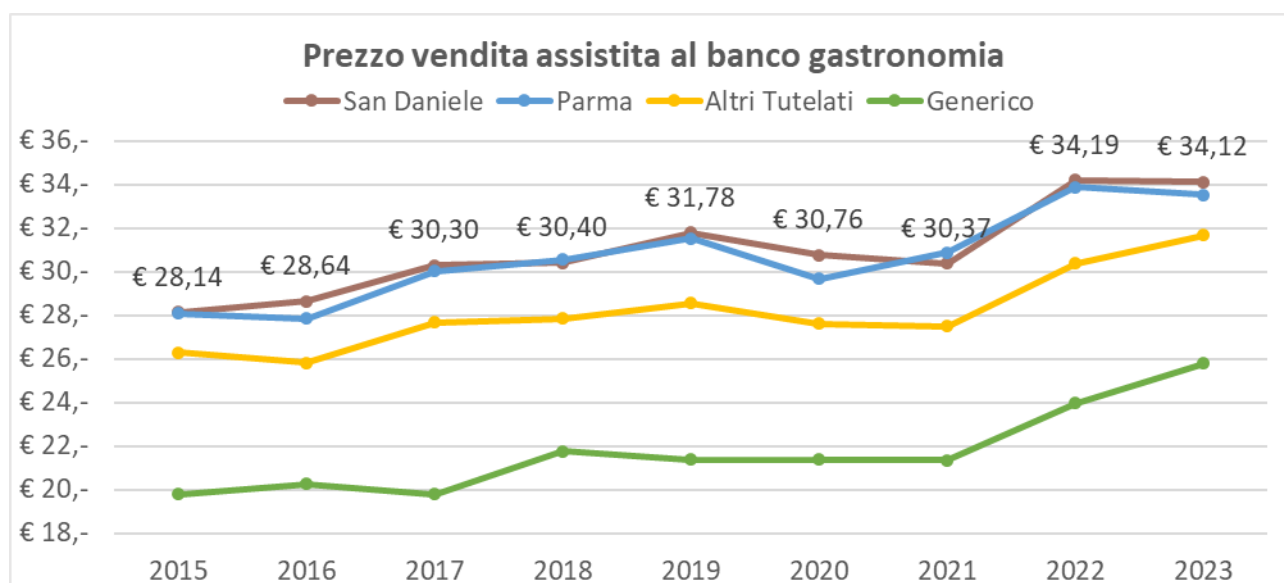
Le esportazioni di prosciutto di San Daniele sono in crescita negli ultimi 5 anni, come riportato nel grafico sottostante. Nell'anno 2021 sono stati esportati oltre 3 milioni di kg di prosciutto di San Daniele, stabilendo un nuovo record, nel 2022 si è registrato un lieve calo dei kg esportati (-2,4%). Le esportazioni corrispondono al 17% circa della produzione. Questi buoni risultati sono frutto anche degli investimenti promozionali che il Consorzio ha potuto effettuare grazie ai contributi ricavati dai precedenti Piani.



c) Prezzi

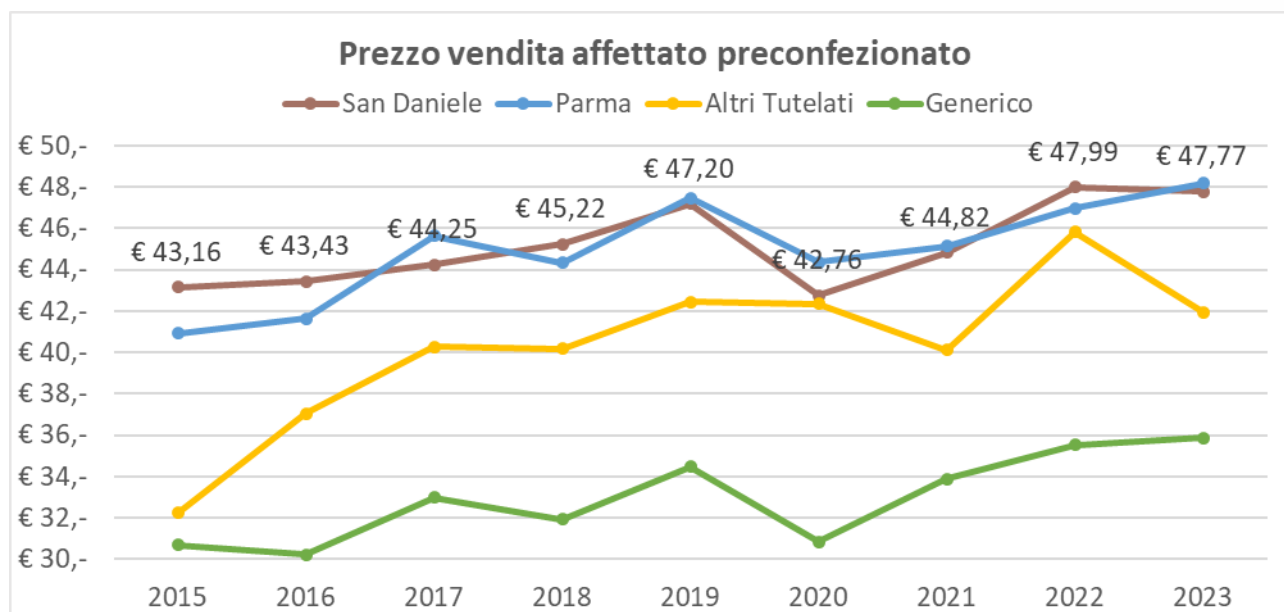
Il Consorzio svolge annualmente un approfondito studio di mercato sui prezzi al consumo del prosciutto di San Daniele. Le elaborazioni sono effettuate su dati rilevati direttamente in tutta Italia, nelle annualità considerate, dal 2015 al 2023, sono stati verificati oltre 5.000 esercizi di commercio al dettaglio diversi.

