



Iniziativa finanziata dal Complemento di sviluppo Rurale per il Veneto 2023-2027
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione



Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Bilancio di **sostenibilità** 2024





Foto: **Malga Montasio**



Indice

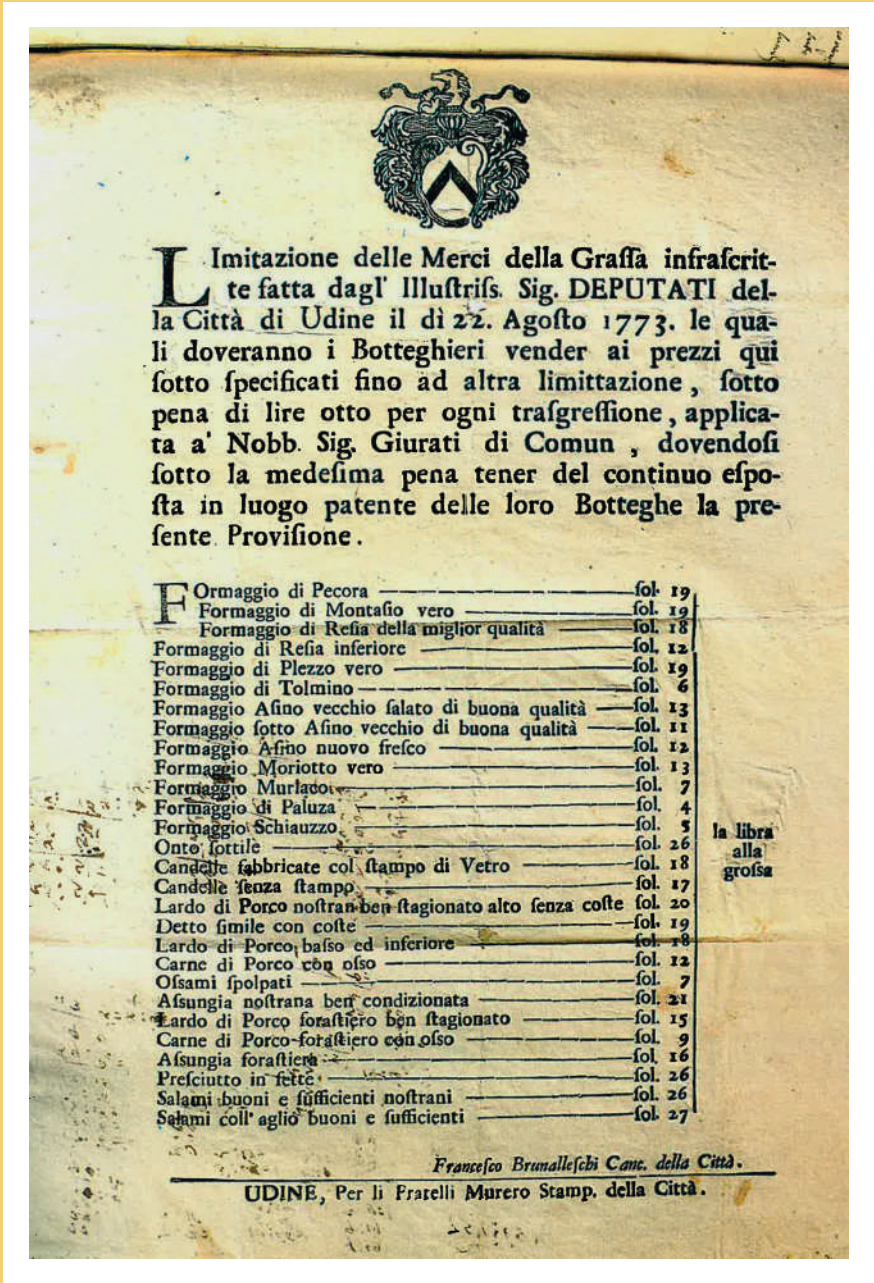
Il Consorzio in numeri	9
Lettera agli stakeholder	11
Il Consorzio	13
Il formaggio Montasio	13
La storia	14
Le aree di produzione	15
Le caratteristiche	16
Le attività del Consorzio	17
Sostenibilità	19
Sviluppo sostenibile e contesto europeo	19
Creare valore per gli stakeholder	21
Gli stakeholder del Consorzio	22
Il modello di impatto del Consorzio Montasio	24
I temi significativi	25
Il contributo del Consorzio all'Agenda 2030	26
Misurare l'impatto. Il Rating ESG	28
Obiettivi per il 2025	30
La governance	33
Struttura della governance	33
Lo statuto	33
L'organigramma	33
I soci	35
Integrità e trasparenza	37
Valore distribuito	38
Il Montasio DOP: volumi di produzione e vendite	40
La valorizzazione della filiera	43
La tutela e promozione del marchio	43



Attività di assistenza tecnica, tutela e vigilanza	43
Attività di tutela e vigilanza per il Consorzio del Collio DOC e Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG	46
Attività promozionali	47
Per lo sviluppo della filiera	52
Attività di assistenza tecnica	52
Formazione e convegni	53
Pegno rotativo	53
Persone e comunità	55
Valorizzazione delle persone	55
A sostegno della comunità	57
Per la salute dei consumatori	57
Educazione nutrizionale negli istituti scolastici	59
Il contrasto allo spreco alimentare	60
Il legame con la terra d'origine	61
L'attenzione all'ambiente	63
Gli impatti diretti delle attività del Consorzio	63
Il contributo all'innovazione di prodotto	65
Ricerche e partnership con università	65
Impiego di ceppi batterici autoctoni	66
Sviluppo di packaging a basso impatto	66
Riduzione della muffa sotto crosta	67
Nota metodologica	69



Il Consorzio in numeri



Prezziario della città di Udine del 1773
relativo alla vendita delle merci grasse, in cui
compare per la prima volta il “Montasio vero”
(Biblioteca Guarneriana di San Daniele del Friuli)

51
Soci

764.799
forme di Montasio DOP
prodotte nel 2024

1984
Anno di costituzione

4
dipendenti

780.973
forme di Montasio DOP
vendute nel 2024

5.495.501
persone raggiunte
in Italia e all'estero attraverso
i canali social

792
analisi di controllo
svolte dal Consorzio

Lettera agli stakeholder

Fieri di avere intrapreso e di persistere in questo cammino di misurazione e comunicazione. La sostenibilità è per noi un modo di essere.

Il Montasio DOP è molto di più di un formaggio: è un racconto, un'eredità, un'emozione che parla dell'arte casearia friulana-veneto orientale e delle montagne che custodiscono le sue origini.

Realizzato solo con latte fresco, caglio e sale, la sua semplicità è la sua forza, ed è naturalmente privo di lattosio.

Il Montasio DOP nasce dall'amore per la qualità e dal rispetto per la natura, è ottenuto da vacche nutrite solo con foraggi e mangimi naturali, trattate con cura perché il loro benessere è il segreto di un latte eccellente.

Il Consorzio, custode di questa tradizione, ha abbracciato l'innovazione per rendere la produzione ancora più sostenibile.

La cima più alta delle Alpi Giulie Friulane, il nostro Jòf di Montasio, rivela la maestosità e la bellezza di un territorio. Quando gustiamo una fetta di formaggio Montasio DOP riviviamo secoli di storia e sentiamo il respiro di una terra, che ama, che protegge, che trasmette con orgoglio i propri valori.

È il sapore della montagna, della dedizione e del tempo, quello stesso tempo che continua a custodirlo come un tesoro da tramandare, di generazione in generazione.

Ecco, noi vogliamo soprattutto comunicare "sostanza". Il bilancio di sostenibilità ci spinge a misurare e a confrontare nel tempo i risultati delle nostre azioni, perché il Consorzio è l'espressione di tutta la filiera, un racconto fatto di azioni concrete e di valori condivisi per riferire con maggiore rigore e credibilità la nostra identità.

Nel 2024 abbiamo rafforzato le nostre azioni sul piano ambientale, ampliato le collaborazioni consolidando il dialogo con le comunità.

Il formaggio Montasio DOP è un ambasciatore credibile di valori: tradizione, rigore ed evoluzione sostenibile.

Il Presidente

Valentino Pivetta



Il Consorzio

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio DOP è un'organizzazione che tutela e promuove il formaggio Montasio, un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP). Fondato nel 1984 in Friuli Venezia Giulia, è un consorzio volontario tra produttori e stagionatori di formaggio Montasio DOP che ha lo scopo di garantire il rispetto della tradizione, dell'autenticità e della qualità del Montasio.

Il Consorzio opera per assicurare che il Montasio DOP sia prodotto secondo le regole stabilite nel Disciplinare, nel pieno rispetto della ricetta tradizionale e della sua alta qualità ritrovabile in ogni singola forma prodotta.

Il riconoscimento della tipicità del formaggio Montasio risale al 1955. Il Montasio ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 1996, dopo essere diventato DOC nel 1986. La Denominazione di Origine Protetta è la maggiore certificazione riguardante i formaggi dell'Unione Europea.

La qualità distintiva del formaggio Montasio DOP è il risultato di fattori di tipicità precisi e strettamente controllati, che ne definiscono l'identità.

Il primo elemento imprescindibile è il legame con la zona d'origine, un'area circoscritta tra il Friuli Venezia Giulia e il Veneto orientale (province di Belluno, Treviso e in parte Padova e Venezia). A questo territorio è indissolubilmente legato il latte, la cui qualità riflette il clima e l'ambiente locali. La produzione richiede un controllo rigoroso della materia prima e di ogni fase della sua trasformazione.

Il processo produttivo si basa su una tecnologia "morbida", che rispetta la materia prima, i lenti e naturali tempi di maturazione del prodotto. Infine, la marchiatura apposta su ogni forma è la garanzia finale che certifica l'origine e il pieno rispetto del disciplinare. L'insieme di questi elementi, tutelati dal Consorzio, garantisce l'autenticità del vero formaggio Montasio DOP.

Il formaggio Montasio DOP

Il Montasio DOP è un formaggio a pasta cotta e semidura, prodotto esclusivamente con latte bovino della sua zona d'origine. La sua pasta, di colore bianco o giallo paglierino, è caratterizzata dalla tipica occhiatura "a occhio di pernice": fori piccoli, regolari e omogeneamente distribuiti, con una superficie interna lucida. La sua tecnica di produzione, delicata e rispettosa della materia prima, dà vita a un formaggio dal gusto equilibrato e mai aggressivo.

Le caratteristiche del Montasio DOP evolvono con la stagionatura. Nelle versioni più giovani, la crosta è liscia e compatta, di colore giallo chiaro, mentre la pasta è elastica. Con il progredire dell'invecchiamento, la crosta si fa più secca e scura, la pasta acquista una consistenza granulosa e friabile, sviluppando sapori più intensi e complessi.

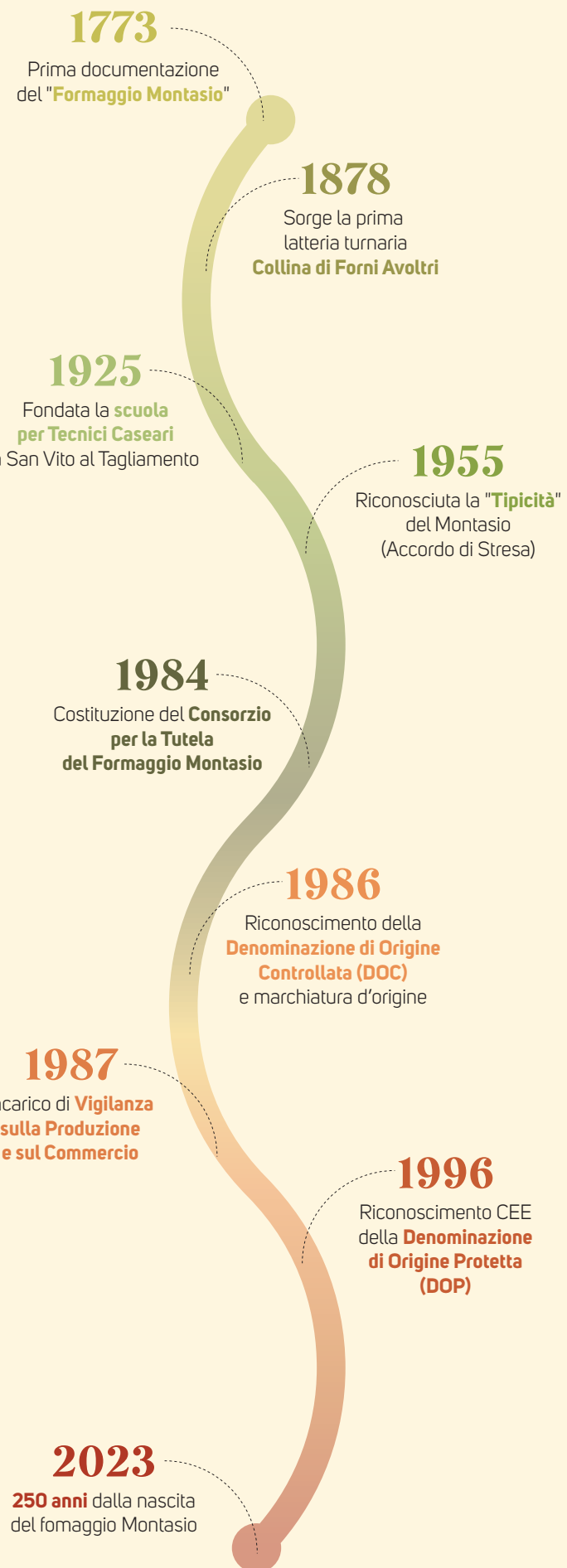
L'identità di ogni forma è garantita dai marchi impressi sullo scalzo: la scritta "Montasio" ne certifica l'origine, mentre la data di produzione e il codice del caseificio ne assicurano la tracciabilità. Sulle forme stagionate oltre 100 giorni che superano ulteriori controlli di qualità, il Consorzio può apporre un secondo marchio a fuoco, a sigillo della loro eccellenza.

