



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA

## **Attività di monitoraggio dei laboratori di affettamento effettuata con il contributo di cui al DM 0214292 del 10/05/2021**

Il Consorzio ha svolto una attività di monitoraggio sui laboratori di affettamento convenzionati, sui punti vendita in Italia e all'estero, e sul web per conseguire i seguenti obiettivi:

- salvaguardare il prodotto e la sua immagine attraverso un capillare monitoraggio dei laboratori di affettamento e sul mercato per dare sempre maggiori garanzie al consumatore;
- sensibilizzare gli utilizzatori finali del prodotto su quelle che sono le garanzie che la DOP offre;
- informare correttamente sul valore e sulla qualità intrinseca di un prodotto a Denominazione di Origine Protetta.

## **Attività di monitoraggio del mercato e salvaguardia della denominazione svolta e coordinata direttamente dal Consorzio nei laboratori di affettamento autorizzati.**

L'attività di monitoraggio dei laboratori di affettamento operanti e convenzionati viene svolta e coordinata direttamente dal Consorzio del Prosciutto di Modena.

Quest'ultima attività, integrata con i risultati che fornisce il monitoraggio sul mercato e sul web, riveste grande importanza per il nostro prodotto soprattutto in considerazione del fatto che le fasi di affettamento e confezionamento non sono svolte nell'ambito dell'attività di controllo, ma avvengono sulla base di apposita convenzione stipulata tra Consorzio e Laboratorio di affettamento/confezionamento nel rispetto di uno specifico regolamento approvato dal Mipaaf.

E' pertanto ormai consolidato un impegno considerevole sia in termini di organizzazione che di costi per il Consorzio.

In particolare per monitorare le confezioni di Prosciutto di Modena affettato poste in commercio e consentire la verifica della tracciabilità del prodotto viene utilizzata un'etichetta adesiva



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA

personalizzata con il marchio del Consorzio, riportante una numerazione progressiva, che l'affettatore deve apporre su ogni vaschetta o busta che viene confezionata. Il controllo incrociato dell'etichetta apposta sulla confezione e del registro del confezionatore, sul quale vengono riportati quantitativi di prodotto affettato e di etichette utilizzate, permette di effettuare un controllo documentale importante e tale da rilevare l'eventuale uso non corretto della denominazione.

A questo controllo documentale è comunque necessario associare un monitoraggio puntuale sul laboratorio di affettamento con il quale verificare attentamente quanto segue:

- la corretta tracciabilità del prodotto
- la correttezza delle informazioni poste sulle confezioni che devono comunque essere anche ben comprensibili per il consumatore
- la conformità del prodotto affettato agli standard qualitativi ed estetici richiesti
- l'assoluta assenza di criticità sia sanitarie che di possibile contaminazione da e con altri prodotti durante le fasi di affettamento
- la tipologia e dislocazione geografica dei punti vendita ai quali sono state destinate le vaschette per poter poi verificare anche sul punto vendita che tutte le caratteristiche richieste siano state mantenute correttamente e verificarne anche il prezzo di vendita al pubblico per evitare pratiche svalorizzanti
- l'avvio di eventuali azioni correttive se necessarie.

Tale attività ha consentito di acquisire dati interessanti sulle dinamiche di acquisto del consumatore finale così da poter avviare un'attività informativa più incisiva, programmare azioni mirate, in modo da sostenere la crescita ed il posizionamento del Prosciutto di Modena DOP.

Il Consorzio del Prosciutto di Modena ha pertanto continuato a svolgere nel periodo qui rendicontato, 6 luglio 2021 – 15 settembre 2023, il monitoraggio sulle fasi di affettamento con l'ausilio degli agenti vigilatori, incaricati di effettuare il monitoraggio nei centri di confezionamento, gestendo interamente l'aspetto documentale e la raccolta dei dati.



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA

I laboratori di affettamento convenzionati con il Consorzio nel periodo considerato sono stati tre, nei quali sono state effettuate 29 visite.