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 fino al 2019, scende lievemente nel periodo pandemico ed infine registra un significativo aumento nell'anno 2022. Il prezzo medio è vicino a quello registrato per il prosciutto di Parma, inoltre, l'andamento in aumento dei prezzi è comune anche a tutte le altre tipologie di prosciutti, a dimostrazione che tale fenomeno è di portata macroeconomica e non dipende da elementi legati esclusivamente al prosciutto di San Daniele.

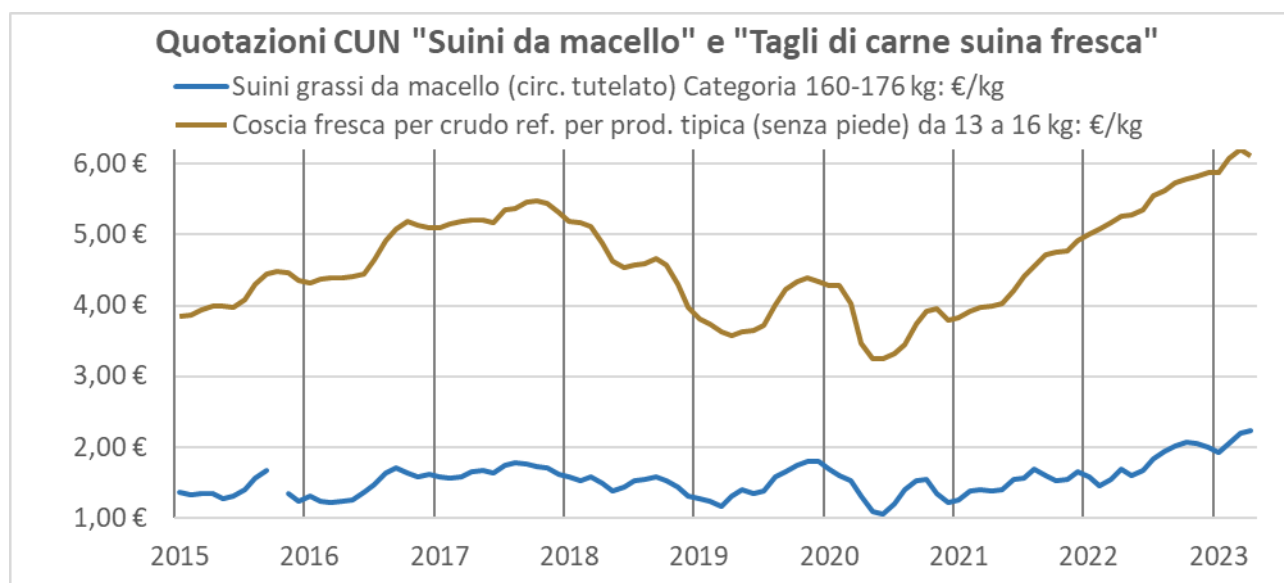
Analogamente, si riportano anche i dati dei prezzi medi del prosciutto di San Daniele affettato preconfezionato in atmosfera modificata e dei suoi *competitors*, rilevati negli esercizi commerciali della Distribuzione Moderna Organizzata (DMO).