La storia

La storia del formaggio Montasio è una storia antica, profondamente radicata nelle tradizioni delle Alpi nord-orientali e risale all'inizio del secondo millennio. Trae il suo nome dal massiccio del Montasio, in Friuli Venezia Giulia. Il formaggio nacque dall'esigenza pratica dei pastori di trasformare il latte, un prodotto deperibile, in un prodotto da conservare per i lunghi periodi invernali. Queste antiche pratiche casearie furono poi perfezionate e codificate a partire dal XIII secolo dai monaci Benedettini dell'Abbazia di Moggio Udinese. A loro si deve lo sviluppo di una tecnica produttiva che, tramandata fino a oggi, include una stagionatura minima di 60 giorni.

La prima testimonianza scritta che attesta il nome "Formaggio Montasio" risale al 1773. Un prezioso dell'epoca, conservato a San Daniele del Friuli, lo menziona assegnandogli un prezzo notevolmente superiore a quello degli altri formaggi, a dimostrazione del suo status di prodotto di alta qualità già riconosciuta secoli fa. Da quel momento, la sua presenza diviene una costante nei documenti commerciali dell'area, a testimonianza di simbolo gastronomico del territorio del Friuli Venezia Giulia.

Le tecniche elaborate dai monaci si diffusero progressivamente dalle vallate delle Alpi Giulie e Carniche fino a interessare, nel corso degli ultimi due secoli e mezzo, l'intera regione e parte del Veneto orientale. La tradizione del Montasio è quindi il risultato di un'eredità secolare che unisce un sapere antico a un rigoroso metodo di produzione, un percorso storico oggi tutelato dal Consorzio per garantirne l'autenticità e preservare la tradizione.



L'area di produzione



La zona di produzione include il Friuli Venezia Giulia e parte del Veneto Orientale. In Friuli Venezia Giulia sono compresi tutti i territori delle province di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste, mentre per il Veneto tutto il territorio delle province di Treviso e Belluno, ed in parte le province di Venezia e Padova.



Le caratteristiche

La produzione del Montasio DOP si basa su una “lavorazione morbida” caratterizzata da temperature di cottura non elevate, un metodo che privilegia i tempi naturali di maturazione. Questa tecnica permette lo sviluppo di un sapore ricco e conferisce al formaggio grande versatilità.

Questo approccio è fondamentale anche per definirne le proprietà nutrizionali. Il Montasio DOP presenta una composizione equilibrata di acqua (32-36%), di proteine (25-30%) e lipidi (35-37%), risultando particolarmente digeribile. Una delle sue caratteristiche più importanti è il fatto di essere naturalmente privo di lattosio, poiché il tipico processo di lavorazione e stagionatura converte questo zucchero in glucosio e galattosio.



Le attività del Consorzio

L'attività del Consorzio è improntata sulla tutela, promozione e valorizzazione della filiera Montasio DOP, garantendo che le aziende associate possano perpetuare un sapere caseario millenario, rispondendo alle crescenti esigenze di un mercato consapevole e facendo del Montasio DOP un esempio virtuoso nel settore.

Le attività del Consorzio si articolano in quattro aree strategiche interconnesse che coprono l'intera filiera, dal supporto ai produttori fino alla valorizzazione del prodotto. L'azione del Consorzio si concentra sulla tutela e vigilanza per garantire il rispetto del disciplinare lungo tutta la filiera, dalla produzione alla vendita, e si estende al supporto tecnico diretto alle stalle e ai produttori per migliorare la qualità della materia prima. Parallelamente, vengono svolte attività di promozione per rafforzare l'immagine del marchio sul mercato e le proprietà del prodotto tra i consumatori. Sono infine promossi progetti di ricerca mirati all'innovazione continua del prodotto.

Le principali linee di attività del Consorzio includono:



Tutela e vigilanza

Attività di controllo per garantire il rispetto delle regole produttive a monte della filiera e azioni per la protezione e tutela del marchio a valle della catena del valore.



Promozione istituzionale

Azioni di marketing e comunicazione per valorizzare il formaggio Montasio, con attività di varia natura (incontri, degustazioni, campagne marketing, fiere...)



Assistenza tecnica alla filiera

Supporto gratuito e assistenza tecnica ai soci per migliorare la qualità della produzione lattiero-casearia e promuovere lo sviluppo del settore.



Sostegno alla ricerca e innovazione

Progetti di ricerca finalizzati all'innovazione e al miglioramento continuo del prodotto con centri specializzati e università.



Sostenibilità

Sviluppo sostenibile e contesto europeo

Lo sviluppo sostenibile rappresenta un modello di crescita economica e sociale che mira a soddisfare i bisogni delle generazioni attuali senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri. Questo concetto, formalizzato nel 1987 dalla Commissione Mondiale sull’Ambiente e lo Sviluppo delle Nazioni Unite, si basa su tre pilastri fondamentali interconnessi: la **sostenibilità ambientale**, che implica la protezione degli ecosistemi e l’uso responsabile delle risorse naturali; la **sostenibilità economica**, che promuove una crescita duratura e inclusiva; e la **sostenibilità sociale**, che garantisce equità, giustizia e benessere per tutti i membri della società.

Questo approccio richiede un equilibrio delicato tra questi tre aspetti, riconoscendo che il progresso economico non può prescindere dall’attenzione di organizzazioni e imprese nel generare impatti positivi e prevenire quelli negativi a livello sociale e ambientale. Nella pratica, lo sviluppo sostenibile si traduce in politiche che favoriscono l’uso di energie rinnovabili, la riduzione delle emissioni di gas serra, la gestione responsabile delle risorse idriche e forestali, la promozione dell’economia circolare e la lotta alle disuguaglianze sociali. Questo paradigma richiede la collaborazione di governi, imprese, organizzazioni della società civile e cittadini per creare un futuro più equo e adottare un modello di crescita partecipato e diffuso.



In questo scenario, l'Unione Europea guida la transizione ecologica con il Green Deal, un piano per raggiungere la neutralità climatica entro il 2050. Al suo interno rientra anche la strategia "From Farm to Fork", che si propone di rendere i sistemi alimentari europei più giusti, equi e trasparenti dalla produzione iniziale del cibo al suo consumo. L'iniziativa promuove **un'agricoltura che utilizzi meno pesticidi, riduca gli sprechi alimentari e garantisca la sicurezza dell'approvvigionamento**. L'obiettivo è trasformare il modo in cui il cibo viene prodotto, distribuito e consumato, allineando l'intero settore agroalimentare agli obiettivi di sostenibilità.

Il Consorzio è in sintonia con i principi dello sviluppo sostenibile e le strategie comunitarie poiché garantisce la qualità della produzione del Montasio DOP, rafforza la trasparenza della filiera e sostiene l'economia locale preservandone le tradizioni. Queste attività supportano la capacità dei territori di rispondere ai bisogni delle generazioni presenti e future, generando crescita economica in un equilibrio di equità sociale, tutela dell'autoctonia del prodotto e promozione del suo territorio.



Creare valore per gli stakeholder

Gli stakeholder sono tutti i soggetti che influenzano o sono influenzati dalle attività di un'organizzazione: dipendenti, fornitori, clienti, comunità locali, soci e istituzioni. Nella logica della sostenibilità, le aziende non perseguono esclusivamente il profitto degli azionisti, ma creano valore condiviso per tutti questi attori, riconoscendo che il successo economico di lungo termine dipende dall'equilibrio tra risultati finanziari e la capacità di creare impatto sociale e ambientale in un rapporto sinergico con il contesto circostante.

Per il Consorzio questo approccio si traduce in una gestione integrata delle relazioni con gli associati, i caseifici, la rete distributiva, le istituzioni e le comunità locali del Friuli Venezia Giulia e del Veneto orientale. Il Consorzio agisce come intermediario strategico tra i produttori e il mercato, gestendo attività che sarebbero troppo onerose per i singoli operatori. In questo modo, protegge e valorizza il patrimonio produttivo territoriale, contribuendo alla sostenibilità economica e alla competitività della filiera nel suo complesso.

La collaborazione con la filiera e l'ascolto delle aspettative dei diversi attori sono dimensioni fondamentali nell'operato del Consorzio, che permettono di rendere il Montasio DOP un esempio di un modello di sviluppo territoriale dove ogni attore contribuisce e beneficia di un sistema che genera valore economico, sociale e ambientale in modo integrato e misurabile.

Gli stakeholder del Consorzio

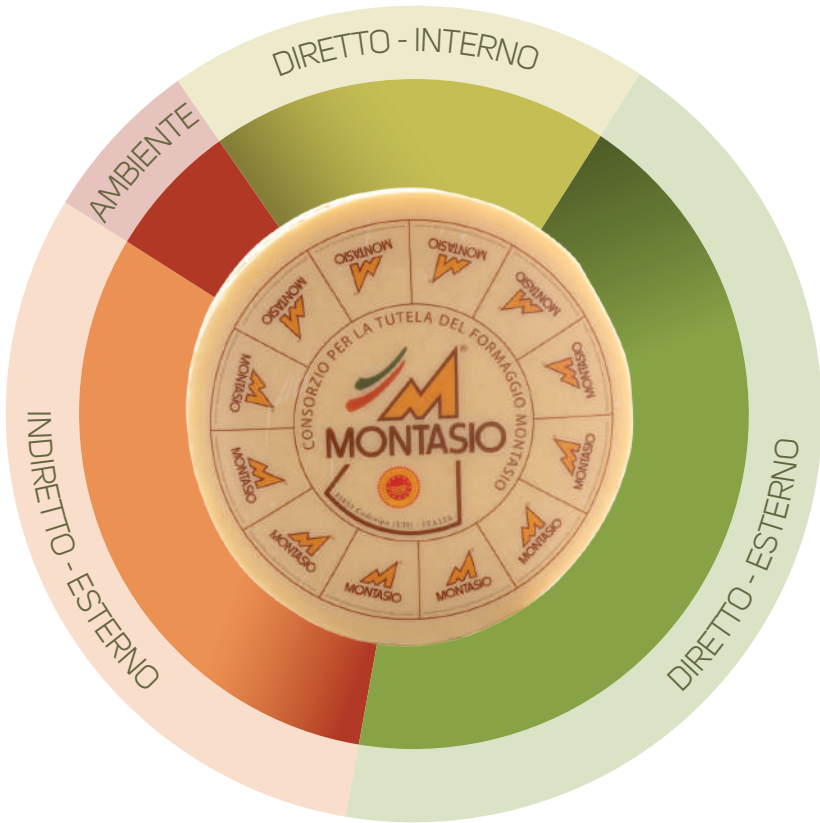
La classificazione degli stakeholder del Consorzio segue un modello a quattro livelli che riflette il grado di vicinanza e influenza rispetto all'organizzazione:

Stakeholder diretto - interno: stakeholder che operano all'interno dell'organizzazione ed esercitano un'influenza diretta sulle decisioni strategiche e operative.

Stakeholder diretto - esterno: stakeholder esterni che mantengono relazioni dirette e continuative con il Consorzio, influenzando significativamente le attività. Includono sia i fornitori critici che i clienti finali e i partner strategici.

Stakeholder indiretto - esterno: stakeholder che influenzano il Consorzio attraverso attività di supporto, consulenza, regolamentazione o ricerca. Il loro impatto è importante ma mediato da processi e relazioni meno frequenti.

Contesto - ambiente: rappresenta il contesto territoriale e istituzionale generale in cui il Consorzio opera, che fornisce il quadro di riferimento per tutte le attività.



Nella tabella è fornita una classificazione e descrizione dei principali portatori di interesse del Consorzio.

CATEGORIA	STAKEHOLDER	DESCRIZIONE
Diretto Interno	Dipendenti	Personale interno dell'organizzazione
	Soci del Consorzio	Base associativa
	Governance del Consorzio	Organi di governo e controllo
Diretto Esterno	Produttori di latte	Fornitori primari della materia prima con cui si produce il Montasio
	Clienti dei nostri soci (potenziali distributori del marchio Montasio DOP)	GDO, HO.RE.CA, confezionatori, consumatori finali (Italia ed estero)
	Scuole	Istituti scolastici a cui sono destinate attività di educazione e sensibilizzazione
	Enti regionali di promozione	Enti regionali che forniscono supporto nelle attività di promozione
	Aziende dei soci	Aziende collegate ai soci del Consorzio
	Agenzie di promozione per attività di comunicazione	Partner per le attività di comunicazione e marketing
Indiretto Esterno	Agenzie legali di tutela del marchio	Consulenti legali specializzati nella tutela dei marchi
	Associazioni partner	Organizzazioni e associazioni con cui il Consorzio collabora
	Università	Istituzioni accademiche per ricerca/formazione
	Professionisti consulenti e partner	Consulenti esterni specializzati
	Istituzioni (Regioni e Ministero)	Enti pubblici di vigilanza e regolamentazione
Ambiente	Organismi di certificazione	Enti certificatori deputati al controllo di disciplinari e filiera
	Contesto territoriale FVG e Veneto Orientale	Territorio di riferimento e contesto operativo

Il modello di impatto del Consorzio Montasio

Per il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio DOP, la sostenibilità rappresenta il ponte tra tradizione e innovazione, un impegno che abbraccia la valorizzazione del territorio del Friuli Venezia Giulia e Veneto attraverso un suo iconico prodotto, il formaggio Montasio DOP.