Tali ispezioni hanno consentito di verificare, oltre alla corretta esecuzione del regolamento di affettamento e della convenzione, quanto segue:

- corretta tracciabilità del prodotto inserito nelle vaschette: dal monitoraggio effettuato a campione sulle vaschette sia direttamente presso il laboratorio di affettamento che sul punto vendita è stato sempre possibile risalire al produttore, alla stagionatura, alla data di confezionamento e alla corrispondenza dell'etichetta prenumerata apposta sulla confezione;
- le informazioni poste sulle confezioni sono risultate corrette e ben comprensibili per il consumatore;
- il prodotto affettato è risultato conforme agli standard qualitativi ed estetici richiesti;
- tutti i laboratori di affettamento hanno operato in assoluta assenza di criticità sia sanitarie che di possibile contaminazione da e con altri prodotti;
- le vaschette di affettato sono state prevalentemente destinate alle linee di eccellenza della Grande Distribuzione (Fior Fiore Coop peso netto gr. 120; Saponi & Dintorni Conad peso netto gr. 100, ecc.) intesa come Iper o Super; il prezzo medio rilevato sui punti vendita delle vaschette in ATM, rassicurano sul non utilizzo di pratiche svalorizzanti, inoltre tale produzione non risulta destinata ai discount.

*Prezzi medi al kg del Prosciutto di Modena DOP nei tre diversi canali della GDO italiana.*

Anno 2021

	Iper	Super	Discount
<b>Vaschetta ATM</b>	44,91€	45,96 €	non presente

Anno 2022

	Iper	Super	Discount
<b>Vaschetta ATM</b>	45,21 €	46,67 €	non presente

Il monitoraggio ha offerto soprattutto la possibilità di avere un quadro puntuale sull'andamento della produzione di prodotto affettato, sia in termini di quantitativi prodotti che di andamento della produzione nel corso dei diversi periodi dell'anno.

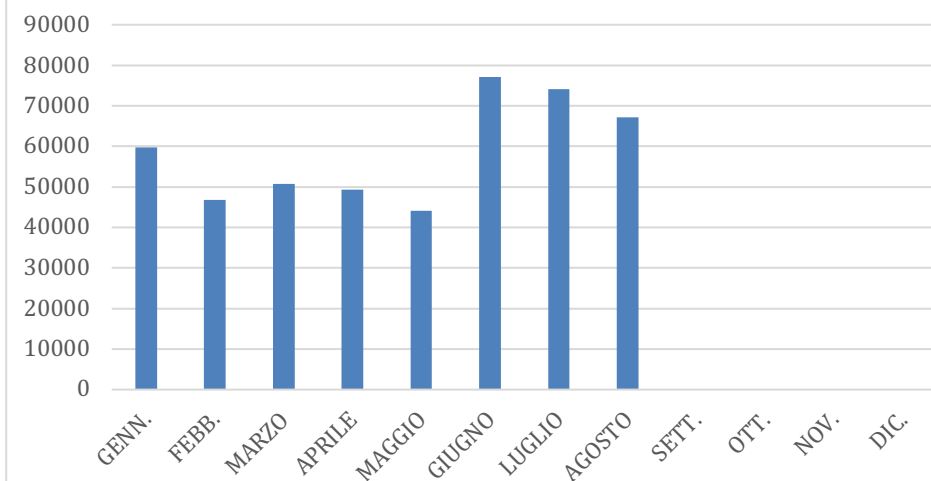
Mettendo a confronto gli ultimi cinque anni di produzione e confrontando il numero di vaschette prodotte nei vari mesi dell'anno emerge che si registrano incrementi significativi soprattutto nei periodi a ridosso delle festività (Natale e Pasqua) e nel periodo estivo (maggio-luglio).

L'andamento della produzione negli altri mesi dell'anno risulta variabile e verosimilmente collegato alle politiche commerciali delle diverse catene della GDO.

