



Piano di regolazione dell'offerta del Prosciutto di San Daniele DOP dal 2021 al 2023

Consorzio del Prosciutto di San Daniele



Indice

PREMESSE	2
ANALISI DI MERCATO	4
A) PRODUZIONE	4
B) VENDITE E GIACENZE	6
C) PREZZI.....	7
D) FILIERA	8
E) ANALISI SULLA POSSIBILE EVOLUZIONE DELLE CONDIZIONI DELL'OFFERTA E DELLA DOMANDA.....	9
IL PIANO DI REGOLAZIONE DELL'OFFERTA AI SENSI DELL'ART. 172 DEL REG. (UE) N. 1308/2013	11
A) REQUISITI.....	11
B) OBIETTIVI.....	11
C) DURATA.....	12
D) GLI ELEMENTI DEL PIANO	12
E) IL PUNTO DI EQUILIBRIO (PE)	12
F) L'OBIETTIVO DI PRODUZIONE (ODP)	12
G) IL POTENZIALE PRODUTTIVO AUTOCERTIFICATO/INSTALLATO (PPA O PPI)	13
H) CESSIONE DEL PE.....	13
I) RIPARTIZIONE DELL'ODP	13
J) CONTRIBUTO CONSORTILE (O CONTRIBUZIONE ORDINARIA).....	13
K) CONTRIBUZIONE DI VALORIZZAZIONE (O CONTRIBUZIONE DIFFERENZIATA).....	14
L) PICCOLI PRODUTTORI.....	15
M) NUOVI PRODUTTORI E AMPLIAMENTI DEI PROSCIUTTIFICI	15
CONCLUSIONI	17

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 ed i 9 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 4.000 allevamenti e 55 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 tra i 9 e i 10 mesi di età – che per la stagionatura dei prosciutti – che ha una durata minima di 13 mesi. 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 trasformato. 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 protetta dove il nome dell'azienda produttrice non compare o, se compare, è in secondo



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

La regolazione dell'offerta è un elemento già contenuto nel Disciplinare della DOP Prosciutto di San Daniele ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012. Infatti, va notato come facciano parte integrante del disciplinare sia la legge italiana 14 febbraio 1990, n. 30 “Denominazione di origine del Prosciutto di San Daniele”, sia il relativo regolamento di attuazione (D.M. 16/02/1993 n. 298). Tali dispositivi legislativi fanno plurimo ed esplicito riferimento alla “programmazione della produzione” (Legge 30/90 art. 11 e art. 12, lettera g); D.M. 298/93 art. 31). Il Disciplinare della DOP, così come registrato a Bruxelles nel 1996 ai sensi del Reg. (CEE) 2081/92 (ora Reg. (UE) n. 1151/2012), prevede quindi l'uso di misure di regolamentazione dell'offerta.