I prezzi al consumo rilevati seguono un andamento simile a quello registrato per la vendita assistita al banco gastronomia, ma l'aumento di prezzo avvenuto nel 2022, che interessa comunque tutte le tipologie di prodotto, risulta più contenuto.

d) Filiera

Ogni anno vengono certificati nel circuito DOP e macellati quasi 8 milioni di suini e più di 11 milioni di cosce vengono avviate alla produzione di prosciutti ad indicazione di origine tutelata. Il distretto produttivo di San Daniele rappresenta la destinazione del 24% della filiera completamente italiana che rifornisce tale materia prima. 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, il cui valore complessivo è ancora strettamente legato a



quello delle cosce. Dopo il periodo tra il 2016 ed il 2018, in cui i prezzi sono stati elevati rispetto alla media storica, nel 2019 e nel 2020 la filiera ha visto dei prezzi altalenanti, specchio del periodo di forti incertezze e difficoltà economiche legate alla pandemia “Covid-19”. Solo a partire dal 2021 si è assistito ad una ripresa dei prezzi, che sono cresciuti linearmente fino al massimo storico della serie, registrato nei primi mesi del 2023: i suini sono stati quotati 2,23 €/kg nel mese di aprile 2023 e le cosce 6,21 €/kg nel mese di marzo 2023.

L’azione di regolazione del Piano appare poco influente sulle dinamiche che si verificano a monte della filiera. Poiché il Piano agevola la programmazione della produzione dei prosciuttifici e sostiene l’acquisto di materia prima lungo tutto il corso dell’anno, è probabile che l’azione dei Piani abbia contribuito indirettamente a mitigare le oscillazioni di prezzo della materia prima.

e) Qualità

Un altro elemento utile per il Piano è la salvaguardia della qualità della produzione tutelata. Il parametro che meglio quantifica in modo oggettivo la qualità della lavorazione svolta dai prosciuttifici è il numero di prosciutti che a fine lavorazione non soddisfano i requisiti per ottenere la certificazione DOP, verificati dall’Organismo di controllo. Nell’anno 2022 per tutti i prosciuttifici il numero di prosciutti non certificati, e quindi esclusi dalla DOP a fine lavorazione, è stato mediamente dello 0,24%, con un range che va da 0,02% a 0,48%. Parallelamente, l’Organismo di controllo effettua da sempre approfonditi controlli all’introduzione delle cosce in prosciuttificio, con un’incidenza che va ben oltre i parametri minimi previsti dal Piano di controllo. Questa attività, che nel 2022 ha interessato il 18,6% delle cosce in ingresso, permette agli ispettori di verificare costantemente l’attività dei prosciuttifici e dei macelli, e consente di instaurare un continuo confronto e dialogo formativo sugli aspetti qualitativi della materia prima.

Dunque, poiché attualmente tutti i prosciuttifici del distretto adottano una politica di 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 realizzare la produzione programmata e ad aumentare la produzione in modo progressivo e controllato.

f) Analisi sulla possibile evoluzione delle condizioni dell’offerta e della domanda

In considerazione dei dati esposti nei paragrafi precedenti, si evince che gli ultimi anni, a partire dal 2019, hanno visto variazioni importanti che hanno coinvolto sia direttamente la filiera della DOP che più in generale il mercato internazionale. Forti elementi di instabilità, quali la pandemia “Covid-19”, e l’aumento dei costi delle materie prime relativamente ai cereali, e alle fonti energetiche conseguenti all’invasione dell’Ucraina attuata dalla Russia, hanno reso molto difficile svolgere delle previsioni economico-finanziarie anche sul medio termine.

Per il prosciutto di San Daniele, non è chiaro come possa evolversi la domanda sul mercato. Il prodotto DOP, essendo un prodotto di alta qualità e posizionato nella fascia alta dei prodotti alimentari, in un contesto inflattivo e di incertezza economica, quale quello che stiamo vivendo, potrebbe subire la sostituzione con altri prodotti analoghi ma di qualità e prezzo più bassi. Anche le esportazioni di prosciutto di San Daniele non si possono considerare completamente consolidate, infatti dal 2022 i casi di Peste Suina Africana (PSA) riscontrati nel nostro Paese hanno comportato la chiusura, per ragioni sanitarie, di alcuni importanti mercati nei paesi terzi. Un ulteriore elemento di incertezza è dato dal fatto che a partire dal 2022 – a causa di una diffusa serie di epizootie presenti in tutta Europa che interessa i suinetti in fase di svezzamento – si registra



un calo del -5,0% dei suini macellati, che si riflette ovviamente in una minore disponibilità di cosce fresche, e con – a parità di domanda – il conseguente aumento dei prezzi.

