



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

**PIANO PRODUTTIVO
DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP
(2015-2017)**

Ai sensi dell'art.172 del Reg. (UE) n.1308/13 e del Decreto ministeriale 11 novembre 2014 n. 6349

Organismo incaricato con Decreto del Ministero
delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile
2002 della tutela del prosciutto di San Daniele
ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:
via Umberto I 26
33038 San Daniele del Friuli
Udine - Italy

Tel. +39 0432 957515
Fax +39 0432 940187
info@prosciuttosandaniele.it
www.prosciuttosandaniele.it

C.F. e P.IVA 00220330302
C.C.I.A.A. Udine 120807
Reg. Soc. Trib. Udine 9868



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

INDICE

Premesse

Capitolo 1: Il contesto di mercato del prosciutto di San Daniele

- a) Il mercato della DOP prosciutto di San Daniele
- b) I dati produttivi del prosciutto di San Daniele
- c) lo smobilizzo dei magazzini
- d) Conclusioni

Capitolo 2: Il Piano produttivo ai sensi dell'art.172 del Reg. (UE) n.1308/13 e del Decreto ministeriale 11 novembre 2014 n. 6349

- a) La regolamentazione dell'offerta contenuta nel Disciplinare della DOP prosciutto di San Daniele

Capitolo 3: Sistema di regolazione dell'offerta: Piano Produttivo del prosciutto di San Daniele Dop

- a) Durata
- b) Gli elementi del Piano
- c) Il Punto di Equilibrio
- d) Il Punto di Riferimento
- e) L'Obiettivo di Produzione
- f) Contributo Consortile (o Contribuzione Ordinaria)
- g) Contribuzione di Valorizzazione (o Contribuzione Differenziata)
- h) Cessione dei PE e dei PR
- i) Piccoli produttori
- l) Il Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA)
- m) Nuovi Produttori (cui sono attribuiti nuovi PPA) e Ampliamenti dei prosciuttifici già esistenti con conseguente modifica del PPA preesistente

Conclusioni



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Premesse

Il Consorzio del prosciutto di San Daniele ritiene che l'adozione di un Piano produttivo ai sensi Reg. (UE) n.1308/13, che regoli i volumi della produzione di prosciutto San Daniele DOP, e che quindi contribuisca ad equilibrare l'offerta alla domanda del prodotto sul mercato, sia funzionale tanto allo sviluppo del distretto produttivo friulano che alla cura e tutela degli interessi generali della DOP.

Infatti il complessivo andamento dei mercati e delle vendite di prosciutti DOP italiani non pare remunerare sempre adeguatamente i produttori (e neppure gli operatori a monte). Infatti il mercato dei prosciutti DOP nell'ultimo decennio è profondamente mutato secondo i seguenti fattori critici:

- è sempre maggiore la concentrazione dei soggetti, la Distribuzione Organizzata e la Grande Distribuzione, che commercializzano questi prodotti, i quali hanno assunto sempre maggiore importanza nel quadro economico e delle relazioni anche verso il consumatore finale. Tale concentrazione incide sui valori della produzione per circa il 60-70%; questo infatti è il quantitativo dei prosciutti DOP che vengono normalmente venduti nella distribuzione grande e organizzata;
- il sistema distributivo - proprio perché molto concentrato - condiziona le abitudini e comportamenti al consumo (vedi: *private label*, *take-away*, etc.);
- i valori e le quotazioni franco produttore dei prosciutti DOP hanno raggiunto così alti livelli di oscillazione che in alcuni momenti questi non paiono più in grado di sostenere in termini economico-produttivi i diversi comparti: né a valle né a monte;
- di questa progressiva svalutazione - in termini economici - non ne sta beneficiando il consumatore finale in quanto i valori al consumo sono aumentati coerentemente con il caro prezzi, mentre, i valori di vendita franco produttore sono rimasti invariati da almeno un decennio.

Risulta pertanto evidente che seppure il sistema DOP - grazie all'applicazione controllata e certificata dei disciplinari di produzione - paia essere molto organizzato ed efficiente a monte, per contro, esso manca completamente di una proiezione incisiva nella parte finale della filiera e cioè sulla fase di commercializzazione, ed in particolare sulla determinazione della qualità e sulla "valorizzazione" (nel senso di preservare il valore) sul mercato. Occorre inoltre considerare che il prodotto finale certificato DOP si presenta al consumatore finale come prodotto caratterizzato dalla denominazione protetta dove il nome dell'azienda produttrice non compare o, se compare, è in secondo ordine. In altre parole i prodotti riconducibili alle Denominazioni di origine 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 alla luce della asimmetria informativa costantemente presente - anche all'interno delle aziende che aderiscono allo stesso disciplinare - e del comportamento opportunistico che le imprese possono adottare, ciò anche al fine di tutelare il valore del prodotto in termini di notorietà costruita con gli sforzi e gli investimenti compiuti dai produttori nel corso di diversi anni. Questo in particolare per evitare il prodursi di eventuali azioni e comportamenti di concorrenza sleale nei loro confronti svolta da parte di nuovi produttori 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



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

2001) posizionandosi nella parte bassa del disciplinare e trarre 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 la "mungitura" della reputazione e la salvaguardia del valore collettivo della stessa reputazione evitandone una progressiva banalizzazione.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Capitolo 1

Il contesto di mercato del prosciutto di San Daniele

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 prosciuttifici ed i laboratori di affettamento sono ubicati all'interno dei confini amministrativi del Comune di San Daniele del Friuli (UD), mentre la materia prima origina da circa 4000 allevamenti e 70 macelli tutti localizzati nelle 10 regioni previste dall'area delimitata dal Disciplinare di produzione della DOP.

a) Il mercato della DOP prosciutto di San Daniele in Italia

Il prosciutto di San Daniele con circa 2.500.000/2.600.000 prosciutti prodotti all'anno costituisce circa il 27% della produzione annua di prosciutti DOP italiani, e circa l'8% della produzione di prosciutto crudo a totale Italia.