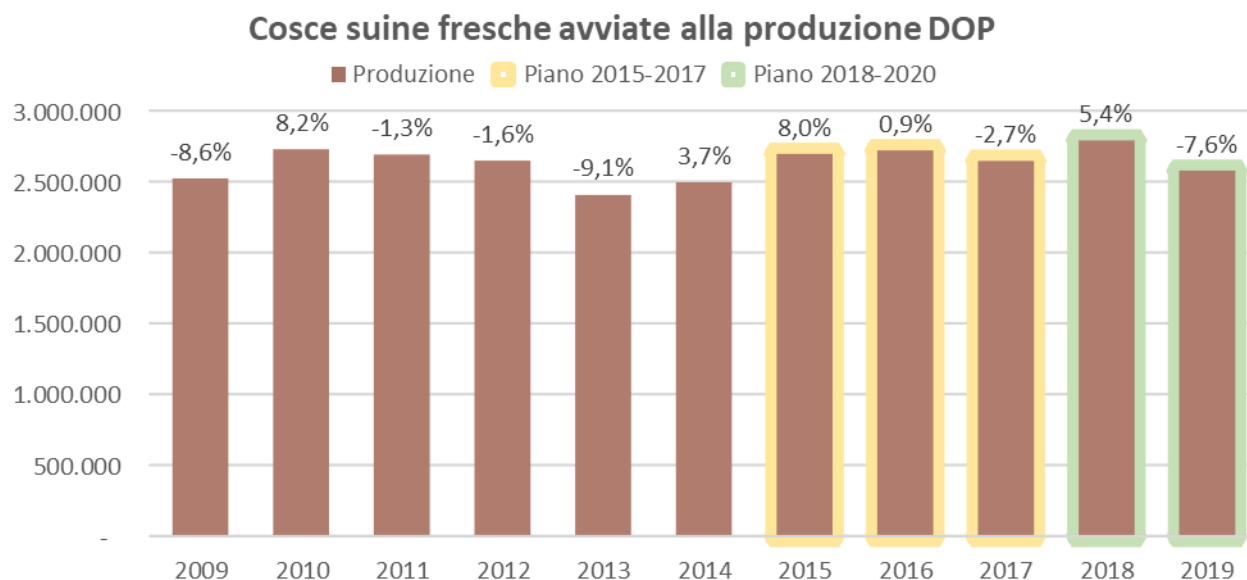
Un eccessivo sbilanciamento tra domanda ed offerta potrebbe apportare effetti negativi sull'economia di tutta la filiera DOP. Inoltre, in assenza totale di regolamentazione le situazioni di crisi economica come quelle verificatesi nel periodo 2011-2013 avrebbero potuto – se non gestite a livello di comparto – 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 e 2018-2020.

Un ulteriore elemento che deve essere considerato per il nuovo Piano è la modifica non minore del disciplinare del Prosciutto di San Daniele, attualmente all'esame dell'UE, che entrerà in vigore nei prossimi mesi. Il nuovo disciplinare della DOP consente un peso dei suini maggiore rispetto al passato e fissa i limiti di peso per la coscia fresca tra i 12,5 kg ed i 17,5 kg. Sarà quindi possibile utilizzare cosce più pesanti rispetto al passato e quindi a parità del numero di cosce corrisponderà una produzione in kg maggiore. Si deve inoltre considerare che la stagionatura media alla quale sono venduti i prosciutti di San Daniele negli ultimi anni è in progressivo aumento sia per l'aumento di peso delle cosce che per una maggiore preferenza sul mercato di prosciutti con stagionatura prolungata. Quindi i prosciuttifici devono oggi gestire un magazzino più consistente rispetto a quanto avvenisse in passato.

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 del Piano 2015-2017 e del successivo Piano 2018-2020.



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	2.576.275	-7,6%	37.633.976	-7,2%
2020	2.500.000 *	-3,0% *	37.115.250 *	-1,4% *

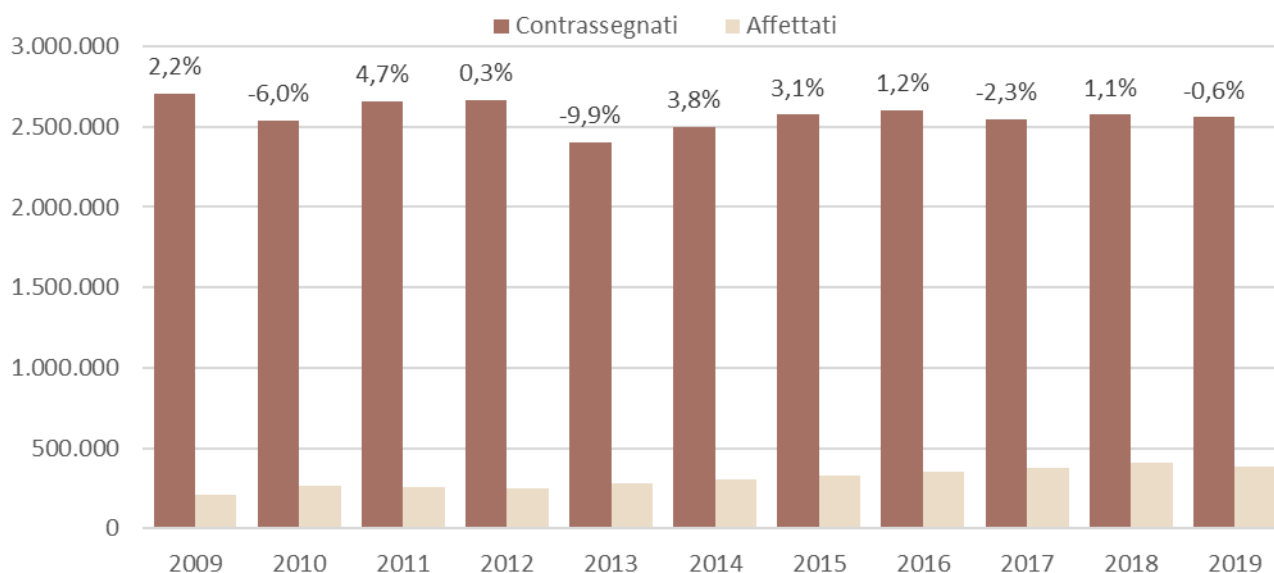
* previsioni su dati parziali al 15/07/2020