La sua funzione va oltre la semplice protezione legale del marchio: coordina attivamente la rete di produttori e operatori con l'obiettivo di tutelare e ottimizzare la qualità del prodotto, la sostenibilità ambientale delle pratiche produttive, il benessere delle comunità e dei consumatori finali.

Tra le sue attività principali rientrano la vigilanza sul rispetto del disciplinare di produzione per garantire la qualità e l'autenticità del formaggio, il supporto alla rete di circa 700 aziende zootecniche, caseifici e stagionatori, e la gestione della promozione del prodotto su canali diversificati, dai media tradizionali ai mercati internazionali. A queste si affiancano iniziative di sostenibilità ambientale e collaborazioni con istituti universitari per la ricerca applicata.

In questo modo si cerca di generare impatti positivi a più livelli. Attraverso la valorizzazione del Montasio DOP, il Consorzio interviene per rafforzare processi di creazione di valore economico che sostengono lo sviluppo del tessuto socioeconomico locale, preservando al contempo le tradizioni casearie autoctone. Le strategie adottate contribuiscono a dare continuità alle attività economiche locali coinvolgendo gli attori del settore, dai produttori fino ai consumatori finali, in percorsi di innovazione che accrescono la resilienza e la competitività della filiera sul medio e lungo periodo.

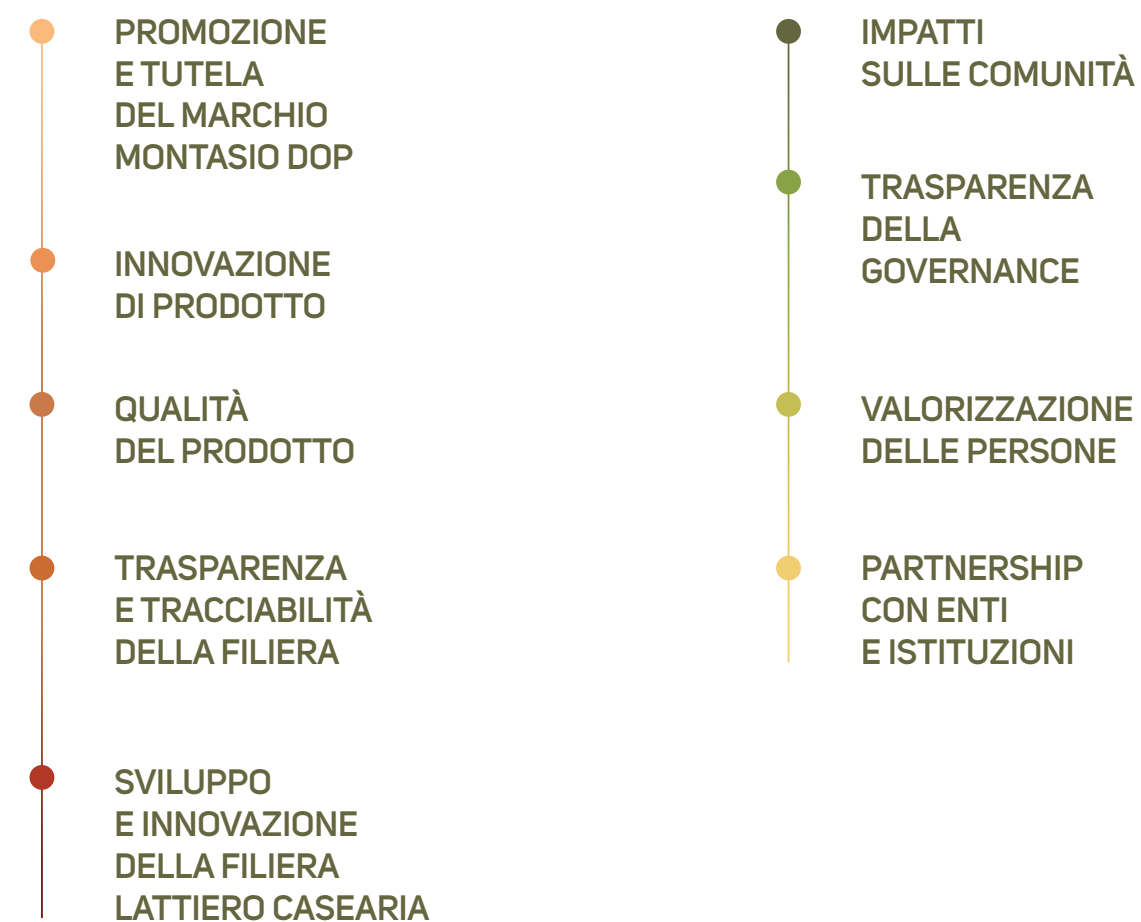
A livello finanziario, le attività del Consorzio sono sostenute da una combinazione di quote versate dai soci e contributi ottenuti da enti pubblici. Questa struttura permette di realizzare investimenti e progetti nell'ottica di massimizzare l'efficacia delle azioni intraprese a beneficio dell'intero settore e del suo territorio.



I temi significativi

All'interno del percorso di integrazione della sostenibilità, il Consorzio ha condotto un'analisi preliminare volta a identificare i temi più importanti e le aree di impatto più significative per la sua realtà.

Pur non configurandosi come un'analisi di materialità formale, questo processo si è basato su un esame approfondito di due aree strategiche: il contesto esterno in cui opera il Consorzio e il suo specifico modello di business. L'obiettivo di questa valutazione è stato far emergere le questioni ambientali, sociali e di governance (ESG) di maggiore rilevanza sia per l'organizzazione sia per i suoi stakeholder, stabilendo così una solida base di partenza per le future strategie di sostenibilità, così come per la rendicontazione dei risultati.

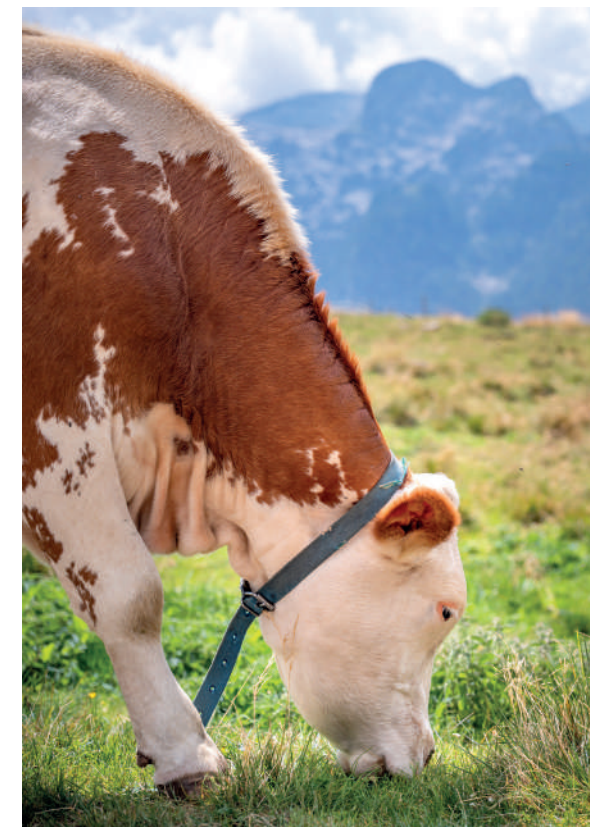


Il contributo del Consorzio all'Agenda 2030

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite forniscono un quadro globale con 17 obiettivi specifici che spaziano dalla povertà alla salute, dall'istruzione all'uguaglianza di genere, dall'energia pulita all'azione climatica. I 17 obiettivi sono associati a 169 target, sotto-obiettivi associati ad altrettanti indicatori. L'Agenda 2030 ha l'ambizione di coinvolgere i diversi soggetti (pubblici e privati) nella costruzione di modelli economici che migliorino la vita delle persone e del pianeta.

Le attività del Consorzio si allineano trasversalmente con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, dimostrando che la tutela di un prodotto DOP va ben oltre la semplice protezione commerciale. Le funzioni principali del Consorzio contribuiscono simultaneamente a obiettivi diversi ma interconnessi: la sicurezza alimentare (SDG 2) e la promozione della salute (SDG 3), attraverso l'attività di vigilanza e tutela della qualità; il lavoro dignitoso (SDG 8) e l'innovazione (SDG 9), mediante il supporto tecnico ai soggetti che operano nella filiera; il consumo responsabile (SDG 12) e la promozione della sostenibilità ambientale (SDG 13, 15), con iniziative di educazione alimentare rivolte alla comunità e ricerche finalizzate all'innovazione ambientale del prodotto e della filiera. Il filo conduttore di tutte queste attività è rappresentato dal SDG 17 relativo alle partnership, che riflette la natura collaborativa del Consorzio quale nodo di una rete ampia di stakeholder impegnati nella creazione di valore condiviso tra produttori, territorio e mercato.

Le azioni del Consorzio si ispirano ai principi dell'Agenda 2030 e agli SDGs, senza costituire certificazione.



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



Misurare l'impatto. Il Rating ESG

Per dare concretezza al proprio percorso di sostenibilità e iniziare a misurare i propri impatti, il Consorzio si è sottoposto ad una prima valutazione del proprio profilo ESG (Environmental, Social, Governance) attraverso Ecomate, una piattaforma per la valutazione di sostenibilità allineata alle normative europee e agli standard internazionali. Un questionario permette di misurare le performance aziendali tramite un'analisi dettagliata che copre undici aree tematiche, raggruppate nelle tre dimensioni della sostenibilità: ambiente, società, governance.

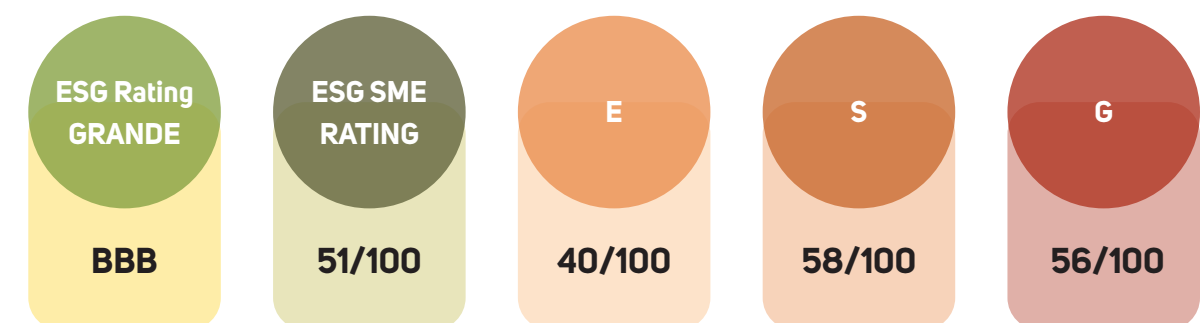
Il questionario si compone di oltre 200 domande suddivise in 11 moduli. Dal punto di vista della governance, è esaminata la trasparenza del modello di gestione e il livello di coinvolgimento degli stakeholder. La dimensione sociale si concentra sull'approccio etico verso collaboratori e comunità, valutando aspetti come la salute, la sicurezza sul lavoro e i sistemi di welfare. Per quanto riguarda il prodotto, l'analisi pone l'accento sulla qualità del servizio offerto. In ambito ambientale, viene analizzata la gestione degli impatti, con un focus su rifiuti ed efficienza energetica. Infine, la dimensione economica misura la solidità finanziaria del modello di business, la sua capacità di innovare e di adattarsi alle opportunità del mercato.



AAA	80-100	RISCHIO MOLTO BASSO
AA	65-79	
A	55-64	RISCHIO BASSO
BBB	45-54	RISCHIO MEDIO / BASSO
BB	35-44	MEDIO RISCHIO
B	25-34	RISCHIO MEDIO / ALTO
CCC	15-24	ALTO RISCHIO
CC	6-14	
C	0-5	RISCHIO MOLTO ALTO
D	QUALSIASI	JUNK
E	00	NON RILEVANTE

La valutazione integra diverse dimensioni e genera un punteggio da 0 a 100, a cui è associato un rating finale simile a quello finanziario.

Nel 2024, il Consorzio ha ottenuto un punteggio di **51/100**, corrispondente a un rating **"BBB"**.



Il rating ESG può essere utilizzato come strumento di monitoraggio interno per misurare i progressi nel tempo, programmare azioni di miglioramento mirate e individuare le aree di sviluppo strategico sulle quali concentrare impegno e risorse. A livello più ampio, lo scopo è promuovere nel settore e nella base associativa strumenti di misurazione della sostenibilità aziendale capaci allo stesso tempo di incoraggiare il miglioramento interno e rafforzare la reputazione del marchio.

