

Lo scorso 30 novembre 2006 il Gruppo Principe ha inaugurato la nuova ala dello stabilimento di S. Daniele, a seguito di un'operazione di rinnovo e ampliamento della struttura produttiva, di stoccaggio e logistica. La nuova area si struttura su oltre 10.000 mq distribuiti su tre piani, di cui un terzo verrà destinato alle innovative sale disosso e affettamento. L'intervento, che ha richiesto un investimento di oltre 11 milioni di euro, renderà possibile effettuare in un unico contesto, e con le massime garanzie qualitative, tutte le lavorazioni del Prosciutto di San Daniele, fino alla sua distribuzione al consumatore finale. In più, gli ambienti adiacenti alla nuova struttura potranno essere destinati a una maggiore e migliore stagionatura del prodotto (fino ai 20 mesi), la cui produzione potrà quindi passare dagli attuali 320.000 ai 470.000 pezzi all'anno.

Contestualmente al rinnovo degli impianti, il Gruppo ha presentato per primo in Italia l'innovativo sistema Rfid, una nuova tecnologia che permette la tracciabilità di filiera totale del Prosciutto San Daniele dop a partire dalla nascita dell'animale, fino alla distribuzione nel punto di vendita. Il sistema Rfid, sviluppato in collaborazione con le Università di Perugia e Pavia, conferisce a Principe una posizione d'avanguardia per la capacità di rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento ai temi della sicurezza alimentare.

"Siamo particolarmente orgogliosi - ha commentato Vladimir Dukcevic, amministratore delegato del Gruppo triestino - di presentare questo nuovo impianto e il nuovo sistema di tracciabilità, che garantisce al consumatore la sicurezza assoluta sui nostri prodotti. Il successo della nostra azienda nasce, infatti, non solo dall'esperienza tra-

GRUPPO PRINCIPE

Inaugurato il nuovo impianto di S. Daniele e presentato il sistema di tracciabilità totale



Il nuovo impianto: potenzialità produttive

• Disosso	400 pezzi/gg
• Stampaggio mattonelle	1.200 pezzi/gg
• Affettamento	3.000 vaschette/ora cadauna
• Saloni stagionatura	220.000 pezzi
• Cella prodotto finito	300 posti pallet +460 di prossima realizzazione
• Magazzino MMS	450 posti pallet

L'AZIENDA

Principe di San Daniele è il primo produttore all'interno del Consorzio S. Daniele e una delle principali realtà nell'ambito della salumeria italiana. Per raggiungere e consolidare questa leadership, l'azienda ha adottato una politica di sviluppo basata su ricerca e innovazione, nel rispetto della tipicità dei propri prodotti. Le previsioni per fine 2006 indicano un fatturato di 120 milioni di euro (+8% sul 2005), sviluppato per l'85% nel trade moderna e per il 15% nel normal trade.

L'INIZIATIVA

Lo scorso 30 novembre, la società ha inaugurato la nuova ala dello stabilimento di S. Daniele, che si sviluppa su oltre 10.000 mq distribuiti su tre piani, per un investimento superiore agli 11 milioni di euro.

mandata di generazione in generazione, ma anche dalla capacità di rinnovarsi costantemente, giorno dopo giorno, nel pieno rispetto di una tradizione secolare".

I punti di forza dell'Rfid

L'introduzione del sistema Rfid per la tracciabilità di filiera totale è un traguardo

magazzini, le schede qualità, le ore di personale e impianti con relativa contabilità industriale.

Così, dal know-how acquisito da Principe in questi anni è nato il progetto che utilizza la tecnologia Rfid, che verrà prossimamente esteso a tutte le aziende del Consorzio. La tecnologia Rfid si candida come sostitutiva del "codice a barre", rispetto alla quale presenta numerosi vantaggi: affidabilità di lettura, eliminazione della necessità di "vedere fisicamente" l'etichetta; capacità di lavorare in ambienti contaminati e sporchi; capacità di resistere, con opportuni package, all'aggressione di agenti chimici e ambientali, di poter operare immerso in un fluido, dentro l'oggetto che si vuole identificare o all'interno di un altro contenitore; possibilità di leggere, nello stesso contenitore e in pochi secondi, anche centinaia di etichette.

Tutto questo permetterà ai consumatori di trovare nei pdv i prosciutti corredati da una vera carta d'identità: un'etichetta chiara e trasparente, che riporta i dati fondamentali della vita del prodotto, ovvero tutti gli elementi utili per la completa tracciabilità di ciascun prosciutto. Consentirà quindi di ricostruire la storia del prodotto, le fasi di allevamento, i processi di trasformazione, ripercorrendo la strada compiuta dalla stalla in cui è nato il suino, alla fattoria in cui è stato allevato, fino al prosciuttificio da cui è uscito il prosciutto.



Principe di San Daniele spa
Via J. Ressel 1 - Zona Ind.
34018 San Dorligo della Valle (Ts)
Tel. 040 3880876
Fax 040 3880994
www.principefood.com