Dal 2015, anno di introduzione del Piano, si nota una maggiore stabilità della produzione realizzata nell'anno. Inoltre, 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 situazioni di criticità di alcune grandi aziende, si può vedere che l'incidenza di questo evento sulla produzione complessiva (-7,6%) è stata minore rispetto a situazioni analoghe avvenute nel 2009 (-8,6%) e nel 2013 (-9,1%).

Dall'avvio del Piano, una volta ristabilita l'offerta sulla corretta quota di mercato nell'anno solare 2015, la crescita della produzione è avvenuta in modo più graduale rispetto a quanto avvenisse in passato.

Per completare il quadro relativo alla produzione 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 13 mesi, 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.

Prosciutti di San Daniele DOP contrassegnati ed affettati



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%	381.130	-5,9%
2020	2.500.000 *	-2,2% *	393.000 *	+3,1% *

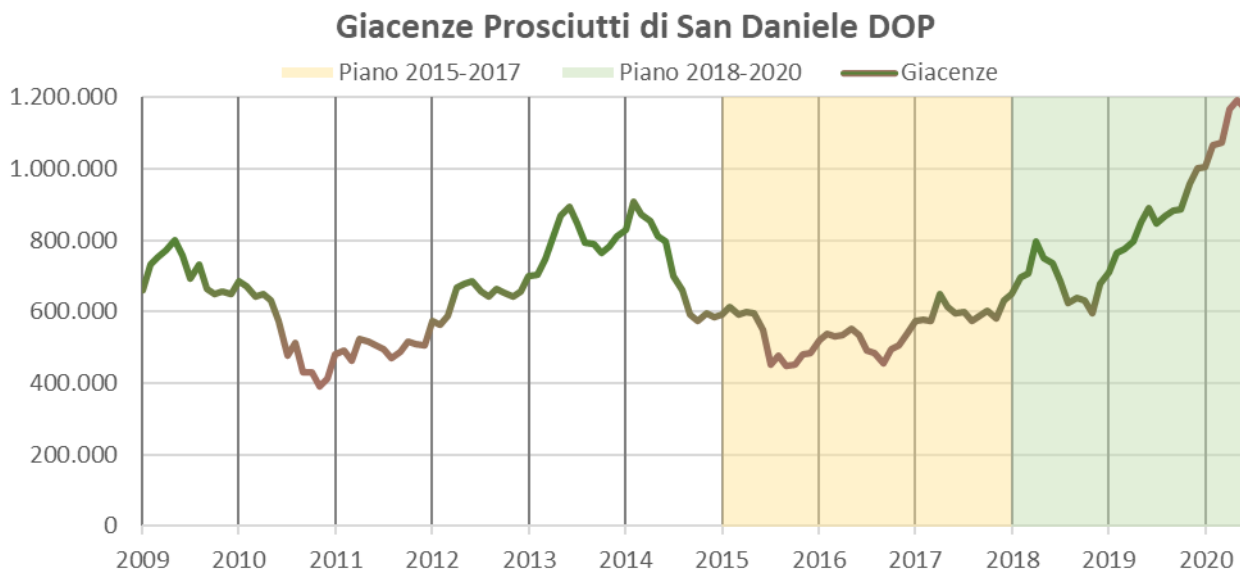
* previsioni su dati parziali al 15/07/2020

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 13 mesi. Si osserva dal 2016 una solida stabilità dei prosciutti contrassegnati e quindi immessi sul mercato, con variazioni percentuali annuali molto più contenute rispetto a quanto avvenisse in passato.