Obiettivi per il 2025

L'analisi del contesto, del modello operativo e i risultati del rating ESG hanno fornito una mappa delle aree in cui implementare azioni e progetti per moltiplicare gli impatti positivi generati sul contesto esterno.

Sulla base di queste evidenze, il Consorzio ha definito una serie di obiettivi di miglioramento per il 2025, concentrandosi sulle tematiche di sostenibilità identificate come più rilevanti. Queste azioni mirano a consolidare il percorso di sostenibilità intrapreso, a migliorare la performance complessiva e a generare valore condiviso per i soci e la filiera.

Tematica	Azione	SDGs
Innovazione di prodotto	Realizzazione di una ricerca sul formaggio Montasio come "Alimento funzionale", in partnership con l'Università degli Studi di Udine.	3
Promozione e tutela del marchio Montasio DOP	Avvio di una progettualità per diffondere e valorizzare l'immagine del Montasio DOP nel canale HO.RE.CA.	8 - 9
Sviluppo e innovazione della filiera lattiero casearia	Erogazione di un percorso di formazione sui temi della sostenibilità rivolto alle aziende associate.	4 - 4 - 9

Ciascuna iniziativa, associata a uno o più Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU 2030, contribuisce a rafforzare gli impatti del Consorzio nelle diverse tematiche di sostenibilità mappate.



La Governance

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio è un'organizzazione fondata sulla cooperazione volontaria tra imprese indipendenti. Attraverso un patto comune, i soci della filiera istituiscono una struttura condivisa per il perseguimento di obiettivi strategici, pur mantenendo la propria autonomia. Questa forma aggregativa è il fondamento del suo modello di governance, un sistema orientato a creare valore condiviso per tutti i consorziati e per il territorio in cui operano.

Struttura della governance

Il modello di governance del Consorzio Montasio si fonda su un principio democratico che vede nell'Assemblea dei Soci il suo organo sovrano, responsabile della definizione delle strategie generali e della nomina degli organi amministrativi e di controllo.

Le direttive dell'Assemblea vengono prese in carico dal Consiglio di Amministrazione (CdA), un organo rappresentativo delle diverse componenti della filiera, a cui è affidata la gestione strategica e la supervisione delle attività. Il CdA elegge un presidente, legale rappresentante del Consorzio di fronte a terzi e in giudizio. Il Presidente convoca e presiede le riunioni del CdA e dell'Assemblea, sovrintende al funzionamento degli uffici e vigila sull'attuazione delle delibere.

Le decisioni del CdA sono poi attuate dalla Direzione e dal personale, la struttura operativa che traduce gli obiettivi in azioni concrete di tutela, promozione e assistenza.

A garanzia della trasparenza e della legalità dell'intero sistema, opera infine il Collegio Sindacale, l'organo di controllo indipendente che vigila sulla corretta amministrazione e sul rispetto delle normative.

Lo Statuto

Lo Statuto è il documento fondamentale che regola la vita e il funzionamento del Consorzio, definendo la sua struttura e le sue finalità. Al suo interno sono specificati la sede, la durata, gli scopi, i diritti e gli obblighi dei soci e la composizione degli organi sociali. Lo Statuto è pubblico e può essere consultato integralmente sul sito del Consorzio.

L'organigramma

L'organigramma del Consorzio rappresenta visivamente la sua struttura interna, illustrando le relazioni gerarchiche e funzionali tra i vari organi. Definisce il flusso di responsabilità e comunicazione, dalla governance strategica fino alle aree operative, per garantire efficienza e chiarezza.

Organigramma del Consorzio



I Soci

I soci sono il patrimonio più importante del Consorzio e il cuore pulsante della filiera del Montasio DOP. È attraverso il loro impegno quotidiano e il rigoroso rispetto delle regole che il prodotto viene creato, custodito e valorizzato, garantendo la continuità di una tradizione secolare.

La base sociale si articola in tre categorie principali che rappresentano l'intera catena del valore:

I caseifici che trasformano il latte in formaggio Montasio DOP, i quali devono essere riconosciuti dall'organo di controllo (OdC).

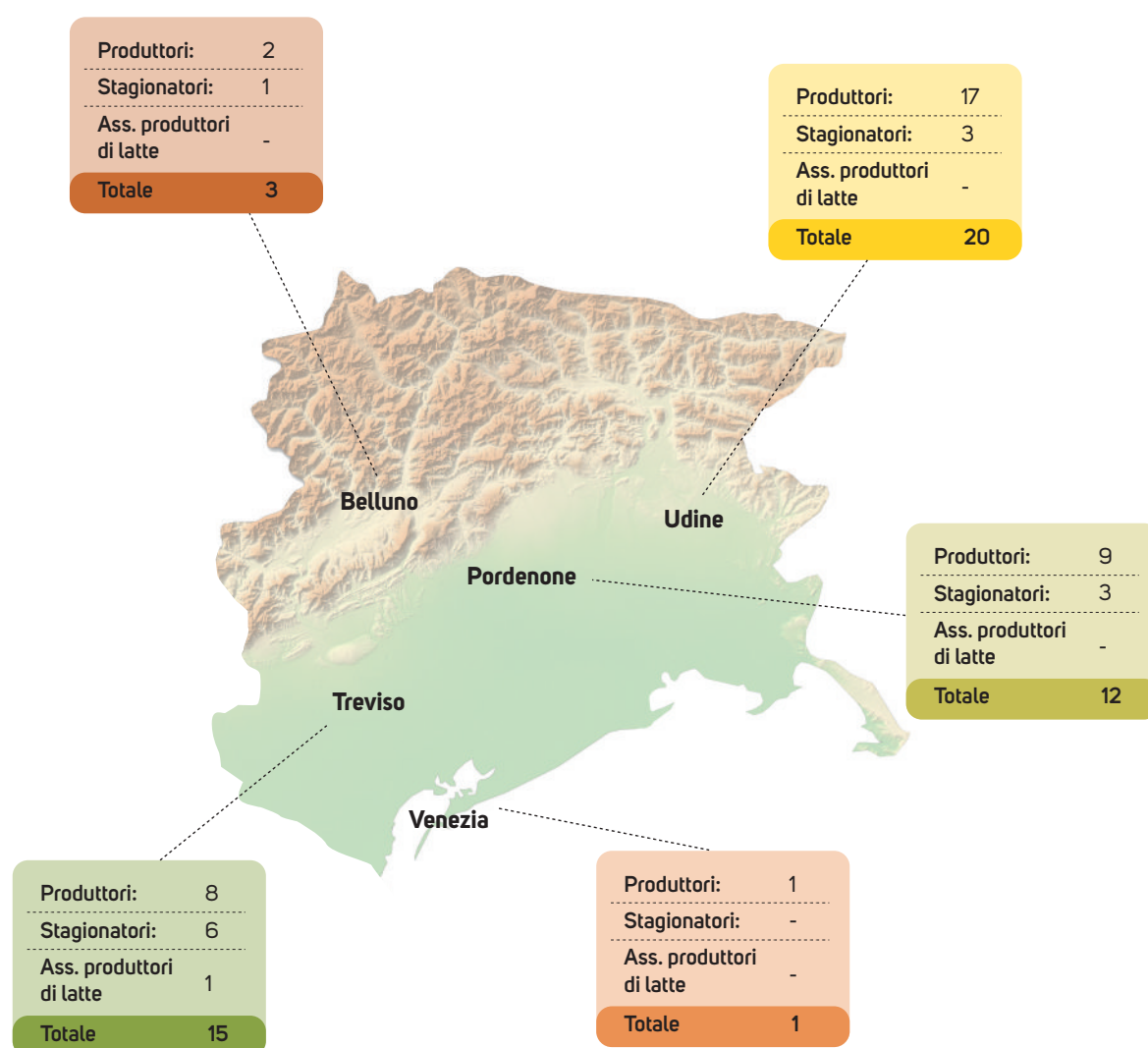
Le ditte di stagionatura che ricevono (anch'esse riconosciute da OdC) e curano il formaggio fino al 60° giorno, con magazzini anch'essi situati nell'area di produzione.

Un'associazione di produttori di latte, con stalle situate obbligatoriamente all'interno della zona d'origine (riconosciute dall'OdC).

Ciascun socio esercita il diritto di voto per le categorie della filiera rappresentate, in proporzione alla quantità di formaggio Montasio DOP prodotto, stagionato, o di latte destinato alla sua produzione.



Nella tabella è illustrato il dettaglio della base associativa del Consorzio. Gli associati sono suddivisi per categoria di appartenenza (produttori, stagionatori, associazioni di produttori di latte) e per provincia e regione di appartenenza.



Al 31/12/2024 la base sociale si compone di 37 stabilimenti di produzione, 13 aziende di stagionatura e 1 Associazione di Produttori di Latte (Associazione Produttori Latte del Veneto).

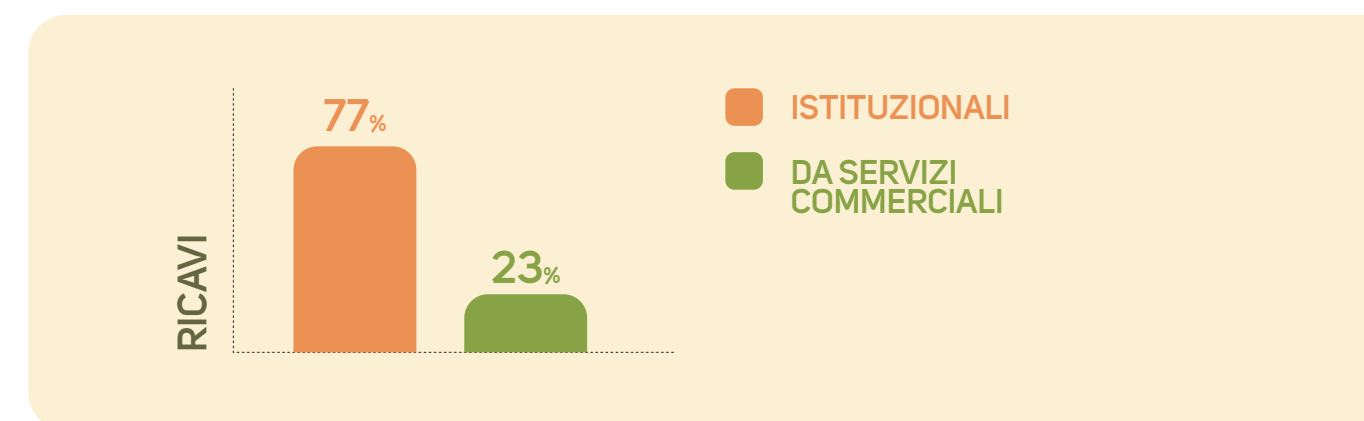
Integrità e trasparenza

Per il Consorzio del Montasio, i principi di integrità e trasparenza sono requisiti operativi essenziali. Il valore commerciale della certificazione Montasio DOP è direttamente collegato alla fiducia del mercato nella corrispondenza del prodotto agli standard dichiarati. L'integrità gestionale assicura l'aderenza costante alle normative del disciplinare di produzione, mentre la trasparenza serve come strumento di verifica di tale aderenza.

La gestione di contributi pubblici e comunitari aggiunge un ulteriore livello di obbligo. Il Consorzio è tenuto a una rendicontazione puntuale non solo verso i propri soci, ma anche verso gli enti erogatori e la collettività. La trasparenza nell'uso dei fondi deve quindi documentare che ogni risorsa sia stata allocata per le funzioni statutarie di tutela, promozione o ricerca, come previsto dai finanziamenti. Il Consorzio si attiene agli obblighi di trasparenza previsti dalla Legge 124/2017, pubblicando annualmente sul proprio sito il dettaglio dei contributi pubblici ricevuti.

Al termine dell'esercizio 2024, a fronte di ricavi totali pari a € 1.286.129, il 77% si riferisce a ricavi istituzionali, che comprendono i versamenti dei soci, i contributi regionali, statali e comunitari, mentre la rimanente parte, il 23% corrisponde a ricavi da servizi ai soci e non, in larga prevalenza legate alle attività connesse alla certificazione del prodotto.

Nella tabella la suddivisione in percentuale dei ricavi, per tipologia.



Di conseguenza, l'adozione di queste pratiche non è una mera questione di immagine, ma un elemento centrale della governance dell'organizzazione. Tali principi hanno lo scopo di tutelare il valore del marchio, che rappresenta un asset per tutti i produttori della filiera, e di legittimare il ruolo dell'ente di fronte alle istituzioni e al mercato.

Valore distribuito

Il prospetto del valore economico generato e distribuito offre una visione chiara e quantitativa del valore creato dall'organizzazione e di come tale valore sia stato ripartito tra i suoi stakeholder. Non si limita a presentare un dato puramente finanziario, ma analizza l'impatto economico complessivo del Consorzio, mostrando la sua capacità di generare valore non solo per sé stesso, ma anche per i diversi attori con cui interagisce. In un'ottica di sostenibilità, questo prospetto risponde a domande fondamentali:

CHI HA CONTRIBUITO A CREARE QUESTO VALORE?
A CHI È STATO DISTRIBUITO E IN CHE MISURA?
QUAL È L'IMPATTO ECONOMICO DEL CONSORZIO SULLA COMUNITÀ IN CUI OPERA?