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, nel prossimo triennio 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 ai sensi dell'art. 172 del Reg. (UE) n. 1308/2013

a) Requisiti

Il Piano di regolazione dell'offerta del prosciutto di San Daniele DOP è redatto nel pieno rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 172 del Regolamento (UE) n. 1308/13 e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 35 del 04/01/2016, 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 il 12,9% del volume di vendita dei prosciutti crudi in Italia (dati relativi all'anno 2022, fonte Nielsen RMS elaborati da ISMEA) e il 24% dei prosciutti DOP prodotti in Italia;
- ha una durata di tre anni, dal 01/01/2024 al 31/12/2026;
- 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 né reca pregiudizio ai piccoli produttori; il Piano non si applica ai piccoli produttori lasciandoli di fatto liberi di produrre senza limiti, per tutti gli altri 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.

b) 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.

c) Durata

Il Piano ha durata triennale: dal 01/01/2024 al 31/12/2026. Può essere rinnovato per periodi successivi come previsto dall'art. 172 del Reg. (UE) n. 1308/13 e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 35 del 04/01/2016.

d) Gli elementi del Piano

I concetti di base del presente Piano sono il Punto di Equilibrio (PE) e il Potenziale Produttivo Autocertificato/Installato (PPA o PPI), riferiti ai singoli prosciuttifici, e l'Obiettivo di Produzione (OdP), riferito al distretto produttivo di San Daniele.

Nel Piano essi sono governati attraverso i meccanismi della "Ripartizione dell'OdP", attuata annualmente, e della eventuale "Cessione del PE" tra produttori.

e) Il Punto di Equilibrio (PE)

A ogni prosciuttificio riconosciuto è assegnato un Punto di Equilibrio, che rappresenta il proprio riferimento strutturale in relazione alla produzione DOP annua. Il PE è valido per tutta la durata del Piano e prende a riferimento la singola produzione aziendale massima annuale effettivamente conseguita negli ultimi sei 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.

f) L'Obiettivo di Produzione (OdP)

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

L'OdP di ciascun prosciuttificio è definito per ciascuna annualità a partire dall'OdP distrettuale, dalla produzione realizzata nell'anno precedente e dal PE. L'OdP di un prosciuttificio non può superare il PE, se non specificatamente autorizzato dal Consorzio in seguito a richiesta scritta da parte dell'azienda.

Nel precedente Piano 2021-2023, l'OdP è stato fissato per tutte e tre le annualità a 2.730.000 u.p. e si prevede che verrà raggiunto nel 2023. Per il prossimo triennio 2024-2026 si prevede di incrementare progressivamente l'OdP, perseguendo una crescita controllata della produzione, in relazione alle future condizioni di mercato.



g) Il Potenziale Produttivo Autocertificato/Installato (PPA o PPI)

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/Installato (PPA o PPI), corrispondente al numero di cosce che possono essere avviate alla produzione DOP nello stabilimento in un anno solare.

Il PPA serve al Piano per la gestione degli ampliamenti 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 degli ampliamenti.

h) 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 30/04 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.

i) Ripartizione 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 31/08 alcuni prosciuttifici non avranno raggiunto il 60% del loro OdP, le quote da questi non utilizzate nei primi 8 mesi dell’anno saranno ridistribuite ai prosciuttifici e che al 31/08 avranno prodotto più del 60% del loro OdP.

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

j) Contributo Consortile (o Contribuzione Ordinaria)

Al fine di raccogliere le risorse necessarie per la promozione, tutela e valorizzazione del prodotto, il Consorzio ai sensi del DM n. 410/2001, 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 € 1,50 a coscia.

Nel corso dell’anno, ogni prosciuttificio versa mensilmente la contribuzione ordinaria di € 1,50 per il numero di cosce omologate ai fini della DOP ogni mese. 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.

k) Contribuzione 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 sia sulla base della dimensione produttiva del prosciuttificio che sulla base della percentuale di incremento produttivo. Sono state individuate quattro classi dimensionali di prosciuttifici, identificate sulla base del PE. La progressione del contributo da un lato tiene conto del fatto che gli incrementi numericamente più contenuti hanno un minor impatto sul mercato (ovviamente il 10% di un produttore da 60.000 u.p. incide molto meno del 10% di uno da 200.000 u.p.), dall'altro tiene conto del budget che il Consorzio dovrà implementare per sostenere la crescita con azioni promozionali ed informative mirate. Dalla prassi attuativa, già collaudata negli anni, la contribuzione così come fissata consente di sostenere le attività che vengono svolte a sostegno della crescita.

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.