I dati riferiti al distretto produttivo del prosciutto di San Daniele nel 2013 evidenziano una generale sostanziale tenuta. Infatti il fatturato del prosciutto di San Daniele è cresciuto mediamente del 4% circa sul 2012. Complessivamente il giro di affari alla produzione del prosciutto di San Daniele nel 2013 si è attestato attorno ai 330 milioni di euro.

Le esportazioni sono state sostanzialmente stabili (anche se con lieve un calo di circa 1 punto sul 2012). La quota export del San Daniele nel 2013 ha inciso per circa il 13% dei volumi di prodotto venduti. I principali mercati di esportazione per il San Daniele sono: Francia, Germania, USA, Svizzera, Australia, Austria, Belgio, Gran Bretagna, Giappone, Russia e Canada. La quota export nei paesi UE vale il 60% delle esportazioni, mentre i paesi extra UE valgono il 40%.

Il prosciutto di San Daniele in Italia è presente per il 64,7% negli esercizi della grande distribuzione organizzata con valori di presenza percentuale simili alle altre due tipologie di prosciutto più diffuse (Parma è al 70,32% mentre il prosciutto generico è al 64,84%). Negli esercizi del dettaglio tradizionale si rileva invece come il prosciutto di San Daniele sia presente solo nel 34,7% rispetto agli altri prodotti presi in considerazione, con una differenza percentuale del 38% rispetto al prosciutto di Parma e del 13% rispetto al prosciutto crudo generico non tutelato. Rispetto all'analoga analisi fatta nel 2012 emerge come il gap di differenza negli esercizi del dettaglio tradizionale si sia ridotto del 5% rispetto al prosciutto di Parma e del 7% rispetto al prosciutto crudo generico non tutelato. Dall'analisi dei prezzi medi di vendita al dettaglio si può osservare come il prosciutto di San Daniele, nelle varie tipologie commerciali, venga sempre venduto ad un prezzo medio superiore rispetto al prosciutto di Parma e al prosciutto crudo generico non tutelato: il prezzo medio del prosciutto di San Daniele nella grande distribuzione organizzata è di 27,49 €/kg (Parma 26,68€/kg, il prosciutto crudo generico 18,90€/kg); negli esercizi del dettaglio tradizionale il prosciutto di San Daniele è venduto a 30,96 €/kg (Parma 28,69 €/kg, il prosciutto generico 21,52 €/kg). Per il prosciutto venduto come "affettato preconfezionato" in vaschetta il prosciutto di San Daniele negli esercizi della grande distribuzione organizzata è presente per il 34%, mentre il Parma è al 56,92%, con il prosciutto generico che è invece presente nell'84,5% dei punti vendita analizzati. Da rilevare, rispetto ai dati del 2012, un aumento di presenza media del prosciutto di San Daniele nella GDO del 4% dovuto soprattutto alla maggior presenza negli esercizi di discount 43,20% (contro i 21,85% del 2012) e negli ipermercato 75,71% (contro i 68,13% del 2012). Anche dall'analisi dei prezzi di vendita del prodotto "affettato preconfezionato" si può osservare come il prosciutto di San Daniele



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

venga venduto ad un prezzo sempre superiore rispetto a quello dei suoi diretti competitors presi in considerazione, in tutte le tipologie commerciali della GDO. Mediamente il prosciutto di San Daniele viene venduto al prezzo di 46,35 €/kg che corrisponde a 5,07 €/kg in più rispetto al prosciutto di Parma e 14.73 €/Kg in più rispetto al prosciutto generico non a denominazione.

b) I dati produttivi del prosciutto di San Daniele

Ma vediamo con l'ausilio di alcune tabelle il dettaglio degli andamenti produttivi del comparto del prosciutto di San Daniele nell'anno appena trascorso, raffrontati con il più recente passato.

Anno	Produzione DOP in Kg.	Var. % Peso su anno precedente	Produzione in unità di prodotto	Var. % up su anno precedente
2011	38.911.107	- 1,3	2.690.175	- 1,3
2012	38.317.815	- 1,5	2.646.819	- 1,6
2013	34.824.863	- 9,1	2.404.808	- 9,1

Nel 2013 la produzione è complessivamente calata rispetto al 2012 di 9,1 punti. Il risultato produttivo finale di San Daniele è stato di 2.404.808 u.p. salate in totale, tale dato è stato determinato principalmente dall'inattività di tre impianti produttivi bloccati nella produzione per cause strettamente proprie ed aziendali. L'incidenza delle lavorazioni per conto terzi nel 2013, cioè le cosce lavorate dal singolo prosciuttificio ma di proprietà di terzi (le c.d. "balie"), si è attestata al 18,8% del totale della produzione a DOP, con una crescita rispetto all'anno precedente del +1,5%. Un ulteriore dato significativo - soprattutto in relazione alla politica della qualità decisa dal Consorzio - è stata l'attività di controllo sulle cosce fresche direttamente alla consegna presso il prosciuttificio svolta dall'INEQ Istituto Nord est Qualità, che su base annua ha fatto registrare un'incidenza complessiva di controlli sul fresco del 51,7%, con un risultato finale di 1.243.830 cosce proposte al distretto e controllate nel 2013.