L'attività del Consorzio ha creato un valore di 938 mila euro, dei quali 933 legati all'attività tipica del Consorzio che si divide in attività legata al ramo istituzionale della certificazione (per il 69% del valore) ed attività commerciale (31%).

Tale ricchezza viene ripartita interamente tra le categorie principali di stakeholder: fornitori, personale, Pubblica Amministrazione e capitale di rischio.

La distribuzione di questo valore è stata così suddivisa:

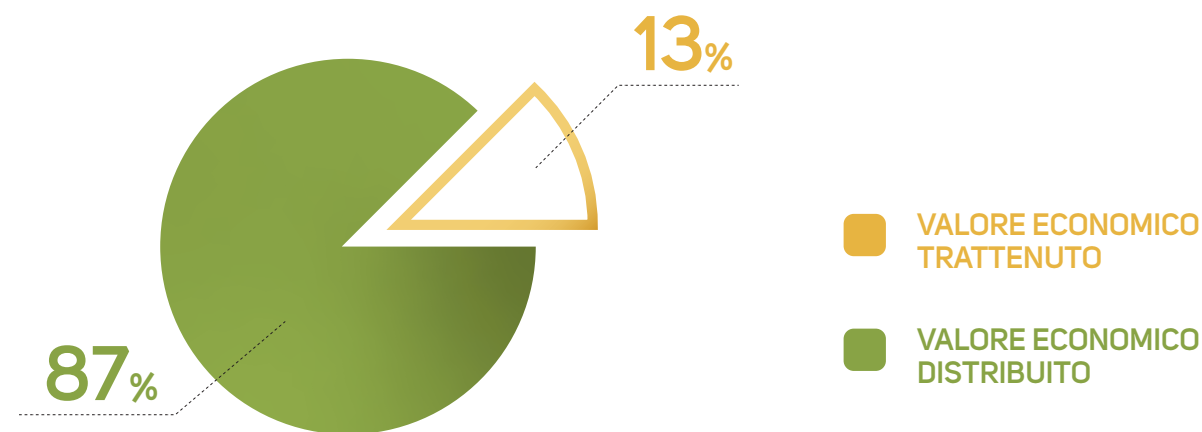
Remunerazione del personale: Con 235 mila euro, questa è stata la seconda voce di costo più significativa includendo stipendi, oneri previdenziali e assistenziali, rimborso spese e altre voci specifiche.

Remunerazione dei fornitori: Questa è la voce principale della distribuzione, con 881 mila euro. I costi operativi e per i servizi di certificazione rappresentano la parte più consistente di questa categoria. Il bilancio evidenzia spese per servizi a terzi, ma anche costi per consulenze tecniche, spese generali e promozionali.

Remunerazione della P.A. (Pubblica Amministrazione): Per l'anno 2024, il Consorzio ha beneficiato di 337 mila euro di contributi pubblici, componente fondamentale per il funzionamento del Consorzio dai quali vanno decurtati 25 mila euro di imposte versate.

Inoltre, nel 2024 sono stati riconosciute liberalità ad organizzazioni ed associazioni per 10 mila euro equivalenti all'1,2% del valore distribuito totale.

Il valore distribuito è pari all'87% del valore creato totale, mentre il 13% viene trattenuto sotto forma di accantonamenti e ammortamenti volti a sostenere l'intera struttura.



VALORE ECONOMICO GENERATO

	2023	2024
VALORE DELLA PRODUZIONE	780	933
Ricavi istituzionali	486	643
Ricavi commerciali	294	290
Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	-	-
Altri ricavi e proventi	62	3
Ricavi della produzione tipica	842	936
COMPONENTI ACCESSORI E STRAORDINARI	-	3
TOTALE VALORE ECONOMICO GENERATO	842	938

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

	2023	2024
REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	364	235
FORNITORI	1.021	881
Consumi di materie prime, sussidiarie, di consumo, di merci	15	13
Costi operativi	1.006	868
Valore distribuito ai soci	-	-
REMUNERAZIONE DELLA P.A.	(445)	(312)
REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	(0)	-
REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO	2	1
LIBERALITÀ E CONTRIBUTI ASSOCIATIVI	-	10
TOTALE VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	943	816

Il Montasio DOP: volumi di produzione e vendite

Sul fronte dei volumi, la produzione del Montasio DOP nel 2024 si è mantenuta sostanzialmente stabile, registrando una lievissima flessione (-1%) rispetto all'anno precedente. È significativo notare che il 9% del totale è stato prodotto con la dizione "prodotto della montagna", con una produzione effettiva che ha superato quella inizialmente programmata. Nonostante il calo marginale dei volumi complessivi, il valore al consumo è aumentato, trainato da una crescita della quotazione media del formaggio. Il canale di vendita preferenziale si conferma quello della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), ma si sta aprendo con interesse anche il nuovo mercato dell'HORECA. Proprio per consolidare questa espansione, nel corso del 2024 e 2025 sono previste specifiche azioni di promozione mirate ad aumentare la quota di mercato del Montasio DOP nel settore della ristorazione.

In tabella il dettaglio dei volumi di produzione e vendite complessivi del Montasio DOP nel 2023 e 2024.

		2023	2024
PRODUZIONE	(n. forme di Montasio DOP)	772.542	764.799
VENDITE	(n. forme di Montasio DOP)	760.969	780.973

VAR % 2023/2024		-1%	+2,63%
	PRODUZIONE		VENDITE

Nel grafico il dettaglio dell'andamento della produzione e vendita del Montasio DOP nel corso del 2024.



La valorizzazione della filiera

La valorizzazione della filiera produttiva è l'espressione concreta della missione del Consorzio. Questo impegno si traduce in un sistema integrato di azioni che parte da una rigorosa attività di vigilanza sul rispetto del disciplinare e di tutela legale del marchio, fondamentali per proteggere l'autenticità del prodotto e contrastare ogni forma di contraffazione. Parallelamente, le iniziative di promozione comunicano al mercato i valori unici del formaggio, sostenendone il posizionamento e il valore economico. Il costante supporto tecnico offerto ai soci garantisce un percorso di miglioramento continuo, essenziale per mantenere l'eccellenza qualitativa lungo tutta la catena produttiva e assicurare la sostenibilità dell'intero comparto.

La tutela e promozione del marchio

Attività di assistenza tecnica, tutela e vigilanza

Il Consorzio svolge un ruolo di pre-controllo e di organizzazione, operando come primo garante della qualità e della tracciabilità del formaggio Montasio e fungendo da intermediario nella gestione di dati e documentazione con l'ente di certificazione.

AUTOCONTROLLO SOCI

I tecnici del Consorzio realizzano attività di prelievo e di verifica dei campioni di Montasio DOP per le analisi in autocontrollo delle produzioni dei soci. Sono svolte prevalentemente analisi che misurano il grasso e l'umidità del formaggio a 10 giorni e a 60 giorni, con ulteriori analisi, nel caso di non conformità, a 90 giorni. Nell'ultimo anno, per tipo di misurazioni il tasso di non conformità è pari all'1% circa.

Nel corso del 2024 le analisi complessive svolte in autocontrollo sono state 792. È stato inoltre adottato uno strumento di misurazione a infrarossi, una metodica non distruttiva che permette di ricavare i valori di umidità, grasso, proteine e sale presenti nel formaggio senza dover porzionare il prodotto.



CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE DI CERTIFICAZIONE

L'ente di certificazione (OdC) è l'organismo di controllo terzo autorizzato dal Ministero per la Certificazione del Montasio DOP. È previsto un piano di controlli annuali per la vigilanza e tutela dell'intera filiera, che prevede verifiche negli allevamenti, presso i centri di raccolta, i caseifici e gli stagionatori. Di seguito è fornita una sintesi dei controlli effettuati nel corso del 2024.

Attività	Numero controlli
Verifiche sorveglianza ordinaria allevamenti	244
Verifiche sorveglianza ordinaria centri di raccolta	9
Verifiche sorveglianza ordinaria caseifici	41
Verifiche sorveglianza ordinaria stagionatori	57
Verifiche di riconoscimento	27
Verifiche di estensione del riconoscimento	3
Verifiche ispettive supplementari	1
Prelievi analisi ordinari	90
Prelievi analisi rinforzati	1

TUTELA DEL MARCHIO

Tra i suoi compiti principali, il Consorzio tutela il marchio MONTASIO e ne garantisce l'uso corretto, anche tramite l'autorizzazione di ogni veste grafica che lo riproduce. Qualsiasi utilizzo della denominazione su etichette, packaging o materiale promozionale richiede un'autorizzazione preventiva e la stipula di una convenzione specifica tra l'azienda e il Consorzio stesso.

Alla fine del 2024, risultano attivi 84 accordi per l'uso del marchio: 45 con aziende associate e 39 con realtà esterne. Si contano inoltre 15 convenzioni specifiche per i produttori di C.E.T. (composti, elaborati, trasformati), che impiegano il Montasio come ingrediente distintivo nelle loro produzioni.

Durante il 2024 sono state approvate 59 proposte grafiche, nuove o aggiornate, sia per il Montasio preconfezionato che per il formaggio usato come ingrediente.

L'AZIONE DI VIGILANZA

L'attività degli agenti vigilatori interessa la fase di commercializzazione, con l'obiettivo primario di salvaguardare la DOP da abusi: questo permette di tutelare in primo luogo la reputazione del marchio, ma anche il lavoro dei produttori e la correttezza delle informazioni disponibili per il consumatore.

Le operazioni di vigilanza seguono un piano triennale stabilito con l'ICQRF (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari). I controlli si estendono a tutta la filiera commerciale, monitorando attentamente i diversi canali di distribuzione, che comprendono la vendita al dettaglio (GDO, negozi, spacci aziendali), l'e-commerce/web, i confezionatori/porzionatori, le aziende che producono alimenti Composti-Elaborati-Trasformati (CET).

Gli agenti vigilatori alle dipendenze del Consorzio assicurano l'uso corretto e leale del marchio e della Denominazione d'Origine, contrastando frodi e imitazioni. Nel 2024 le aree geografiche coperte dalle ispezioni hanno incluso le zone di produzione del Montasio DOP e il centro-nord Italia.

In tabella si riporta una sintesi dell'attività di vigilanza svolta nel 2024, suddivisa per canale di commercializzazione.

CANALE	INDICATORE
Vendita al dettaglio (GDO, negozi, spacci aziendali)	116 visite ispettive 190 referenze di Montasio verificate
E-commerce/web	600+ link web verificati
Confezionatori/porzionatori	28 visite ispettive
C.E.T.	10 visite ispettive

Questa azione di vigilanza è supportata da un'attività di campionamento legale. Nel corso del 2024 sono state svolte 6 sessioni di campionamento in tutto il centro-nord Italia, raccogliendo 8 campioni legali di formaggio Montasio DOP. I campioni sono stati analizzati dal laboratorio dell'ICQRF di Modena, e uno di essi è risultato non conforme.

Per la campionatura è stato privilegiato il Montasio Fresco DOP poiché l'attenzione principale era rivolta all'umidità relativa, un parametro chiave previsto dal Disciplinare di Produzione.

Attività di tutela e vigilanza per il Consorzio del Collio DOC e Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG

Il Consorzio ha inoltre una convenzione per la sorveglianza commerciale dei vini del Collio DOC e del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG, che è stata stipulata con i rispettivi consorzi. Le attività di vigilanza coprono la fase di vendita e includono ispezioni, raccolta di campioni legali e verifiche sul web.

Il personale ispettivo del Consorzio ha operato nel centro-nord Italia, svolgendo:



I campioni sono stati consegnati ai rispettivi Consorzi per le analisi ufficiali.

Attività promozionali

Il Consorzio attua una strategia di promozione diversificata per aumentare la visibilità del prodotto e accrescere il suo valore. Le attività principali si concentrano sul marketing e la comunicazione per la promozione della qualità del prodotto, con un approccio che combina canali diretti e indiretti, media tradizionali e digitali, e la partecipazione a eventi promozionali e fiere di settore.

La strategia comunicativa si fonda su un doppio obiettivo: da un lato, tutelare l'altissima qualità e il rispetto della ricetta tradizionale della DOP; dall'altro, valorizzare il prodotto per favorirne il consumo e rafforzarne l'immagine sui mercati nazionali ed esteri.

L'approccio comunicativo mira a trasmettere l'universo di valori immateriali che rendono unico il Montasio DOP. In un mercato alimentare sempre più industrializzato, dove la serialità rischia di rendere anonimi anche i prodotti tipici, la strategia è quella di contrastare questo appiattimento. I contenuti della promozione si concentrano quindi sul racconto del legame indissolubile con il territorio, esaltando una storia lunga che evoca valori forti come antichità, naturalità e tradizione.