Per quanto riguarda il Prosciutto di San Daniele affettato preconfezionato si osserva una costante crescita dei quantitativi avviati a tale tipologia di vendita. La riduzione avvenuta nell'anno solare 2019 è da imputare ad una sola azienda, interessata da una situazione di criticità nel periodo, per tutte le altre aziende il trend di crescita registrato è stato simile a quello degli anni precedenti.

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 di 13 mesi 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. Su tali presupposti il Piano 2018-2020 ha regolato l'offerta in rialzo, di fatto aumentando la produzione. La situazione che si presenta ad oggi è sensibilmente diversa e vede una giacenza di prosciutti stagionati ai massimi storici, sopra il milione di prosciutti a partire da gennaio 2020. Ciò è un indicatore di una domanda più contenuta rispetto a quella degli ultimi anni ed un'offerta in eccesso.

Un secondo parametro utile a 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.

Smobilizzi in 12 mesi Prosciutti di San Daniele DOP



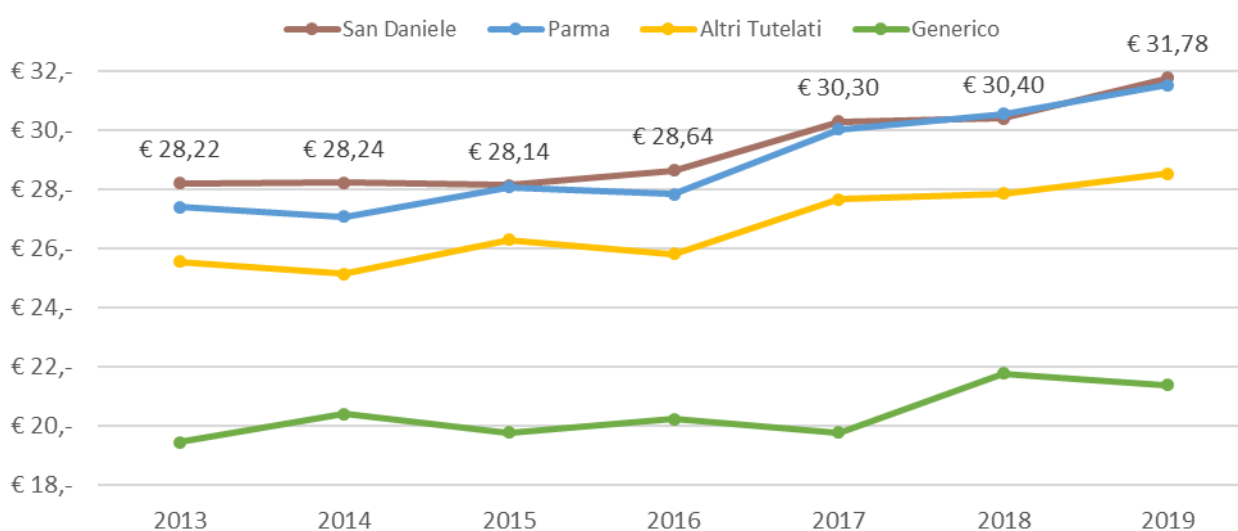
Si osserva che è avvenuta una notevole riduzione della vendita di Prosciutti di San Daniele a partire dai primi mesi del 2019, che ha portato ad un ridimensionamento del numero complessivo di smobilizzi di circa 150.000 prosciutti nell'arco di 12 mesi. Storicamente il mercato ha presentato altre situazioni con indici di variazione analoghi, sia in crescita che in decrescita.

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 in oltre 500 esercizi di commercio al dettaglio diversi per ciascuna annualità.

L'analisi più significativa riguarda 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.