In conseguenza a quanto sopra, ovviamente, anche le lavorazioni complessive lorde, la somma cioè tra quelle a DOP e quelle non DOP, hanno fatto registrare una sensibile diminuzione rispetto a quanto registrato nel 2012 con un calo piuttosto significativo della produzione totale su base annua pari a 8,4 punti percentuali. Da notare come la quota di prodotto a DOP salata nel distretto produttivo di San Daniele sia costantemente, negli anni considerati, pari o superiore all'85% del totale. Tale dato conferma la vocazione pressoché totalitaria delle imprese alla produzione tipica con una quota che nel 2013 - nonostante la difficile situazione contingente - è stata dell'87,2%.

Anno	Kg di lavorazioni complessive lorde	Kg di lavorazioni DOP	Incidenza % della DOP sul totale delle lavorazioni
2011	45.226.275	38.911.107	85,0
2012	43.560.447	38.317.815	88,0
2013	39.919.799	34.824.863	87,2

Per quanto riguarda il prosciutto di San Daniele DOP affettato in vaschetta - operazione che deve avvenire obbligatoriamente ed esclusivamente all'interno del distretto produttivo e sotto controllo, così come previsto dal Disciplinare - nel 2013 è ulteriormente cresciuta rispetto all'ultimo biennio. L'andamento del San Daniele affettato in vaschetta ha fatto registrare un più che positivo +14,3% sul 2012, attestandosi ad oltre 14.100.000 confezioni certificate, corrispondenti a circa 1.260.000 chilogrammi di prodotto DOP e pari ad oltre 278.000 prosciutti affettati (+11,4% sul 2012). La produzione di San Daniele affettato in vaschetta ha interessato 7 laboratori di affettamento operativi. Tali dati sono molto positivi perché segnano una crescita molto superiore al trend nazionale complessivo dei prosciutti e degli altri salumi affettati preconfezionati.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Anno	N. prosciutti affettati	N. confezioni prodotte	Var % anno prec.
2011	254.080	12.733.728	+ 4,8
2012	252.682	12.405.402	- 2,6
2013	278.048	14.183.410	+14,3

c) lo smobilizzo dei magazzini

Per quanto riguarda gli smobilizzi dei magazzini si è assistito ad un'annata nella quale i produttori hanno gestito un magazzino che ha mantenuto nell'anno un'equilibrata disponibilità di prodotto stagionato. A fine anno la media delle giacenze nei magazzini si è attestata al 27%. I prosciutti muniti di contrassegno ai fini della DOP, cioè certificati e marchiati, nel 2013 sono stati 2.404.009 con una diminuzione del 9,8% sul 2012, un risultato che è frutto anche delle situazioni critiche sopra evidenziate.

Vediamo nella tabella che segue l'andamento delle marchiature nel più recente periodo:

Anno	Marchiatura/certificazione u.p.	Var % su anno precedente
2011	2.659.414	+ 4,5
2012	2.664.838	+ 0,2
2013	2.404.009	- 9,8

Per quanto riguarda lo smobilizzo dei magazzini di San Daniele, e cioè dei prosciutti che hanno abbandonato il distretto a seguito dell'avvenuta marchiatura (tale dato corrisponde a potenziali vendite in quanto le movimentazioni per prassi avvengono post cessione dei lotti), vediamo nella tabella che segue come si è comportato il distretto nell'ultimo triennio.

Periodo	2011	Var.% anno prec.	2012	Var.% anno prec.	2013	Var.% anno prec.
gen-mar	568.414	-5	566.991	-0,2	560.636	-1,1
apr-giu	672.590	-7	629.919	-6,7	546.955	-1,5
lug-set	697.364	-5	705.191	+1,1	729.992	+3,3
ott-dic	680.147	- 2	658.044	-3,3	658.487	+0,1
Totali	2.618.515	-4,6	2.560.145	-2,2	2.496.067	-2,5

In particolare va evidenziato come nel 2013 si sono smobilizzati complessivamente 2.496.067 prosciutti, che evidenziano una diminuzione di 2,5 punti percentuali sul 2012, con un primo semestre in negativo ed un secondo semestre in positivo. I dati sono prevalentemente frutto delle crisi aziendali di cui sopra si è dato conto. Nel corso del 2013 i magazzini sono stati sempre tendenzialmente in equilibrio. Tale dato è molto importante in prospettiva anche in vista delle campagne di vendita del 2014 in cui si prevede di beneficiare di magazzini molto "leggeri" che presentano con un "buco" di produzione realizzato nel 2013 che si sostanzierà già a partire dal mese di aprile 2014.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Capitolo 2

Il Piano produttivo ai sensi dell'art.172 del Reg. (UE) n.1308/13 e del Decreto ministeriale 11 novembre 2014 n. 6349

