



Pressemitteilung

Berlin, 21. Mai 2026

## **Tradition trifft Nachhaltigkeit: Prosciutto di San Daniele DOP präsentiert Umweltinitiativen in Berlin**

**Wie kann die traditionelle Lebensmittelproduktion nachhaltiger werden, ohne ihre Identität zu verlieren? Mit dieser Frage beschäftigt sich das *Consorzio del Prosciutto di San Daniele* (Verband der Edelschinken-Hersteller von San Daniele) im Rahmen eines von der Europäischen Union kofinanzierten Informations- und Förderprogramms. Ziel der Initiative ist es, europäische Qualitätsprodukte, bei denen regionale Verankerung und nachhaltige Produktion eng miteinander verbunden sind, stärker in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken.**

In Berlin stellt das Konsortium Projekte und Maßnahmen zum Schutz der Umwelt rund um den Prosciutto di San Daniele DOP vor – von nachhaltigem Wassermanagement über Energieeffizienz bis hin zu Kreislaufwirtschaft und Ressourcenschonung. Das dreijährige Programm mit einem Gesamtvolumen von mehr als drei Millionen Euro wird im Rahmen der EU-Verordnung 1144/2014 umgesetzt und richtet sich an die Märkte Italien, Frankreich und Deutschland.

### **Das Mikroklima von San Daniele als Grundlage der Qualität**

Der Edelschinken Prosciutto di San Daniele DOP zählt zu den bekanntesten Spezialitäten Italiens und hat sich auch als europäisches Produkt mit nachhaltiger Ausrichtung profiliert. Seine Herstellung ist eng mit dem besonderen Mikroklima von San Daniele del Friuli in der Region Friaul-Julisch Venetien verbunden. Dort treffen entlang des Flusses Tagliamento alpine Luftströmungen und adriatische Meeresbrisen aufeinander und schaffen ideale Bedingungen für die natürliche Reifung des Schinkens. Die besondere Kombination aus Temperatur, Luftfeuchtigkeit und kontinuierlicher Belüftung ermöglicht eine langsame und gleichmäßige Reifung – ganz ohne künstliche Konservierungs- oder Zusatzstoffe.

Der Schutz dieses empfindlichen ökologischen Gleichgewichts gehört seit vielen Jahren zu den zentralen Initiativen des Konsortiums. Der Tagliamento spielt dabei eine wichtige Rolle als natürlicher Regulator des lokalen Mikroklimas. Gemeinsam mit den Produzenten engagiert sich der Herstellerverband deshalb für Maßnahmen zum Schutz des Flusses, der umliegenden Landschaft und der biologischen Vielfalt des Gebiets. Die gesamte Produktion des Prosciutto di San Daniele DOP erfolgt ausschließlich in 31 zertifizierten Betrieben innerhalb der Gemeinde San Daniele del Friuli – eine bewusst lokal konzentrierte Produktionsweise, die Qualität, Rückverfolgbarkeit und kurze Wege miteinander verbindet.

### **Salzrückgewinnung als Modell der Kreislaufwirtschaft**

Ein besonderes Augenmerk gilt einem europaweit einzigartigen System zur Rückgewinnung und Wiederverwendung von überschüssigem Salz und Salzlake, die bei der Schinkenproduktion anfallen. Durch ein mehrstufiges Verfahren werden die Rückstände gefiltert, aufbereitet und für neue industrielle Anwendungen nutzbar gemacht. Ziel ist es, Abfälle zu reduzieren, Transportwege zu verkürzen und CO<sub>2</sub>-Emissionen zu verringern. Das zurückgewonnene Salz wird beispielsweise als Auftausalz oder für andere industrielle Zwecke verwendet.

Seit über zwanzig Jahren verfolgen die Hersteller des Edelschinkens ein Produktionsmodell, das Umweltaspekte systematisch integriert. Dazu gehören ein gemeinsames System des Konsortiums zur Vorbehandlung industrieller Abwässer, Maßnahmen zur Optimierung des Wasserverbrauchs sowie nachhaltige Desinfektionsmethoden mit möglichst geringer Umweltbelastung. Parallel dazu investieren die Produzenten in Energieeffizienz, erneuerbare Energien und die kontinuierliche Reduktion von Emissionen. Freiwillige Umweltzertifizierungen und Projekte zur Erfassung des ökologischen Fußabdrucks unterstreichen das Engagement des Sektors für eine nachhaltigere Zukunft.

### **Impuls für die regionale Wertschöpfung**

Auch für seinen Ursprungsort, San Daniele in der Region Friaul-Julisch Venetien, spielt der Prosciutto di San Daniele DOP eine wichtige Rolle. Erhebungen zufolge suchen rund 32 Prozent der Besucher der Region gezielt



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

nach Erlebnissen rund um den San-Daniele-Schinken – von Degustationen über gastronomische Angebote bis hin zu Einblicken in die Produktion.

Neben den ökologischen Maßnahmen rückt das Konsortium zunehmend auch den menschlichen und kulturellen Wert der Produktion in den Mittelpunkt. Investitionen in Ausbildung, Wissensvermittlung und die Förderung neuer Fachkräfte tragen dazu bei, das Produktionswissen langfristig zu bewahren. Gleichzeitig arbeitet das Konsortium mit Köchen, Gastronomen, Kulturschaffenden und lokalen Institutionen zusammen, um den Prosciutto di San Daniele DOP als Teil der friulanischen Identität und Lebensart zu fördern.

Weitere Informationen: <https://thesustainabilityofsandaniele.eu/de/>

---

Pressekontakt: *Maggioni Gretz GmbH im Auftrag von AB comunicazioni*  
[presse@maggioni-gretz.de](mailto:presse@maggioni-gretz.de), Tel. 030 44044389