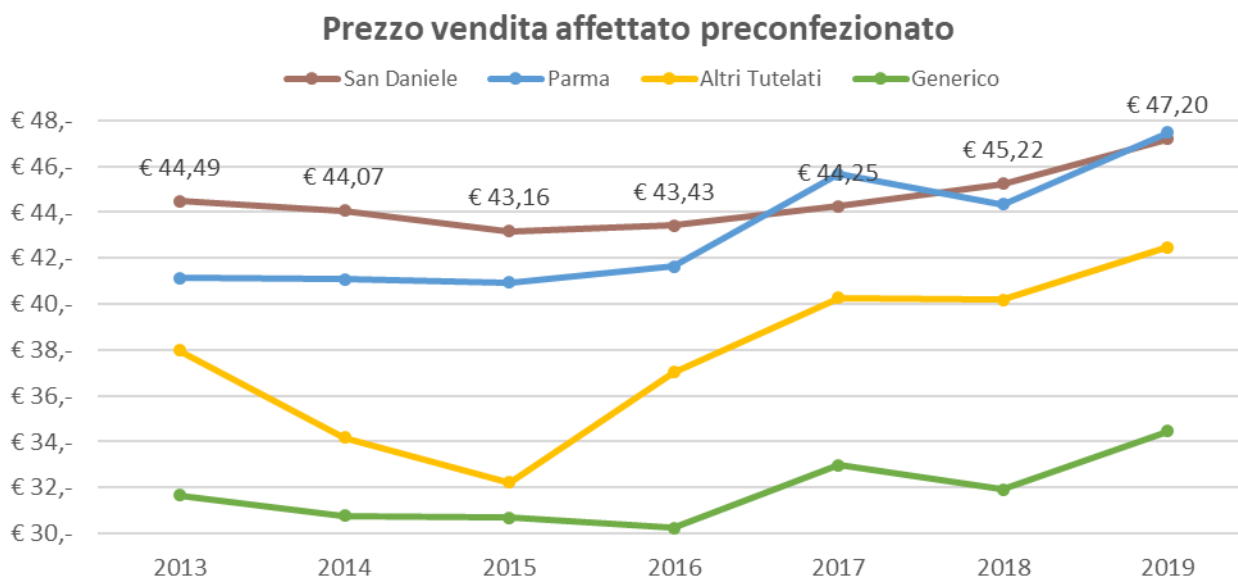
Prezzo vendita assistita al banco gastronomia





Dal 2016 si osserva un aumento del prezzo medio al consumo del Prosciutto di San Daniele, con prezzi medi molto vicini a quelli registrati per il Prosciutto di Parma. L'andamento in aumento dei prezzi è comune anche a tutte le altre tipologie di prosciutti, quindi il fenomeno è di portata macroeconomica e non dipende da elementi legati esclusivamente al Prosciutto di San Daniele.

Di particolare interesse sono anche i dati dei prezzi del Prosciutto di San Daniele affettato preconfezionato in atmosfera modificata rilevati negli esercizi commerciali della Distribuzione Moderna Organizzata (DMO). Anche in questo caso si riporta l'andamento dei prezzi medi confrontato con quello dei *competitors*.