Il Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP è redatto nel pieno rispetto delle previsioni di cui dell'art.172 del Reg. (UE) n.1308/13 e del Decreto ministeriale 11 novembre 2014 n. 6349 in quanto esso:

- è presentato dal Soggetto legittimato tramite posta certificata contestualmente alla Regione interessata e al Ministero, Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale, Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea;
- esiste l'accordo preventivo sul Piano tra le parti interessate operanti nella zona geografica delimitata di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale accordo è concluso previa consultazione dei suinicoltori della zona geografica, tra almeno due terzi dei trasformatori del prosciutto DOP o IGP interessato che rappresentino almeno due terzi della produzione di detto prosciutto.
- copre solo la gestione dell'offerta del prosciutto di San Daniele in modo tale da adeguare l'offerta alla domanda attraverso la regolamentazione delle quantità di prodotto DOP certificabili su base annua
- ha effetto solo sulla DOP prosciutto di San Daniele che rappresenta meno del 10% dei prosciutti crudi prodotti in Italia e il 27% dei prosciutti DOP prodotti nel nostro Paese;
- ha una durata di tre anni (2015-2017);
- non danneggia il commercio di prodotti diversi dal San Daniele e non riguarda le transazioni che hanno luogo dopo la prima commercializzazione del prosciutto in questione, infatti si limita a regolamentare la produzione dei singoli prosciuttifici;
- non fissa i prezzi, nemmeno a titolo orientativo o di raccomandazione;
- non rende indisponibile una percentuale eccessiva del prodotto interessato che altrimenti sarebbe disponibile ciò proprio per le dimensioni della produzione annua di San Daniele rispetto ai prosciutti DOP italiani ;
- non crea discriminazioni, non rappresenta un ostacolo per l'accesso di nuovi operatori sul mercato né recano pregiudizio ai piccoli produttori, da un lato il piano prevede espressamente le modalità di accesso alla DOP per i nuovi produttori, dall'altro non si applica ai piccoli produttori lasciandoli di fatto liberi di produrre senza limiti;
- in ogni caso contribuisce allo sviluppo del San Daniele come si vedrà nel prosieguo della presente trattazione.

In particolare la gestione della produzione del prosciutto di San Daniele è attuata in modo da adeguare l'offerta alla domanda, ciò anche attraverso il consolidamento e la conquista di nuovi spazi di mercato, che devono essere sostenuti da un'adeguata promozione e valorizzazione del prodotto. Ciò avverrà col reperimento direttamente dai prosciuttifici delle risorse economiche (la c.d. "contribuzione differenziata") necessarie al Consorzio per sostenere la promozione e la commercializzazione degli aumenti produttivi, e che avranno un sistema di pagamento per i prosciuttifici proporzionale sulla base dei quantitativi da immettere sui mercati, alla



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

gradualità e progressività degli aumenti produttivi, il tutto parametrato alle crescenti difficoltà di promuovere il prodotto sia sui mercati maturi che sui mercati emergenti.

Il Piano costituirà per il futuro del San Daniele un utile elemento di governo della produzione DOP, volto ad incrementare in forma graduale la produzione del distretto friulano con un maggiore equilibrio tra l'offerta e la domanda rispetto a quanto avvenisse nel passato. Il governo della produzione e la gestione dell'offerta costituiscono inoltre un'autentica "catapulta produttiva" per il distretto produttivo ed i singoli prosciuttifici, che consente nel medio termine di tutelare meglio i valori della filiera (quotazioni dei suini, delle cosce e dei prosciutti DOP), e di creare un volano costante e duraturo per la crescita della produzione del prosciutto di San Daniele sulla base di una solida e costante garanzia di qualità della produzione.

La funzione del Piano Produttivo ha proprio una valenza specifica, atta a 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, dando all'ente consortile gli strumenti di natura economica - derivanti dalla contribuzione differenziata - utili per sostenere l'apertura di nuovi mercati ed il rafforzamento di quelli già consolidati.

Il Piano Produttivo si configura anche come uno strumento per monitorare la crescita produttiva ed evitare che si verifichino forti squilibri tra domanda e offerta con conseguenti oscillazioni e gravi ripercussioni su tutta la filiera. Per questo motivo, il Consorzio fissa tutti gli anni un Punto di Equilibrio (PE) di produzione che è considerato il livello ottimale per assicurare il giusto equilibrio tra offerta e domanda. Il PE assicura inoltre risorse consortili dai contributi ordinari sufficienti per sostenere i consumi. In caso di eccessi produttivi, il Consorzio si occuperà di reperire ulteriori risorse per sostenere i consumi (la Contribuzione Differenziata) anche attraverso il potenziamento di mercati esistenti e/o la ricerca di nuovi mercati.

