



La gestione delle acque: un aspetto fondamentale per il Prosciutto di San Daniele in materia di transizione ecologica

Attento a una filiera sostenibile, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele attraverso l'impianto di depurazione delle acque reflue assicura l'immissione nella pubblica fognatura di acque depurate, al fine di garantire, nella produzione del Prosciutto di San Daniele, la tutela dell'ambiente.

L'Europa, con l'emanazione del Green Deal, ha rafforzato la volontà di porsi quale continente leader in una transizione ecologica equa e giusta, per il raggiungimento di un impatto climatico zero entro il 2050. In tale contesto, il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** lavora, da più di trent'anni, per minimizzare l'impatto ambientale del comparto in termini di efficientamento energetico e di consumo di risorse, ponendo tra i suoi obiettivi anche una corretta **gestione delle acque reflue**.

Perché la tutela dell'ambiente è importante per la produzione del Prosciutto di San Daniele?

La tutela dell'ambiente è uno degli ambiti d'azione prioritari per la sostenibilità del San Daniele DOP. Si traduce nel favorire un'**economia di tipo circolare** che possa, quindi, massimizzare l'utilizzo delle risorse naturali nel tempo senza pregiudicarne la capacità rigenerativa e la possibilità di utilizzo da parte delle generazioni future. Gli altri tre pilastri di intervento del comparto sono il benessere animale, la nutrizione e la sicurezza alimentare e la tracciabilità della filiera contenuti nel **Modello di eccellenza e sostenibilità**, contenuto e illustrato all'interno del documento di sostenibilità pubblicato a febbraio 2023.

Quali parametri influenzano la filiera del Prosciutto di San Daniele?

L'impatto dell'intera filiera si misura tenendo in considerazione tre parametri diversi ma complementari: il *carbon footprint*, l'*ecological footprint* e il *water footprint*. Se il primo misura il totale delle emissioni di gas effetto serra rilasciate nell'ambiente da uno specifico prodotto e il secondo calcola il fabbisogno di risorse naturali rispetto alla capacità rigenerativa del territorio, l'ultimo è relativo al volume totale di acqua dolce impiegata in modo diretto e indiretto per produrre un determinato bene, in questo caso il prosciutto, durante tutto il suo ciclo vitale.

Il comparto del San Daniele DOP e i produttori come gestiscono le risorse idriche?

Il Consorzio, consapevole del rischio climatico che riguarda il nostro tempo e del fatto che per la produzione di un chilogrammo di carne di suino sono necessari 6.000 litri d'acqua, ma ha adottato una **corretta ed efficiente gestione della risorsa idrica che viene considerata un bene prezioso**. Il Consorzio, inoltre, si impegna a **ottimizzare il consumo e la gestione delle risorse idriche**, riducendo gli sversamenti e le perdite di acqua durante tutti i processi produttivi e incentivando, dove è possibile, il riutilizzo dell'acqua.



Come vengono gestite le acque reflue?

Attraverso un **impianto di depurazione e di pretrattamento consortile delle acque**, entrato in funzione nel 2015, dove si è registrato un notevole miglioramento delle caratteristiche delle acque reflue immesse nella pubblica fognatura. Il Consorzio riceve presso il proprio impianto di depurazione, gestito secondo un apposito regolamento di fognatura, le acque reflue di diciotto dei trentuno stabilimenti produttivi aderenti al Consorzio stesso, ovvero oltre il 70% delle acque reflue del comparto. Nel 2021 sono stati registrati 403.728.000 metri cubi di prelievi idrici e 282.610.000 metri cubi di acque reflue gestite e scaricate. Grazie ai sistemi tecnologici adottati il Consorzio è in grado di controllare la qualità dei prelievi e degli scarichi e di monitorare il relativo impatto sull'ambiente, ottenendo i parametri delle acque trattate e immesse nella pubblica fognatura che rispettano i limiti richiesti dalla legislazione in materia.

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

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

Ufficio stampa

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