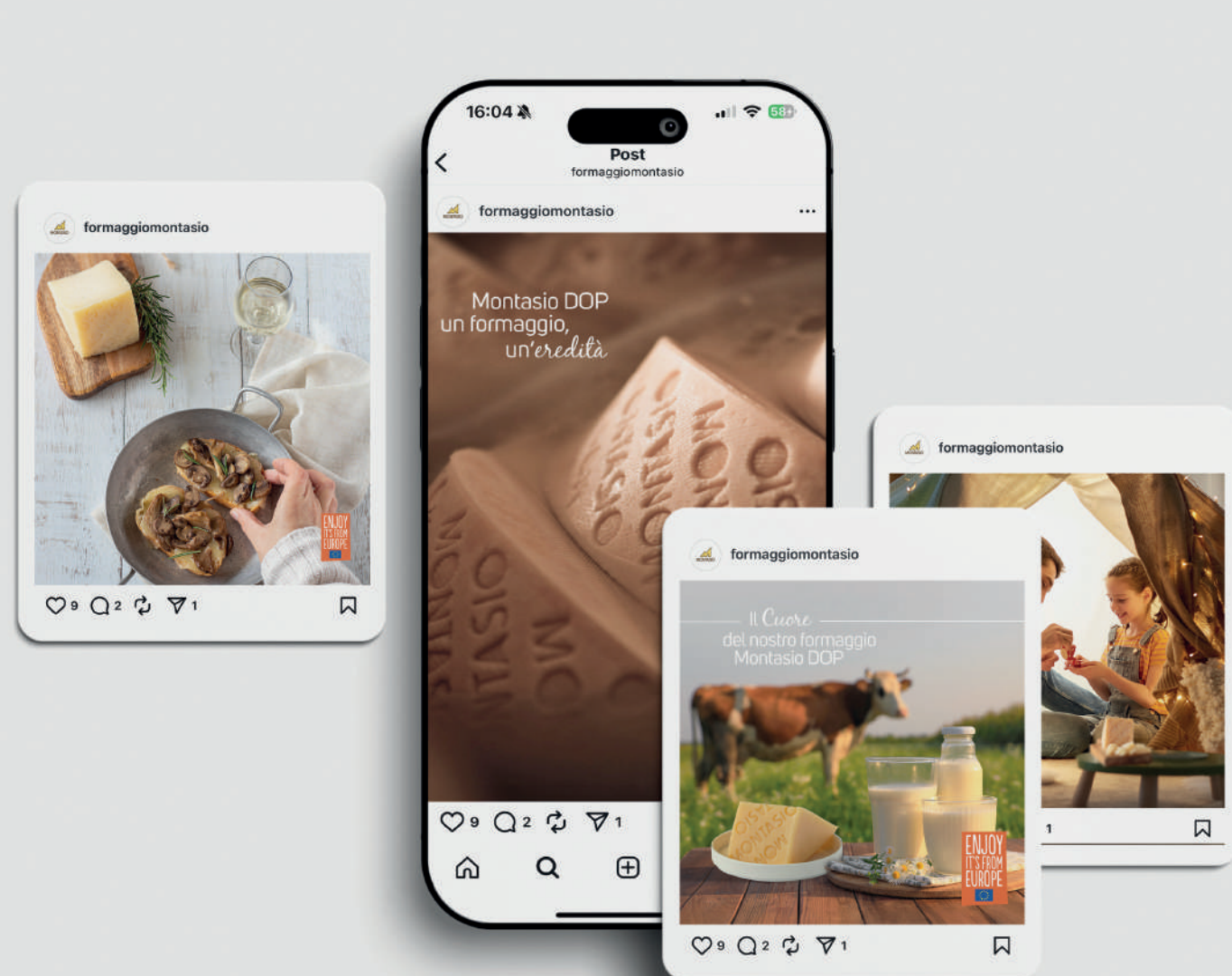
La comunicazione non si limita a celebrare il passato, ma incontra allo stesso tempo le esigenze di un consumatore moderno ed esperto. Per questo, si punta a una narrazione che, attraverso packaging curati, eventi e iniziative mirate, sappia trasferire l'unicità e l'identità del Montasio DOP, trasformando la sua "tipicità" da semplice caratteristica a principale vantaggio competitivo.

Nello specifico, il Consorzio organizza campagne di comunicazione dirette e investe in campagne sponsorizzate, collaborando con partner come la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) e altri media che ospitano i suoi contenuti promozionali. La presenza fisica è un altro pilastro fondamentale: il Consorzio partecipa attivamente a fiere internazionali ed eventi di settore, dove offre il prodotto in cambio di visibilità, supportato da materiale informativo. Infine, per coinvolgere direttamente il consumatore, vengono realizzate degustazioni guidate e posizionati banner promozionali nei punti vendita della GDO.

SOCIAL MEDIA

Nel 2024 le campagne sui social media sono state realizzate combinando risorse economiche proprie del Consorzio e finanziamenti pubblici, facenti capo sia a progetti europei che regionali (Regione Friuli Venezia Giulia e Regione Veneto).

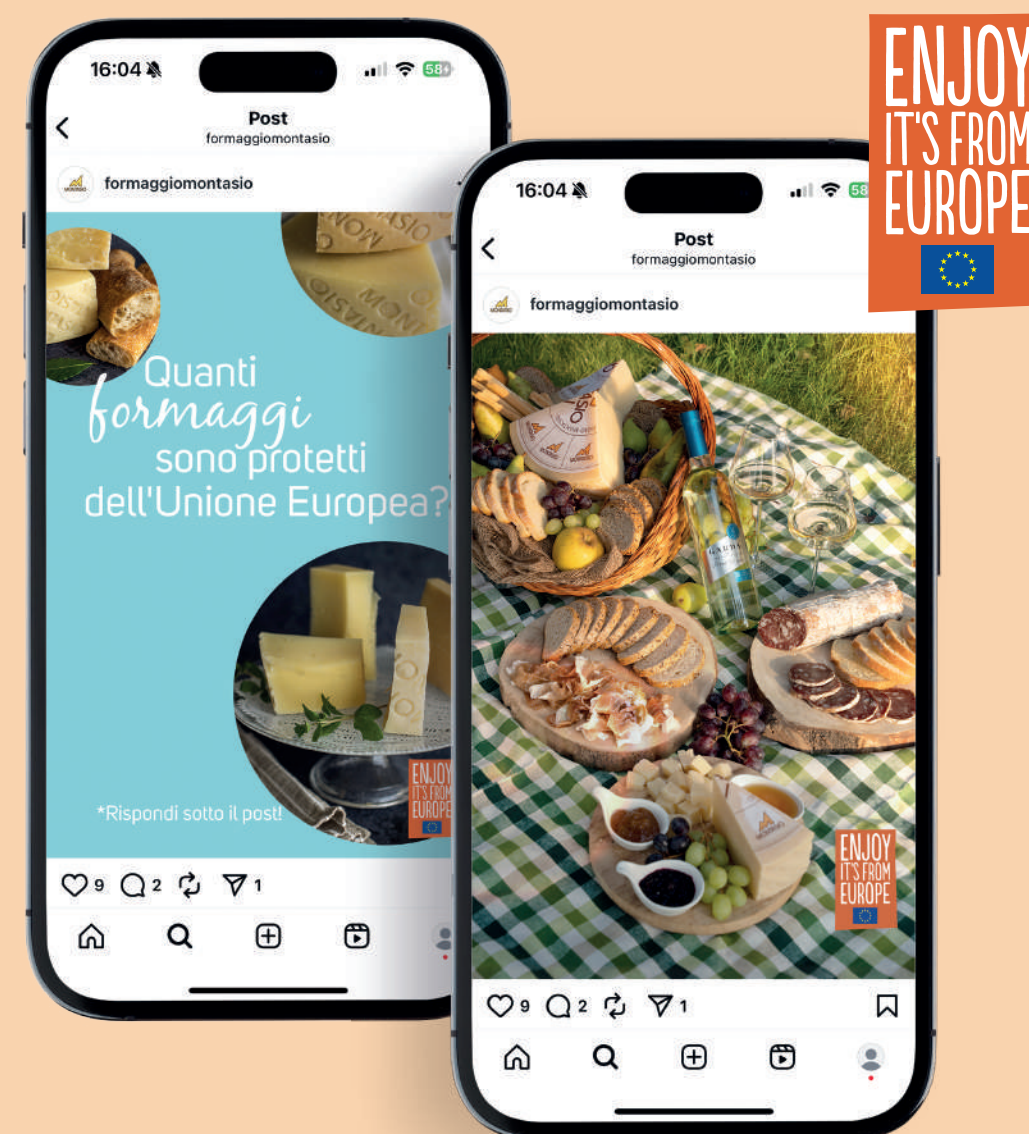
Gli oltre 150 post informativi e promozionali sono stati divulgati sulle principali piattaforme (Facebook, Instagram, LinkedIn, TikTok), raggiungendo utenti e consumatori in Italia, Germania e Austria.



Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo

Nell'ambito del progetto "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo", è stata realizzata un'importante campagna di comunicazione digitale finalizzata a rafforzare la riconoscibilità del marchio DOP e a valorizzare le qualità organolettiche del prodotto. L'iniziativa si è concentrata sul mercato nazionale e su due mercati esteri strategici, Germania e Austria, utilizzando le piattaforme social Facebook e Instagram come canali principali.

Per ciascuna piattaforma, sono stati pubblicati 38 post in lingua italiana e 38 in lingua tedesca, garantendo così un messaggio mirato e culturalmente pertinente. La campagna ha ottenuto un notevole successo, raggiungendo un bacino di oltre 1 milione di utenti unici e amplificando significativamente la visibilità e la percezione del valore del prodotto a livello europeo.



STAMPA E CAMPAGNE PUBBLICITARIE

L'ufficio stampa gestisce la comunicazione istituzionale e di prodotto, garantendo un'ampia visibilità del marchio con oltre 1000 articoli pubblicati su stampa, agenzie, radio, TV e siti specializzati. A questa attività si affianca la pianificazione di spot pubblicitari, trasmessi strategicamente sui principali canali televisivi locali per rafforzare il legame con il territorio.

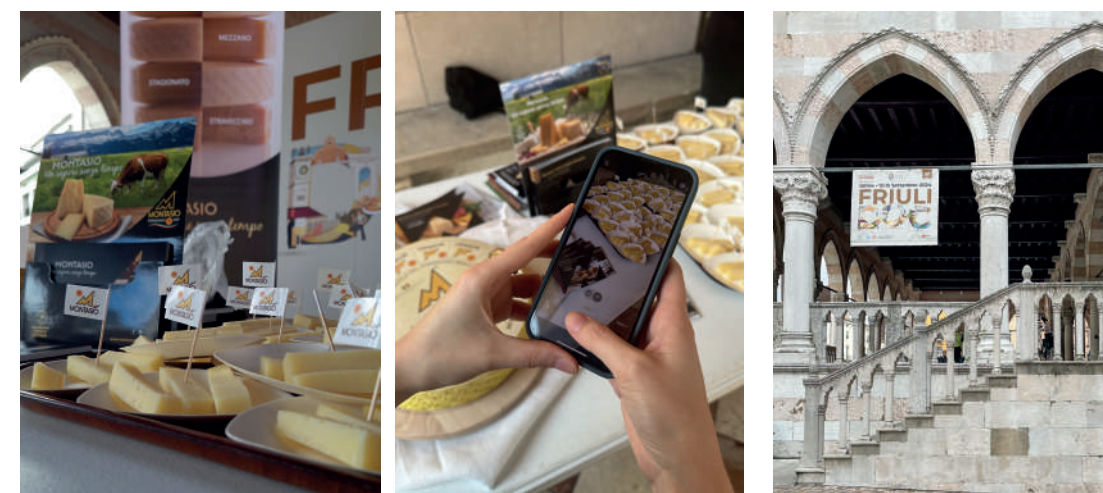
PARTECIPAZIONE A EVENTI E MANIFESTAZIONI

Partecipare a fiere di settore con uno stand è fondamentale per creare un contatto diretto con clienti, partner e un pubblico specializzato. Questa presenza fisica offre una visibilità mirata, rafforzando l'immagine e la notorietà del marchio in un contesto altamente qualificato.

Permette inoltre di presentare concretamente il prodotto, raccogliendo feedback immediati e generando interesse reale. La presenza con uno stand e il contributo attraverso prodotti e materiali agli eventi locali, permette di ottenere visibilità, generare interesse concreto e rafforzare il legame identitario con il territorio.

Nel corso del 2024 il Consorzio ha preso parte alle seguenti manifestazioni ed eventi:

- Caseus
- Cibus
- Vinitaly
- Tour/viaggio studio con operatori del settore food
- Festival Friuli Venezia Giulia a Ginevra
- Festival del Montasio DOP
- Friuli DOC
- Collio Day
- Galà di premiazione della 37° Mostra Concorso del Formaggio Montasio
- Fiere nazionali ed internazionali



COLLABORAZIONI CON ENTI PUBBLICI

Il Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio collabora attivamente e in modo continuativo con organizzazioni ministeriali, enti pubblici e AFIDOP, Origin Italia, partecipando con i propri prodotti e materiali promozionali ai principali eventi e manifestazioni in Italia e all'estero. Questa strategia si affianca alla collaborazione con altre organizzazioni del territorio per la promozione del suo prodotto e del patrimonio agroalimentare. Un esempio rilevante è la partnership con Friuli Via dei Saperi, un consorzio che riunisce 24 ristoratori d'eccellenza e quasi 50 aziende del settore, tra cui vignaioli e artigiani. Questa sinergia rappresenta una strategia efficace per collegare il prodotto singolo al valore complessivo del territorio.