Il Punto di Equilibrio assicura anche che gli standard qualitativi previsti dal Disciplinare della DOP vengano rigorosamente rispettati, ciò sia per preservare le caratteristiche del prodotto che per tutelare il consumatore finale. Ma esso garantisce anche che non si creino squilibri tra offerta e domanda tali da mettere a rischio l'esistenza stessa dei produttori e quindi, indirettamente, la disponibilità del prodotto sul mercato.

a) La regolamentazione dell'offerta contenuta nel Disciplinare della DOP prosciutto di San Daniele

Va sottolineato come la gestione dell'offerta della DOP prosciutto di San Daniele sia un elemento già contenuto nel Disciplinare della DOP prosciutto di San Daniele ai sensi del Reg. UE 1151/2012. Va, infatti, notato come del Disciplinare della DOP Prosciutto di San Daniele facciano parte integrante sia il testo della legge italiana 14 febbraio 1990, n. 30 "Denominazione di origine del Prosciutto di San Daniele", sia quello del relativo regolamento di attuazione (DM16/2/1993 n. 298), entrambi costituenti l'allegato 1/A.2 del disciplinare depositato e registrato. Tali dispositivi legislativi fanno plurimo ed esplicito riferimento alla "programmazione della produzione (oggi regolazione dell'offerta)", vedi l'articolo 11 e l'articolo 12, lettera g) della legge 30/90, nonché l'articolo 31 del decreto 298/93. Esiste quindi una precisa disposizione di legge che è stata successivamente recepita con il disciplinare citato anche ai fini del Reg. CEE 2081/92 (ora Reg. UE n.1151/2012), sia per esserne parte integrante che per effetto del suo comma 2, lettera i) del suo articolo 4). Il Disciplinare della DOP, così come registrato a Bruxelles nel 1996 ai sensi del Reg. 2081/92 (ora Reg. UE n. 1151/2012), prevede quindi l'uso di misure di regolamentazione dell'offerta.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Capitolo 3

Sistema di regolazione dell'offerta Piano Produttivo del prosciutto di San Daniele DOP

Sulla base delle considerazioni di cui sopra, nello specifico per il prosciutto di San Daniele il Consorzio ha individuato tre parametri di attuazione per una più completa e corretta regolazione dell'offerta che derivano proprio dalle specificità del prodotto, del mercato e del contesto produttivo molto localizzato che lo contraddistingue:

- la base di partenza per la gestione dell'offerta è costituita dalla media dei quantitativi di prodotto omologati ai fini della DOP dai produttori sulla base degli ultimi 2 anni (2012-2013)
- il distretto ha acquisito un riferimento produttivo storico massimo conseguito, o programmato, da ciascun singolo prosciuttificio nel quinquennio 2009-2013
- il sostegno al mercato è assicurato dai contributi di valorizzazione ex art.21 dello statuto del consorzio

Gli incrementi produttivi sono assicurati anche da un punto di vista qualitativo infatti, pur se in forma parallela al presente piano produttivo, il piano ufficiale dei controlli della DOP prevede specifiche sessioni di controllo intensificate laddove si verificano, presso i singoli produttori, incrementi della produzione annua.

Un ulteriore elemento economico ed obiettivo su cui si basa il Piano è il valore del marchio Prosciutto di San Daniele pari a circa 185 milioni di euro, stimato sulla base della valutazione eseguita dalla società Ernst&Young nel 2008 e aggiornata negli anni successivi, dalla quale risulta evidente il differenziale di valore economico che esiste tra il prosciutto di San Daniele DOP ed i prosciutti generici. Tale differenziale di valore si riflette non solo sulla produzione ma anche sugli impianti produttivi (il valore del prosciuttificio), oltre che sul valore dei terreni adibiti a zona industriale alimentare in San Daniele, tali elementi vengono utilizzati per regolamentare, nel presente Piano, la disciplina degli ampliamenti dei prosciuttifici esistenti e la costruzione di nuovi prosciuttifici (i c.d. "nuovi produttori") e costituisce una solida base di calcolo utile per determinare i valori dei potenziali produttivi installati nei prosciuttifici come si vedrà nel successivo paragrafo (m).

a) Durata

Il piano produttivo ha durata triennale: 2015-2017, e può essere rinnovato per periodi successivi.

b) Gli elementi del Piano

I concetti di base del presente Piano Produttivo sono il Punto di Equilibrio (PE), l'Obiettivo di Produzione (OdP), il Punto di Riferimento (PR) sia riferiti alle singole aziende che al distretto produttivo di San Daniele. Nel Piano essi sono governati attraverso i meccanismi della contribuzione "Differenziata" e del "Trasferimento con cessione definitiva dei PE e dei PR".

In considerazione dell'equilibrio del mercato e dell'Obiettivo di Produzione raggiunto dal Piano, il Punto di Equilibrio è verificato ogni anno e potrà essere rivisto.

c) Il Punto di Equilibrio

E' il limite minimo di base della produzione a DOP da collocare sul mercato nell'anno. Con riferimento allo scenario macroeconomico attuale e alle evoluzioni di mercato previste nel breve-medio periodo, il Consorzio ritiene adeguato fissare per l'anno 2015 il Punto di Equilibrio a 2.547.312 unità di prodotto. Il PE 2015 è riferito



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

ad un livello di risorse economiche da destinare agli investimenti promozionali pari a circa 2.3 milioni di euro. Il PE distrettuale è la risultante della sommatoria dei singoli PE aziendali. Ogni PE aziendale è stato calcolato sulla media della produzione realizzata dal singolo prosciuttificio nel biennio 2012-2013. La somma di tutti i PE aziendali è quindi di 2.547.312 unità di prodotto.