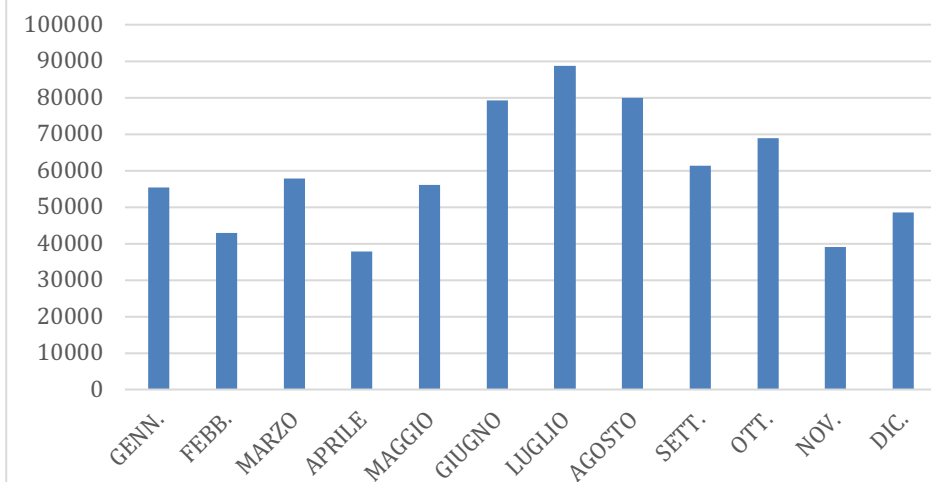


CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA

### Produzione vaschette anno 2023



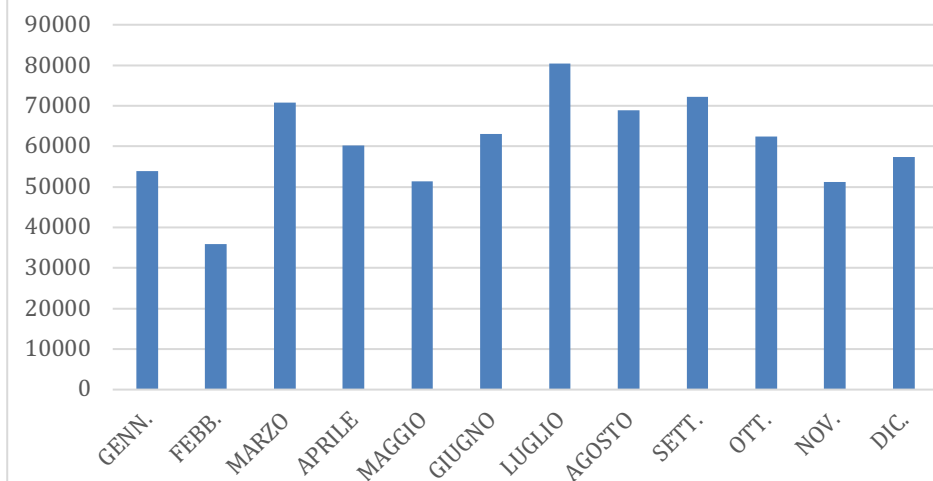
### Produzione vaschette anno 2022



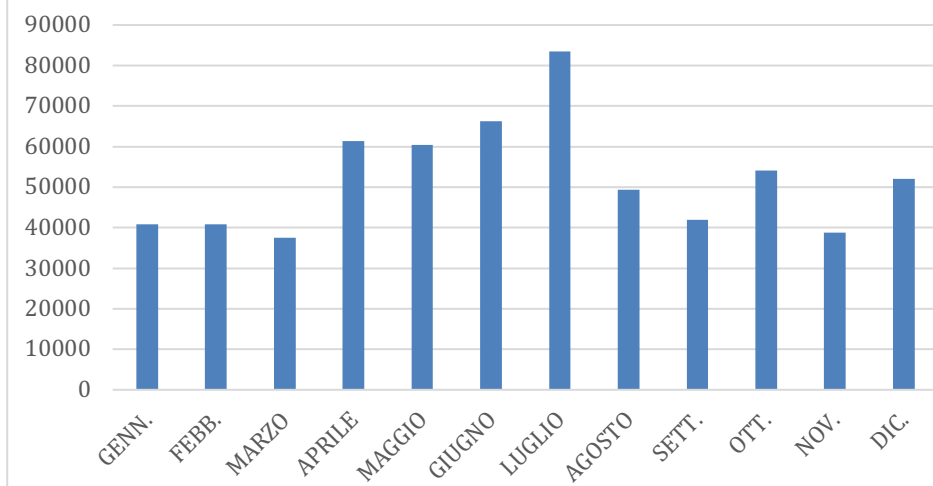


CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA

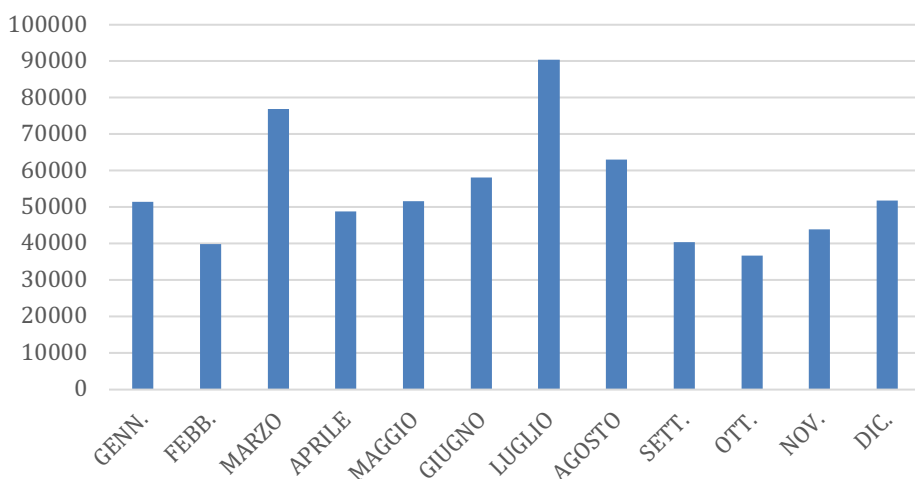
Produzione vaschette anno 2021



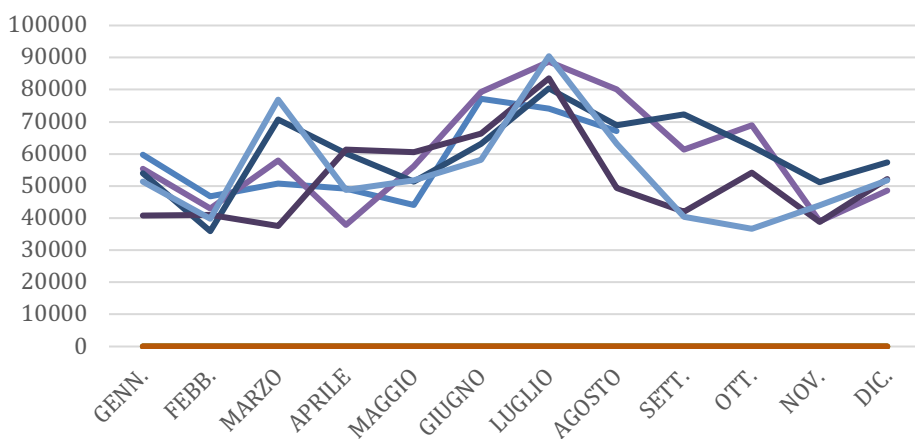
Produzione vaschette anno 2020



Produzione vaschette anno 2019



Andamento della produzione comparato



Se poi si considera la dinamica produttiva degli ultimi cinque anni è possibile vedere un aumento di produzione negli anni della pandemia (2021 e 2022) e che tali livelli si sono mantenuti anche dopo. Tali dati suggeriscono quindi una modifica del comportamento del consumatore legato all'inizio a motivazioni di carattere sanitario (minore permanenza nel punto vendita, minore contatto con il personale, ecc.) diventato poi strutturale.



Tale monitoraggio ha consentito di individuare quindi quali sono la tipologia dei punti vendita e del consumatore finale che effettua tale acquisto.

Da questi dati emerge che la comunicazione dovrà essere rivolta ad un consumatore attento alla qualità e alle garanzie che il prosciutto di Modena DOP offre in termini di :

- positive valenze nutrizionali;
- provenienza e qualità della materia prima impiegata;
- sicurezza del processo di produzione e garanzia della rintracciabilità;
- garanzia della produzione nel rispetto del disciplinare derivante dai rigorosi controlli effettuati da un Organismo terzo incaricato dal Ministero competente e dallo stesso certificata;
- connotazione del prodotto dovuto a tipicità, tradizione e legame con il territorio

e per tale ragione disponibile quindi ad una propensione di spesa maggiore se ritiene che il prodotto vada incontro alle sue esigenze in termini di garanzia del prodotto e di comodità di consumo.