Allo stesso modo, è attiva una stretta collaborazione con PromoTurismoFVG attraverso la partecipazione al "Board Enogastronomia", un comitato di lavoro dedicato alla valorizzazione del settore enogastronomico, agroalimentare e vitivinicolo locale. Le attività congiunte includono la partecipazione a fiere nazionali e internazionali, l'organizzazione di eventi e la diffusione di informazioni sui produttori. Questo approccio integrato rafforza l'identità del formaggio Montasio e il suo legame con l'immagine della regione.

AFI DOP
Associazione formaggi
italiani DOP e IGP

**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**

ORIGIN ITALIA

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

**REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA**

REGIONE DEL VENETO

Per lo sviluppo della filiera

Il Consorzio agisce per supportare lo sviluppo dei diversi soggetti che cooperano all'interno della filiera del Montasio DOP. Fornisce supporto strategico alle aziende a monte (stalle e caseifici) attraverso servizi di assistenza tecnica mirata e programmi di formazione per ottimizzare i processi. Offre inoltre un fondamentale sostegno finanziario ai produttori attraverso lo strumento del pegno rotativo.

Attività di assistenza tecnica

Il Consorzio opera attivamente al progetto mirato di assistenza tecnica gratuita, finalizzato a migliorare la sostenibilità economica e ambientale della filiera lattiero casearia del Friuli Venezia Giulia. I servizi sono finanziati dalla Regione Friuli Venezia Giulia attraverso uno specifico bando (SISSAR) ed erogati dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio.

Le azioni sono modulate su target specifici, dalle stalle alle malghe e ai piccoli caseifici, con obiettivi chiari e un approccio basato sul trasferimento di competenze e sull'innovazione tecnologica.

Il primo livello di intervento si rivolge direttamente alle aziende allevatrici. Qui, l'obiettivo è sostenere il settore agricolo attraverso diverse azioni chiave:

Ottimizzazione delle colture: Fornire consulenza per migliorare la gestione dei terreni e la produzione di foraggio, elemento fondamentale per la qualità del latte.

Supporto alla conversione al biologico: Accompagnare le aziende che intendono intraprendere il percorso della certificazione biologica, un mercato in crescita e ad alto valore aggiunto.

Miglioramento gestionale: Trasferire competenze per ottimizzare le pratiche di allevamento e la gestione aziendale nel suo complesso.

Il secondo target è rappresentato dai caseifici e dalle malghe, il cuore della trasformazione del prodotto. L'assistenza tecnica in questa fase è cruciale per ottimizzare i processi di produzione e ridurre gli sprechi, garantendo al contempo un'elevata e costante qualità dei prodotti lattiero caseari. Il trasferimento di know-how specialistico aiuta i produttori a efficientare l'utilizzo delle risorse (acqua, energia), con un impatto diretto sulla redditività.

Nel corso del 2024 sono state realizzate n°54 visite zootecniche e n°10 interventi in piccoli caseifici e malghe.

Formazione e convegni

Per il Consorzio, la formazione mirata alla filiera è uno strumento strategico per accrescere le conoscenze, potenziare le competenze degli operatori e stimolare l'innovazione. L'obiettivo è creare know-how qualificato per rendere l'intera catena produttiva, dalla stalla alla stagionatura, più forte, sostenibile e competitiva. Questo approccio si è concretizzato nel 2024 con iniziative specifiche.

Nell'ambito del progetto di ricerca "Rafforzamento della tipicità e miglioramento della sostenibilità dell'intera filiera produttiva del Formaggio Montasio DOP", a inizio 2024 è stato organizzato un incontro in partnership con l'Università degli Studi di Udine. La divulgazione dei risultati dello studio condotto con l'università aveva lo scopo di stimolare l'adozione di pratiche di maggiore sostenibilità nell'intera filiera. Allo stesso modo, i due convegni del progetto SISSAR 2024 sono stati pensati per i produttori, offrendo un aggiornamento diretto su temi pratici come la conduzione aziendale, l'assistenza zootecnica e la trasformazione lattiero-casearia, al fine di ispirare e incentivare un miglioramento continuo delle pratiche operative.



Pegno rotativo

Il pegno rotativo è uno strumento finanziario con cui il Consorzio del Montasio DOP supporta i propri associati nell'accesso al credito.

Le aziende associate offrono come garanzia le loro forme di Montasio DOP, che, a differenza di un pegno normale, possono essere vendute e sostituite con nuove produzioni secondo un meccanismo di rotazione. Nel mettere a disposizione questo strumento ai propri associati, il Consorzio agisce da garante e gestore.

Nell'anno 2024 sono stati realizzati 11 interventi a favore dei soci richiedenti, per un totale di 17.726 forme di Montasio verificate e timbrate.



Persone e comunità

Il Consorzio genera un impatto diretto e indiretto sulle persone e sulle comunità del proprio territorio di riferimento. Questo valore si concretizza non solo attraverso l’impiego del personale che opera per l’ente, ma anche tramite l’attività economica degli associati. Le realtà che ne costituiscono la base sociale sono infatti radicate localmente: creano perciò occupazione e sostengono il tessuto socioeconomico delle aree di produzione del Montasio DOP. L’operato del Consorzio, quindi, si traduce in un contributo concreto alla sostenibilità economica e sociale di queste comunità, oltre che nella promozione e divulgazione della qualità nutrizionale di un prodotto parte dell’identità e della storia di un territorio.

Valorizzazione delle persone

Il Consorzio riconosce il valore delle persone che ne compongono la struttura e operano quotidianamente per realizzarne le attività. Il raggiungimento degli obiettivi istituzionali e il successo delle iniziative passano inevitabilmente attraverso la professionalità, la dedizione e il benessere del gruppo di lavoro. Per questo motivo, la creazione di un clima organizzativo positivo, trasparente e collaborativo è un elemento di crescente importanza. Un ambiente di lavoro sereno e stimolante è infatti il terreno più fertile per la crescita delle competenze, la motivazione individuale e la capacità di operare in modo efficace e coeso.

Questo impegno si traduce in azioni concrete a sostegno dei collaboratori. L’approccio del Consorzio è formalizzato dall’applicazione del CCNL Industria Alimentare, che garantisce un quadro di tutele chiare, e dall’adozione del principio di parità retributiva. Benefit aggiuntivi comprendono un’assicurazione infortuni integrativa, estesa a tutti i dipendenti, che prevede una polizza con coperture estese oltre il luogo e l’orario di lavoro.

La promozione di un sano equilibrio tra vita professionale e privata è perseguita attraverso misure di flessibilità, come orari di entrata e uscita non rigidi. Il Consorzio opera in conformità alle normative nazionali sulla sicurezza sul lavoro, redigendo periodicamente il Documento di Valutazione dei Rischi e sottoponendo i propri lavoratori alla formazione prevista. L’attenzione alla sicurezza e al benessere è inoltre testimoniata da due dati significativi dell’ultimo anno: l’assenza di infortuni e un ricorso molto limitato al lavoro straordinario, a conferma di un’organizzazione del lavoro efficiente e sostenibile.

Al 31/12/2024 operano per il Consorzio 4 lavoratori dipendenti, tutti inquadrati come impiegati e per il 75% donne. Due dipendenti operano nell’area tecnica, uno in area amministrativa, mentre una persona si occupa di marketing, promozione e gestione bandi. Infine, 2 tecnici, che sono non dipendenti diretti dell’organizzazione, collaborano con il Consorzio a contratto.

Nella tabella si riporta la composizione del personale dipendente del Consorzio alla fine del periodo di riferimento.

	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Tempo pieno	Part-time
UOMINI	1	-	1	-
DONNE	3	-	3	-
TOTALE	4	-	4	-

La formazione e l'aggiornamento continuo delle competenze sono considerati strumenti strategici per operare con efficacia. Questo approccio è essenziale per rispondere alle evoluzioni del contesto normativo e di mercato e per fornire un supporto sempre qualificato agli associati. La pianificazione delle attività, definita a inizio anno, permette di individuare le aree tematiche prioritarie su cui investire per la crescita professionale del personale.

L'impegno formativo si concretizza in diverse aree. Oltre alla formazione obbligatoria in materia di sicurezza, si attua un programma di aggiornamento continuo per il personale tecnico, focalizzato principalmente su due ambiti: la formazione tecnica e gli aggiornamenti normativi.

Per garantire un alto livello qualitativo, il Consorzio si affida a enti di formazione esterni qualificati e promuove la partecipazione del personale a convegni e incontri istituzionali. Questo metodo valorizza anche le partnership consolidate con importanti enti pubblici (Ministeri, Regioni) e privati (studi specializzati, aziende del settore).

A testimonianza dell'impegno costante, di seguito sono riportate le principali attività formative a cui il personale ha partecipato nel corso del periodo di rendicontazione.

Principali corsi svolti nel 2024

8 ore ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	4 ore LA SICUREZZA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE ITALIANO	2 ore CONTRASTO ALLE FAKE NEWS IN AMBITO ALIMENTARE
NUMERO MEDIO DI ORE DI FORMAZIONE ALL'ANNO PER DIPENDENTE (2024)		
15 ORE		



Nel corso del 2025, il personale sarà impegnato in iniziative formative su temi quali la tracciabilità di filiera, la certificazione ISO 22005, oltre ad approfondire le normative UE per le DOP e la gestione dei pericoli come l'Escherichia coli STEC nel settore lattiero-caseario.

A sostegno della comunità

Per la salute dei consumatori

Il formaggio Montasio è naturalmente privo di lattosio ed è pertanto adatto a tutti, anche a chi soffre di intolleranza al lattosio. Nel caso specifico del Montasio DOP, già dopo 60 giorni di stagionatura il formaggio è naturalmente privo di lattosio. Le analisi di laboratorio lo confermano, mostrando valori inferiori a 0,01 g per 100 g di prodotto, una quantità oltre 10 volte più bassa del limite previsto dalla legge per definire un alimento "senza lattosio".

LA RICERCA SUL MONTASIO DOP COME ALIMENTO FUNZIONALE

L'impegno del Consorzio per la salute dei consumatori si concretizza anche attraverso la ricerca scientifica sulle proprietà del prodotto. Nel 2024 è stato avviato un importante studio, che si concluderà nel 2025, che verificherà la possibilità di classificare il Montasio DOP come alimento funzionale, ovvero un prodotto che, per le sue proprietà nutritive, può essere integrato efficacemente in specifiche diete per determinate caratteristiche intrinseche.

L'obiettivo di ricerca è validare scientificamente i benefici del prodotto, nella prospettiva di un'eventuale iscrizione all'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Sono diverse le potenziali ricadute positive: da un lato poter fornire ai consumatori informazioni certificate, dall'altro essere in grado di offrire a medici e nutrizionisti dati solidi per elaborare in ambito sanitario schede operative alimentari e diete accurate che integrano i benefici nutrizionali del Montasio DOP.

Questa iniziativa si inserisce in un percorso più ampio di riflessione e iniziative sul tema dell'educazione alimentare. In un contesto sociale e in un mercato in continuo mutamento, caratterizzato da esigenze specifiche di gusto, salute e stili di vita, lo studio sul Montasio come alimento funzionale intende rispondere alla crescente sensibilità verso diete sane e sostenibili.

L'obiettivo.

Studiare e identificare le proprietà funzionali (bioattività) di peptidi presenti nel formaggio Montasio DOP, analizzando se e come queste proprietà cambiano in base ai diversi tempi di stagionatura (2, 6, 12, e >18 mesi). Tra i formaggi DOP, il Montasio rappresenta un prodotto il cui potenziale bioattivo si conosce ancora poco.

Come si è svolta la ricerca.

Per capire le virtù nascoste del formaggio, i ricercatori hanno analizzato il Montasio in quattro momenti chiave della sua maturazione: a 2, 6, 12 e oltre 18 mesi. Hanno identificato al suo interno delle speciali molecole benefiche (i peptidi bioattivi) e ne hanno misurato l'efficacia su quattro fronti importanti per la salute:

- Azione protettiva per le cellule (attività antiossidante).
- Contributo alla regolazione della pressione sanguigna (attività ACE-inibitoria).
- Capacità di contrastare alcuni batteri (attività antimicrobica).
- Attività ipoglicemica (attività DPP-IV - inibitoria)

Cosa è emerso dalla ricerca?

Il formaggio Montasio DOP è una fonte di peptidi bioattivi con importanti proprietà per la salute. La ricerca ha dimostrato che la stagionatura non influenza solo il sapore, ma modifica profondamente il profilo funzionale del formaggio. Non è solo la quantità di peptidi a contare, ma la loro tipologia, che cambia con la maturazione, specializzando il formaggio per diverse funzioni benefiche.



Educazione nutrizionale negli istituti scolastici

Il Consorzio svolge con regolarità attività di divulgazione presso le scuole, allo scopo di promuovere l'educazione alimentare e rafforzare il legame con il territorio. L'iniziativa è in primo luogo rivolta agli studenti degli istituti alberghieri e agrari del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, oltre alle alte scuole di cucina, così da sensibilizzare i futuri professionisti del settore agroalimentare. Sono inoltre coinvolti istituti di vario grado, dalle scuole primarie, agli istituti tecnici e professionali.

Attraverso lezioni in aula, degustazioni guidate e visite ai caseifici condotte da tecnici specializzati, il Consorzio accompagna una nuova generazione di consumatori consapevoli e di ambasciatori del prodotto, capaci di riconoscerne il valore qualitativo, storico e culturale.