Il PE Aziendale (cioè il PE attribuito a ciascun prosciuttificio) è un diritto acquisto e non viene mai diminuito (salvo il caso di cessione del PE, come vedremo in seguito). Esso potrà essere invece aumentato negli anni successivi al 2015 secondo i seguenti criteri:

- di tutta la produzione raggiunta entro l'Obiettivo di Produzione
- se il PE nel corso dell'anno supera il PR, il valore del nuovo PR viene aggiornato
- in tutti gli altri casi se un prosciuttificio è rimasto inattivo per due anni consecutivi il suo PE si riduce automaticamente del 50%.

d) Il Punto di Riferimento

E' la massima produzione annua conseguita, o programmata, da ciascun singolo prosciuttificio nel quinquennio 2009-2013. A ogni prosciuttificio è stato assegnato un riferimento produttivo storico massimo, appunto il PR. Gli incrementi produttivi annui che si mantengano all'interno del PR non danno luogo a Contribuzione differenziata. Il presente Piano si propone di portare la produzione distrettuale a 2.690.000 unità di prodotto nel triennio di programmazione, e di fare salvi i PR aziendali per l'eventuale successivo triennio di programmazione 2018-2020 (per quelle aziende che non avessero ancora conseguito il loro PR storico). Il PR 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 del Produttore (CIN).

e) L'Obiettivo di Produzione

E' la vera e propria programmazione distrettuale (e quindi aziendale) su base annua. L'OdP fissato dal Consorzio per il 2015 è di 2.674.678 unità di prodotto +5% sul PE del 2015, ciò proprio al fine di consentire un più morbido approccio al Piano produttivo nel 2015 poiché sono state attribuite 127.000 unità di prodotto in più rispetto alla produzione certificata nel 2014 (+ 5 %). L'OdP è il *target* distrettuale di crescita garantito dal Piano per il corrente anno a tutti i produttori.

Fissazione dell'OdP aziendale: l'OdP di ciascuna azienda è almeno uguale o, più frequentemente, superiore al PE. Solo se la produzione aziendale supera il PR dà luogo a Contribuzione differenziata. La differenza tra OdP e PE totale, +5% del PE per l'anno 2014, viene distribuita tra i prosciuttifici così come segue:

- +1% del PE a tutte le aziende fino al conseguimento del PR
- l'ulteriore parte residua viene distribuita tra gli altri prosciuttifici proporzionalmente alla differenza tra il proprio PR ed il PE+1%

L'OdP potrà quindi essere ridistribuito, in forma regolamentata e solo limitatamente, ai prosciuttifici per due sole volte nel corso di ogni anno con le seguenti modalità:



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

- se al 30/06 alcuni prosciuttifici non avranno raggiunto il 50% del loro OdP, le quote da questi non utilizzate saranno ridistribuite tra i prosciuttifici il cui OdP è inferiore all'90% del PR, e che al 30/06 hanno prodotto più del 50% del loro OdP previsto nell'anno
- se al 30/09 alcuni prosciuttifici non avranno raggiunto il 50% dell'OdP residuo al 30/06, le quote da questi non utilizzate saranno ridistribuite tra quei prosciuttifici il cui OdP è inferiore all'85% del PR e che al 30/09 avevano prodotto più del 50% del loro OdP residuo al 30/06

La redistribuzione avverrà in ogni caso proporzionalmente alla differenza tra OdP e PR, e alla percentuale di OdP già utilizzato nei mesi precedenti. In ogni caso è previsto il limite massimo di redistribuzione dell'OdP non superiore all'90% del PR. L'OdP è stabilito annualmente dal Consorzio anche sulla base delle singole programmazioni di produzione richieste ai prosciuttifici.

f) 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 € 1,30 a coscia). Nel corso dell'anno, ogni prosciuttificio versa mensilmente la contribuzione ordinaria di € 1,30 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 PR sarà dovuta la sola contribuzione ordinaria; se, invece, il prosciuttificio avrà superato il proprio PR esso verserà la Contribuzione Differenziata (vedi il paragrafo successivo). Il Consorzio fatturerà i conguagli della contribuzione differenziata in 4 rate trimestrali dell'anno successivo.

g) Contribuzione di Valorizzazione (o Contribuzione Differenziata)

Nel caso in cui la produzione di uno o più prosciuttifici superi il PR assegnato, il Consorzio ha stabilito di adottare un Contributo di Valorizzazione aggiuntivo rispetto a quello ordinario - detto Contribuzione Differenziata - in relazione alle quantità prodotte in eccesso. 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.

Il contributo di valorizzazione (o Contribuzione Differenziata) è stato fissato dal Consorzio sia sulla base della dimensione produttiva del prosciuttificio che sulla base della percentuale di incremento produttivo. 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 50.000 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 a inizio dell'anno successivo (mese di gennaio) quando il Consorzio ha a disposizione i dati certificati di produzione di tutti i prosciuttifici forniti dall'Organo di controllo. Le cosce omologate ai fini della DOP aggiuntive danno quindi origine ad una maggiore contribuzione unitaria in base alla contribuzione differenziata.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Tale contribuzione è richiesta in base ad una modalità di applicazione direttamente proporzionale rispetto a tre classi dimensionali di prosciuttifici identificati sulla base del proprio rispettivo PR, appunto, secondo il criterio produttivo-dimensionale:

Fasce di contribuzione rispetto al PR - Importi per ogni coscia omologata ai fini della DOP								
PR aziendale	Fino al PR	0%-2%	2%-4%	4%-6%	6%-8%	8%-10%	10%-12%	Oltre 12%
da 0 a 50.000 u.p.	€ 1,30	€ 3,00	€ 4,00	€ 5,00	€ 6,00	€ 7,00	€ 8,00	€ 10,00
da 50.001 a 100.000 u.p.	€ 1,30	€ 4,00	€ 5,50	€ 7,00	€ 8,50	€ 10,00	€ 11,50	€ 15,00
oltre le 100.000 u.p.	€ 1,30	€ 5,00	€ 7,00	€ 9,00	€ 11,00	€ 13,00	€ 15,00	€ 20,00

La Contribuzione Differenziata è prevista solo per quelle cosce omologate ai fini della DOP prodotte in eccesso rispetto al PR del singolo prosciuttificio.