In primo luogo, viene determinata la percentuale delle cosce omologate ai fini della DOP prodotte in eccesso rispetto al PE. Poi, in base alla classe dimensionale del prosciuttificio, si individua dalla seguente tabella l'importo della Contribuzione Differenziata da applicare, in sostituzione all'importo previsto dalla Contribuzione Ordinaria, a tutte e solo le cosce omologate ai fini della DOP prodotte in eccesso rispetto al PE del singolo prosciuttificio.

Fasce di contribuzione rispetto al PE - Importi per ogni coscia omologata ai fini della DOP								
PE aziendale	Fino al PE	0%-2%	2%-4%	4%-6%	6%-8%	8%-10%	10%-15%	Oltre 15%
da 0 a 60.000 u.p.	€ 1,50	€ 3,00			€ 4,00		€ 6,00	€ 9,00
da 60.001 a 120.000 u.p.	€ 1,50	€ 4,00	€ 5,00	€ 6,00	€ 7,00	€ 8,00	€ 10,00	€ 15,00
da 120.001 a 200.000 u.p.	€ 1,50	€ 5,00	€ 7,00	€ 8,00	€ 10,00	€ 12,00	€ 15,00	€ 20,00
oltre le 200.000 u.p.	€ 1,50	€ 6,00	€ 9,00	€ 11,00	€ 13,00	€ 15,00	€ 20,00	€ 25,00

A tutti i prosciuttifici ai quali viene addebitata la Contribuzione Differenziata, sono assegnate in forma definitiva (ovvero come incremento del PE) il 75% delle cosce omologate ai fini della DOP prodotte oltre il PE aziendale.



l) Piccoli produttori

I produttori con un Potenziale Produttivo Autocertificato/Installato (PPA o PPI) uguale o inferiore a 35.000 u.p. non sono soggetti alle regolamentazioni imposte dalle lettere f), i) e k) del presente capitolo del Piano e non possono usufruire né beneficiare della cessione del PE di cui alla lettera h).

Pertanto, i piccoli produttori sono di fatto autorizzati a realizzare nell'anno qualsiasi produzione purché inferiore al loro PPA e devono corrispondere solo la Contribuzione Ordinaria per la totalità delle cosce omologate ai fini della DOP.

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.

m) 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/Installato (PPA o PPI) 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 2022 compresi, che corrisponde a complessivi euro 76.808.229,87. 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 2022, pari a 2.481.784 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. 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 e di PE.



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.



Conclusioni

Il Piano di regolazione dell'offerta così come definito nella sua conformazione odierna ha assunto una valenza strutturale che trova nel Consorzio la naturale compensazione tra la politica industriale radicata nel distretto e il costante tasso di innovazione delle imprese, evitando sbandamenti ed incertezze anche solo momentanei ma inidonei ad affrontare stabili obiettivi di valorizzazione e di compatibile miglioramento della produzione.

L'attuazione del Piano, dal 2015 e negli anni a seguire, ha portato come conseguenza diretta una migliore pianificazione dei controlli qualitativi effettuati dall'Organismo di Controllo che certifica le fasi della produzione nell'intera filiera della DOP. Una gestione dei volumi meglio distribuita durante l'anno consente il miglioramento dello *standard* qualitativo di un prodotto d'eccellenza – come il prosciutto di San Daniele DOP – anche grazie al controllo delle giacenze di prodotto finito nei magazzini, che se sovraccarichi possono causare difficoltà logistiche nella lavorazione.

L'indagine di mercato realizzata dal Consorzio, estesa ad un numero consistente di operatori della fase di commercializzazione al dettaglio, indica come le variazioni dei prezzi al consumo del prosciutto di San Daniele si inseriscono in un processo macroeconomico più ampio ed estraneo all'azione del Piano. Di fatto il Piano non crea alcuno svantaggio economico ai consumatori, ma consente – attraverso una migliore gestione del rapporto tra domanda ed offerta – la migliore qualità ottenibile dal prodotto DOP al giusto prezzo per il consumatore finale.

La regolamentazione dell'offerta consente al Consorzio di conoscere in anticipo le risorse disponibili per l'investimento in campagne promozionali sia nazionali che estere. Considerando la stagionalità delle vendite, e la necessità di pianificare gli interventi sia *in store* che sui *media* quanto prima per aumentarne l'efficacia, il Piano si rivela anche uno strumento utile anche a questo scopo.

Da un punto di vista socioeconomico il Piano costituisce inoltre una garanzia aggiunta per i produttori di San Daniele, ciò perché le quote produttive sono attribuite al singolo stabilimento di produzione, in maniera tale da facilitare l'eventuale ripresa dell'attività o l'inserimento di nuovi operatori su strutture che dovessero incorrere in fermi produttivi. Inoltre, il protrarsi della stabilità economica sul territorio porta ad uno sviluppo anche in termini occupazionali.