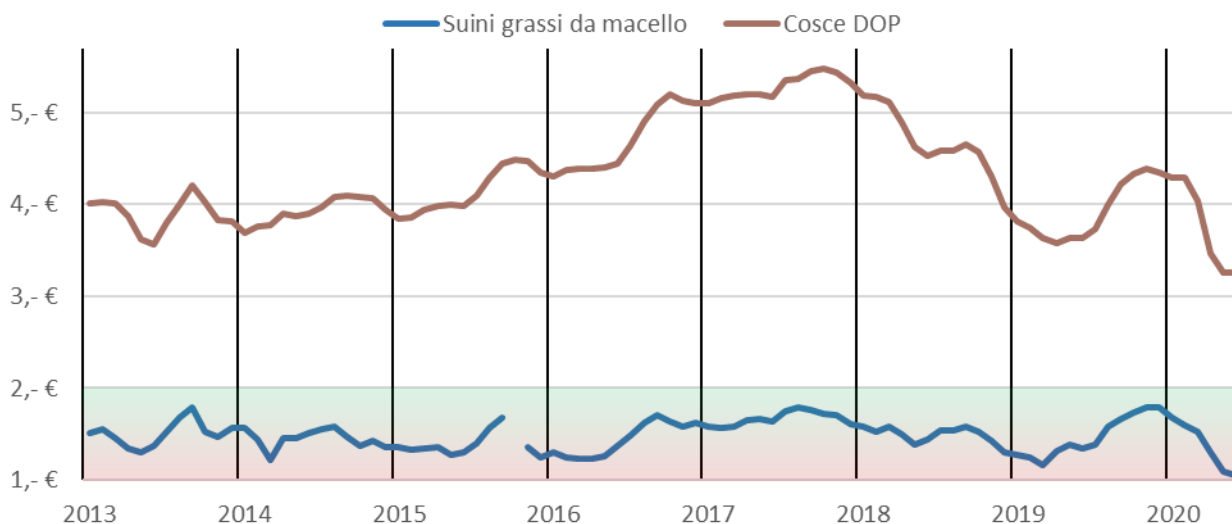
Analogamente a quanto visto per i prezzi medi del prosciutto al banco gastronomia, l'andamento generale dei prezzi al consumo rilevati è comune a tutte le tipologie di prodotto. Si osserva una riduzione dei prezzi nel periodo tra il 2013 ed il 2015, seguita da una fase di crescita a partire dal 2016. Il prezzo del Prosciutto di San Daniele presenta una stabilità maggiore rispetto a quello del Parma e degli altri prosciutti tutelati.

Il prezzo al consumo del Prosciutto di San Daniele è cresciuto regolarmente dall'anno di attuazione del Piano di regolazione dell'offerta, ma tale crescita, che ha interessato tutto il panorama dei prosciutti crudi italiani, è da imputare a fenomeni macroeconomici di portata più ampia. Il contributo del Piano si può invece apprezzare nella maggiore stabilità dei prezzi medi del Prosciutto di San Daniele, che è certamente legata all'equilibrio tra domanda e offerta.

d) Filiera

Ogni anno vengono certificati nel circuito DOP e macellati 8 milioni di suini e 14 milioni di cosce vengono avviate alla produzione di prosciutti ad indicazione di origine tutelata. Il distretto produttivo di San Daniele rappresenta la destinazione di circa il 22% della filiera completamente italiana che rifornisce tale materia prima. Si è già visto che l'attuazione del Piano non ha avuto effetti negativi sulla quantità di cosce fresche avviate alla produzione DOP; è interessante analizzare la situazione economica della filiera attraverso le quotazioni delle borse merci suinicole ed i prezzi fissati dalla CUN.

Quotazioni CUN "Suini da macello" e "Tagli di carne suina fresca"



Tra il 2016 ed il 2018 il prezzo dei suini grassi da macello ha mantenuto prezzi elevati rispetto alla media storica, assicurando una buona remunerazione degli allevatori a monte della filiera. Si nota una riduzione del prezzo nei primi mesi dell'anno 2019 che si è ristabilito su valori più alti nella seconda metà dell'anno, ed un rapido abbassamento dello stesso nei primi mesi del 2020.

Analogamente, il prezzo delle cosce DOP dalla seconda metà del 2016 fino a quasi tutto il 2018 ha registrato una forte impennata, fino a toccare la quota massimo di 5,48 €/kg; solo dal 2019 il valore si è ristabilito intorno ai 4 €/kg. Gli ultimi 2 anni hanno visto un peggioramento della stabilità delle quotazioni di mercato della materia prima per i prosciutti DOP, interessate da brusche oscillazioni.

L'azione di regolazione del Piano appare poco influente sulle dinamiche che si verificano a monte della filiera, è tuttavia probabile che l'azione dei Piani in essere a San Daniele e Parma abbia contribuito a permettere il mantenimento di quotazioni elevate per periodi più lunghi di quanto avvenisse in passato, come osservato negli anni 2017 e 2018.

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

In considerazione dei dati esposti nei paragrafi precedenti si evince, quindi, come attualmente la domanda di Prosciutto di San Daniele si sia mantenuta stabile.