A tutti i prosciuttifici che hanno aderito alla Contribuzione di Valorizzazione (o Differenziata) verranno quindi assegnate in forma definitiva il 75% delle cosce omologate ai fini della DOP prodotte oltre il PR aziendale. La contribuzione differenziata sarà invece applicata sul 100% delle cosce prodotte in eccesso.

h) Cessione dei PE e dei PR

Al fine di rendere più elastica la gestione dei singoli PE e PR di ogni prosciuttificio il Consorzio ne consente la totale o parziale cessione tra i prosciuttifici che decidessero di cessare, o ridurre, la propria produzione, e di incrementarla ai prosciuttifici che decidessero di crescere ulteriormente, è consentita la cessione totale o parziale dei PE e PR dei prosciuttifici.

Tali cessioni, al fine di non creare pregiudizio al Piano, 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 verso il Consorzio medesimo, 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 ai OdP, PE e PR sono modificati della stessa quantità trasferita, e le modifiche sono valide già per l'anno in cui hanno luogo.

La cessione dei PE e dei PR 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) Piccoli produttori

Il presente Piano Produttivo non si applica ai produttori a cui è attribuito un Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA) certificato nell'anno solare antecedente a quello del Piano, uguale o inferiore a 35.000 u.p., Tale disposizione assolve adeguatamente alla prescrizione normativa che impone di non creare pregiudizio ai piccoli produttori che risulteranno invece assai avvantaggiati rispetto ai produttori medi e grandi.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

l) Il Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA)

Oltre al proprio PR ogni prosciuttificio all'inizio della propria attività - o quando intervengano modifiche dello stabilimento che ne comportino l'ampliamento strutturale - dichiara il proprio Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA). Questo elemento 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. Il Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA) che corrisponde al numero massimo di cosce suine che possono essere introdotte ed avviate alla salagione ai fini della DOP dallo stabilimento di produzione in una settimana di lavorazioni. Il PPA massimo annuale si calcola su 52 (cinquantadue) settimane/anno; esso va indicato per intero se il riconoscimento ai fini della legge sia stato richiesto per impianti non completamente attrezzati al momento della domanda di ammissione al Consorzio. In ogni caso le informazioni contenute nella dichiarazioni di cui alla presente possono essere soggette a verifica da parte del Consorzio. Non sempre il punto di riferimento coincide con il PPA anzi solitamente il secondo è molto maggiore del primo.

m) Nuovi Produttori (cui sono attribuiti nuovi PPA) e Ampliamenti dei prosciuttifici già esistenti con conseguente modifica del PPA preesistente

Il Consorzio si impegna a garantire l'accesso di nuovi prosciuttifici che decidessero in futuro di produrre San Daniele, come del resto è sempre avvenuto anche nel passato. Per regolare l'inserimento nel contesto produttivo dei Nuovi produttori è previsto un contributo di accesso. Onde evitare qualsiasi tipo di discriminazione i criteri di calcolo dei contributi di accesso consortili adottati per i Nuovi Produttori sono legati all'aumento del Potenziale Produttivo Distrettuale 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 DOP.

Le regole del presente piano pertanto non creano discriminazioni e non rappresentano un ostacolo per l'accesso di nuovi operatori sul mercato. Proprio per tale motivo il Piano ha previsto una apposita via di accesso al sistema da parte dei Nuovi Produttori.

Il Piano produttivo adotta strutturalmente i principi stabiliti dall'art. 2-ter della Legge 22 dicembre 2008, n.201.

Come già detto in precedenza nel 2008, il Consorzio ha commissionato alla società Ernst&Young di Milano la stima del valore teorico del marchio prosciutto di San Daniele, dalla quale si è ricavato che il valore del suddetto marchio è ricompreso nell'intervallo tra 184 e 207 milioni di Euro. Nell'ambito dello stesso studio, che ha esaminato nel dettaglio la maggioranza dei bilanci dei Soci del Consorzio e tutti i dati relativi alla produzione ed alla commercializzazione del prosciutto di San Daniele DOP, è emerso che la produzione a marchio DOP in oggetto ha sul mercato un sensibile valore aggiunto in termini di prezzo rispetto alle analoghe produzioni generiche. La rinomanza del marchio che contraddistingue il prosciutto di San Daniele DOP ed il valore aggiunto in termini economici rispetto alle produzioni di prosciutto generico sono principalmente da ricondurre agli investimenti compiuti negli ultimi 50 anni dal Consorzio in relazione alla valorizzazione, promozione, vigilanza e tutela (temi di recente regolamentati dall'art 14, comma 15 e ss., della Legge n. 526/99). Il primo deposito del marchio "prosciutto di San Daniele" come marchio collettivo ad opera del Consorzio del prosciutto di San Daniele è avvenuto il 30 maggio 1972, successivamente, con Regolamento CE n. 1107 del 1996 il prosciutto di San Daniele è stato inserito nell'elenco dei prodotti a Denominazione di Origine protetta dell'Unione Europea ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/92 (oggi sostituito ed abrogato dal Reg. UE n. 1151/2012) così ottenendo anche la tutela comunitaria. Per questi motivi il Consorzio ha preso in considerazione gli investimenti effettuati dai produttori e dal Consorzio stesso a partire dall'anno 1997. I



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

produttori hanno versato al Consorzio contributi consortili a partire dal 1997 e fino al 2013 per complessivi Euro 43.156.369,00=.

La somma di Euro 43.156.369,00= è stata totalmente investita dal Consorzio in azioni di valorizzazione, promozione, vigilanza e tutela della produzione DOP. Il numero medio annuo di cosce omologate ai fini dalla DOP prosciutto di San Daniele, a partire dal 1997, è di 2.398.342 unità di prodotto. Nelle modalità di calcolo legate ai contributi dovuti per l'aumento del Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA) si ribadisce che non vengono fatte discriminazioni tra produttori nuovi o vecchi, e tra soggetti consorziati o non aderenti al consorzio.

Il calcolo del contributo consortile si basa dunque su tre elementi obiettivi e conoscibili da parte di terzi, e cioè si sono presi in considerazione: tutti contributi consortili versati dai produttori a partire dal 1997, anno in cui fu registrata in ambito UE la DOP "prosciutto di San Daniele", e li si è associati al numero medio annuo di cosce omologate ai fini dalla DOP prosciutto di San Daniele a partire dal 1997 e fino al 2010 e poi agli anni successivi, e al Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA) di ciascun produttore.

Formula per il calcolo del contributo di accesso per i N.P.

$$\text{PPA} \times \frac{\text{somma contributi consortili versati dai produttori dal 1997 ad oggi}}{\text{media/anno delle cosce omologate fini della DOP dal 1997 ad oggi}} = \text{Contr. Nuovi Produttori}$$

Tutte le voci che concorrono a determinare il valore del "contributo di valorizzazione" alla DOP dello statuto sono connesse alle maggiori attività di promozione, tutela, vigilanza e informazione del consumatore nonché alla cura degli interessi generali della DOP.

Il contributo di valorizzazione è dovuto:

- nel caso di nuovo produttore l'entità del contributo di valorizzazione è calcolata moltiplicando il Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA) del produttore per il risultato ottenuto dalla divisione tra la somma di tutti contributi consortili versati al Consorzio da parte dei produttori a partire dal 1997 ed il numero medio annuo di cosce omologate ai fini dalla DOP prosciutto di San Daniele nel periodo contemplato, a partire dal 1997. La presente regola non si applica ai nuovi produttori con un PPA di 20.000 unità di prodotto
- nel caso in cui il prosciuttificio già operativo aumenti il proprio Potenziale Produttivo Autocertificato (PPA) esso è tenuto alla corresponsione del contributo di valorizzazione secondo le modalità di calcolo di cui al punto precedente, che verrà attualizzato nel valore ogni cinque anni, solamente sulla parte risultante dalla differenza tra il nuovo PPA e quello precedentemente asseverato. La presente regola non si applica alle modifiche che una tantum comportino una variazione del PPA in misura non superiore al 20%, oppure, a 10.000 unità di prodotto a discrezione del produttore/dichiarante

Sarà considerato nuovo produttore un prosciuttificio che si insedi *ex novo* e non su una struttura che abbia già prodotto San Daniele e che abbia una ragione sociale che non sia in alcun modo riconducibile direttamente o indirettamente ad una società gestrice di un prosciuttificio produttore di San Daniele già esistente (per evitare strumentali duplicazioni).

Il nuovo produttore godrà di questa assegnazione agevolata una sola volta e non potrà trasferire in vendita o affitto a terzi il proprio) per tutta la durata del Piano Produttivo stesso e suoi rinnovi. Ciò per evitare la strumentale attivazione di diritto produttivo (quota prosciuttifici finalizzata a reperire quote al valore inferiore



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

rispetto a quello corrente di mercato, da trasferire a soggetti già attivi e quindi già dotati di proprio riferimento produttivo.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Conclusioni

In conclusione le dinamiche sopra illustrate, e le soluzioni adottate per regolamentare i volumi produttivi della DOP prosciutto di San Daniele, certamente forniscano una risposta positiva alle esigenze di un segmento produttivo e di mercato - quello del prosciutto di San Daniele DOP- al tempo stesso delicato e complesso, dove le regole attualmente vigenti il Disciplinare, le leggi ed i regolamenti, da soli, non sono sufficienti alla tutela del complesso degli interessi collettivi che anche la UE è chiamata a perseguire nella tutela delle produzioni a DOP.

Questo insieme di valori morali, patrimoniali ed economici, che sono i soggetti di uno specifico interesse collettivo, trovano nel presente Piano regole che ne preservano il valore e la remuneratività, il tutto attraverso specifiche regole di governance e di regolamentazione della produzione che - nel rispetto della concorrenza e della tutela dei consumatori - impediscano comportamenti "predatori" da parte dei diversi operatori commerciali a totale detrimento del valore, della remuneratività e della qualità del prosciutto di San Daniele ed in definitiva degli stessi interessi collettivi che sono alla base del trattato della UE.