Si deve però considerare che, a fronte dei recenti avvenimenti legati all'emergenza sanitaria COVID-19, il panorama economico globale appare incerto nel breve-medio termine, in particolare per quanto riguarda l'Italia per cui è stimata una flessione del PIL a due cifre nell'anno 2020.

Questi eventi – seppure rilevanti e gravi a livello mondiale – non paiono però interessare troppo negativamente il Prosciutto di San Daniele, infatti, complessivamente nei prossimi tre anni – corrispondenti al periodo di attuazione del presente Piano – si prevede la tenuta delle posizioni di mercato del San Daniele associate anche ad una possibile crescita dei consumi di Prosciutto di San Daniele dovuta a un possibile rimbalzo positivo sia sul mercato interno che sul quello di esportazione.



A ciò va aggiunta l'avvenuta risoluzione delle problematiche aziendali interne a due produttori appartenenti ad un gruppo di rilievo nella produzione e distribuzione del prodotto DOP, che paiono confermare una possibile crescita nelle vendite a livello generale.

Se a causa del Covid-19 le stime sulla domanda pongono interrogativi che prospettino uno scenario incerto, dall'altro lato le aziende del comparto produttivo di San Daniele da alcuni anni scelgono di aumentare la loro produzione, nelle forme previste dal Piano proprio per il *forecast* favorevole. È evidente quindi il ruolo positivo giocato dal Piano di Regolazione dell'Offerta nello sviluppo produttivo e di mercato sia a livello generale che aziendale.



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 13,3% del volume di vendita dei prosciutti crudi prodotti in Italia e il 22% dei prosciutti DOP prodotti in Italia;
- ha una durata di tre anni, dal 01/01/2021 al 31/12/2023;
- 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 su tutta la 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 del periodo attuale 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 produttivo ha durata triennale: dal 01/01/2021 al 31/12/2023. 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), l'Obiettivo di Produzione (OdP) e il Potenziale Produttivo Autocertificato/Installato (PPA o PPI) sia riferiti alle singole aziende che al distretto produttivo di San Daniele.

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

e) Il Punto di Equilibrio (PE)

Ad ogni prosciuttificio è assegnato un riferimento produttivo, detto Punto di Equilibrio (e qui di seguito indicato con l'acronimo PE). Il PE è valido per tutta la durata del Piano e corrisponde alla miglior *performance* di ciascun produttore, dall'anno 2018 compreso, in termini di cosce salate avviate alla produzione DOP nell'anno solare.

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.

Per il presente Piano triennale il PE del comparto è quindi fissato a 2.858.511 unità di prodotto. Il PE può essere rivisto in riferimento allo scenario macroeconomico attuale e alle evoluzioni di mercato previste nel medio periodo.

f) L'Obiettivo di Produzione (OdP)

È la vera e propria programmazione distrettuale (e quindi aziendale) su base annua. L'OdP è il *target* distrettuale di produzione stabilito annualmente dal Consorzio in relazione sia alle proiezioni nel breve termine dello scenario macroeconomico della filiera, sia alle singole programmazioni di produzione richieste dai prosciuttifici.

L'OdP di ciascuna azienda è calcolato per ciascuna annualità a partire dal suo PE. L'OdP non può superare il PE se non specificatamente autorizzato dal Consorzio in seguito a richiesta scritta da parte dell'azienda, e qualora ricorrano le condizioni di cui alla successiva lettera i) del presente capitolo.



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.

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. 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 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 qualora ricorra una delle seguenti condizioni:

1. l’OdP annuo viene stabilito in misura superiore al PE;
2. dopo il 31/08 vi sono quote produttive non utilizzate dai produttori assegnatari.

L’OdP potrà quindi essere redistribuito tra i prosciuttifici – 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 2019 compresi, che corrisponde a complessivi euro 65.052.632,37. 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 2019, pari a 2.464.753 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 funzione 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 dal 2013 al 2019, 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; si consideri ad esempio il dato degli affettamenti: le confezioni certificate di Prosciutto di San Daniele DOP realizzate all'interno dell'area tipica sono passate 16,6 milioni nel 2014 fino a oltre 21,1 milioni nel 2019, con una crescita del 27% in solo 5 anni.