Le iniziative divulgative che si sono svolte nel corso del 2024 hanno raggiunto più di 500 studenti.



Il contrasto allo spreco alimentare

In un contesto dove la sostenibilità è una priorità globale, la lotta allo spreco alimentare assume un ruolo centrale. Nel 2024, il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio ha ideato e lanciato il progetto “Montasio - il valore del cibo da non sprecare”, un’iniziativa che unisce ricerca scientifica, educazione alimentare e comunicazione per promuovere un consumo più consapevole e responsabile. L’obiettivo è duplice: valorizzare le eccezionali proprietà nutritive del Montasio DOP e, al contempo, fornire ai consumatori strumenti pratici per ridurre lo spreco di cibo nella vita di tutti i giorni.

Il progetto, fondato sulla ricerca scientifica che ha indagato le proprietà del Montasio DOP quale alimento funzionale, si sviluppa attraverso la collaborazione di un comitato scientifico di alto profilo, che ha incluso l’Università degli Studi di Udine, medici specialisti della nutrizione, dietisti, chef ed esperti di comunicazione. Questo gruppo multidisciplinare ha il compito di tradurre le informazioni scientifiche in contenuti accessibili e di immediata utilità per il più ampio pubblico di consumatori.

Le azioni concrete del progetto si articolano su più fronti:

Sviluppo di strumenti pratici, come schede operative, diete personalizzate e ricettari “antispreco”. Questi materiali, studiati da nutrizionisti e chef, non solo aiutano a integrare correttamente il Montasio DOP in un’alimentazione equilibrata (anche in presenza di specifiche esigenze o patologie), ma offrono idee creative per utilizzare il cibo in modo intelligente, evitando che finisca nella spazzatura.

Educazione e Formazione, con un’attenzione particolare rivolta alle nuove generazioni. Il progetto prevede la realizzazione di laboratori, tutorial e podcast per le scuole, con l’obiettivo di trasmettere l’importanza della stagionalità, le corrette modalità di conservazione degli alimenti e il valore intrinseco del cibo, dalla produzione alla tavola.

Comunicazione digitale e multilingua, così da raggiungere un pubblico vasto e internazionale, attraverso contenuti disponibili online sul sito del Consorzio e diffusi attraverso i canali social. Articoli, podcast e video in italiano, inglese e tedesco arricchiscono una piattaforma educativa accessibile a tutti.

“Montasio - il valore del cibo da non sprecare” è un investimento concreto nella costruzione di una cultura alimentare virtuosa, in grado di rafforzare la fiducia dei consumatori e promuovere scelte alimentari più consapevoli.

Il legame con la terra d’origine

Un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP) possiede un legame indissolubile con il proprio territorio. Il Montasio DOP non è solo un alimento, ma un concentrato di storia che racconta la cultura e i saperi artigianali dell’arte casearia del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orientale. In questo senso, una DOP come il Montasio svolge una naturale funzione di rappresentanza, diventando un simbolo tangibile dell’identità locale, un ambasciatore capace di comunicare l’essenza della sua terra d’origine nel mondo.

Questa funzione si concretizza nella strategica collaborazione con PromoTurismo FVG. Infatti, il Consorzio partecipa attivamente agli eventi in cui presenzia PromoTurismo FVG; si tratta di occasioni promozionali, nazionali e internazionali, che mirano a valorizzare e diffondere l’immagine del Friuli Venezia Giulia. Affiancato ad altre eccellenze regionali, il Montasio DOP contribuisce a plasmare la percezione di un territorio ricco di tradizioni e qualità.



L'attenzione all'ambiente

L'impegno del Consorzio per l'ambiente segue una doppia strategia. La prima riguarda la gestione responsabile degli impatti diretti delle proprie attività quotidiane, con un'attenzione concreta alla riduzione di rifiuti, consumi energetici ed emissioni.

La seconda, ancor più proiettata al futuro, si concentra sull'innovazione di prodotto. Attraverso iniziative di ricerca, si punta sia a migliorare la circolarità del prodotto e della filiera che a valorizzare l'autoctonia del Montasio DOP, per rafforzare il legame virtuoso tra il formaggio e il suo territorio.

Gli impatti diretti delle attività del Consorzio

Sostenibilità significa gestione responsabile dei propri impatti ambientali diretti, ossia generati dalle attività quotidiane degli uffici e del personale. Il Consorzio, in modo coerente con la dimensione dell'organizzazione e degli impatti ambientali generati, che sono tipici di una società di servizi, adotta un approccio volto a monitorare e ridurre la propria impronta ambientale che concentra gli sforzi in quattro aree chiave: la gestione dei rifiuti, il consumo energetico, la mobilità dei dipendenti e le politiche di acquisto.



GESTIONE DEI RIFIUTI

In questo ambito l'attenzione si focalizza sulla riduzione dei rifiuti generati dalle attività e sul loro corretto smaltimento. Grazie a una chiara comunicazione interna, supportata da avvisi specifici, è effettuata una puntuale raccolta differenziata dei rifiuti urbani. Questo approccio si estende anche alla gestione dei beni strumentali: per contrastare l'obsolescenza e ridurre i rifiuti elettronici (RAEE), i dispositivi informatici vengono utilizzati per un minimo di tre anni, promuovendo un modello di consumo più consapevole e circolare.

EFFICIENZA ENERGETICA E FONTI RINNOVABILI

Sul fronte energetico, il Consorzio si impegna a ridurre i consumi e a favorire la transizione verso fonti più pulite. In questo ambito gli impatti ambientali sono connessi all'impiego di energia per la sede e di combustibili per le automobili aziendali utilizzate negli spostamenti lavorativi.

Negli ultimi anni sono stati realizzati interventi mirati di efficientamento energetico che hanno interessato le strutture e gli impianti della sede. Per migliorare l'efficienza energetica, si è proceduto con la riqualificazione dell'illuminazione tramite tecnologia LED, l'ammodernamento degli impianti di climatizzazione (HVAC) con sistemi più performanti e la sostituzione delle apparecchiature obsolete con modelli a basso consumo. L'intervento è stato completato dal miglioramento dell'isolamento termico, che ha incluso l'installazione di nuovi infissi.

A queste azioni strutturali si affianca l'impiego di energia rinnovabile: nello specifico, una quota significativa dell'energia elettrica utilizzata, compresa tra il 30% e il 50%, proviene da fonti rinnovabili.

MITIGARE L'IMPATTO DELLA MOBILITÀ

Il Consorzio è consapevole dell'impatto ambientale in termini di emissioni di CO₂ e gas inquinanti che deriva dagli spostamenti di lavoro. Con la volontà di mitigarne gli effetti, sono state adottate una serie di misure per promuovere una mobilità più sostenibile.

In primo luogo, si incentiva la riduzione dei viaggi non essenziali, favorendo lo svolgimento di attività e incontri a distanza ogni qualvolta sia possibile. Per gli spostamenti necessari, è incoraggiata l'adozione della pratica del car pooling tra i dipendenti, una soluzione efficace per diminuire il numero di veicoli in circolazione, mentre le auto aziendali appartengono a classi ambientali più efficienti. Questo permette di diminuire le emissioni di gas serra e di particolato collegate alle attività del Consorzio.

ACQUISTI ECOSOSTENIBILI

L'impegno in ambito ambientale si manifesta anche nelle scelte di acquisto, privilegiando per i servizi ausiliari prodotti dotati di marchi ecologici o ecosostenibili.

Il contributo all'innovazione di prodotto

L'innovazione di prodotto è uno dei pilastri nell'impegno del Consorzio verso la sostenibilità. Riconoscendo l'importanza del sapere scientifico e della specializzazione accademica, il Consorzio avvia e collabora a progetti di ricerca e sviluppo in partnership con università locali. Si tratta di iniziative mirate a ottimizzare le caratteristiche del formaggio Montasio DOP e a rafforzare il suo legame virtuoso con il territorio di origine. I progetti di ricerca consentono di condurre un'attività costante di ricerca e sviluppo sul prodotto, con l'ambizione di generare ricadute positive sull'intera filiera, sulla qualità del Montasio e la competitività degli associati e favorire il trasferimento tecnologico in caseificio delle innovazioni sperimentate.

L'obiettivo è quindi duplice: da un lato, rispondere alle crescenti esigenze dei consumatori in termini di sostenibilità e salubrità del prodotto; dall'altro, preservare e accrescere l'autoctonia del Montasio DOP, rendendolo un esempio di eccellenza radicata nel suo ambiente.

Le ricerche e la loro divulgazione permettono inoltre di creare know-how per il territorio. Questo approccio intende facilitare lo sviluppo di competenze specifiche nella filiera lattiero-casearia, contribuendo a rafforzare il tessuto locale e a valorizzarne le risorse umane e naturali.

RICERCHE E PARTNERSHIP CON UNIVERSITÀ

Nel 2024 sono stati pubblicati e divulgati i risultati del progetto "Rafforzamento della tipicità e miglioramento della sostenibilità della filiera produttiva del formaggio Montasio DOP". Lo studio è stato realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine.

L'obiettivo del progetto di ricerca è il rafforzamento della tipicità del Montasio DOP e il miglioramento della sostenibilità del prodotto e della filiera produttiva. Nella visione del Consorzio, questi elementi sono i fattori di innovazione grazie ai quali un prodotto ricco di storia e tradizione può mantenersi competitivo sul mercato rimanendo fedele alle sue caratteristiche peculiari.

Nell'ottica di rafforzare la tipicità del prodotto e la sostenibilità della filiera sono state approfondite e studiate le seguenti tipologie di interventi, che rappresentano le direttrici principali della ricerca.

Impiego di microflora batterica autoctona per prevenire le fermentazioni indesiderate e i correlati difetti e scarti di prodotto.

Sviluppo di soluzioni di confezionamento a basso impatto ambientale e verifica della loro efficacia.

Riduzione del difetto causato dalle muffe sotto-crosta.

Infine, nell'ottica di rinforzare ulteriormente la tipicità, è stato creato un panel sensoriale specifico per il Montasio DOP. In linea con le iniziative di altri Consorzi di Tutela dei più celebri formaggi DOP italiani, è stato reclutato e addestrato un gruppo di assaggiatori che ha definito i profili sensoriali tipici del formaggio Montasio a diversi tempi di stagionatura.

IMPIEGO DI CEPPI BATTERICI AUTOCTONI

Il gonfiore tardivo è un difetto dei formaggi a pasta dura o semidura causato dalla presenza di batteri clostridi. Questo difetto causa sprechi, con impatti sulla sostenibilità della filiera e del prodotto. L'obiettivo di questo filone della ricerca è stato rendere il Montasio DOP più sostenibile tramite la riduzione degli scarti di produzione, identificando strategie tecnologiche (autoctone) per limitare il gonfiore tardivo che fossero alternative all'uso del lisozima. Questo conservante, derivato dall'uovo, è infatti efficace ma problematico, in particolare per le DOP: deve essere trattato dalle aziende alimentari come un allergene, con gli impatti operativi e finanziari che ne derivano. Inoltre, nell'etichetta del formaggio si aggiunge un'ulteriore voce che può impattare a livello emotivo sul consumatore e sulla genuinità percepita del prodotto.

L'ipotesi da cui si è mossa la sperimentazione è che la chiave per sostituire il lisozima potrebbe risiedere nell'utilizzo di un fermento lattico "autoctono", un microrganismo naturalmente presente nel territorio di produzione. È stato perciò ricercato un ceppo locale di *Lactobacillus casei* con una duplice funzione: in grado di agire, da un lato, come "guardia del corpo", combattendo i batteri che causano il gonfiore e quindi prevenendolo; dall'altro, unito, ad altri batteri lattici, capace di esaltare i sapori e profumi unici del Montasio, rafforzando l'autoctonia e la tipicità. Questa soluzione intende risolvere un problema tecnico e produttivo, e allo stesso tempo contribuire a ridurre lo spreco alimentare in fase di produzione e offrire ai consumatori un Montasio DOP con un'etichetta più "pulita" e un sapore ancora più radicato nel territorio di origine.

Nel 2024 sono state identificate 4 concentrazioni batteriche; si è perciò passati alla seconda fase della sperimentazione, in cui le colture bio-protettive sono state testate in un impianto pilota come agenti antigonfiore del Montasio DOP, con i primi risultati in corso di approfondimento.

SVILUPPO DI PACKAGING A BASSO IMPATTO

Il secondo filone di innovazione si è concentrato sulla ricerca di soluzioni packaging a basso impatto ambientale, con l'obiettivo di superare i limiti delle soluzioni tradizionali e andare incontro alla crescente domanda di mercato di prodotti porzionati e con shelf-life estesa.

Attualmente, le confezioni più comuni sono realizzate con materiali plastici compositi, formati da più strati incollati tra loro. Sebbene ogni strato svolga una funzione specifica (garantire l'impermeabilità, la tenuta del sottovuoto, ecc.), questa struttura li rende difficilmente separabili e riciclabili.

L'analisi si è quindi focalizzata sulla sperimentazione di diversi tipi di packaging mono-materiale, ovvero realizzati con un unico tipo di plastica, che sono molto più facili da riciclare. È stata svolta un'attenta analisi costi-benefici per verificare se nuove soluzioni di imballaggio, oltre a essere più sostenibili, sono in grado di garantire la shelf-life attesa senza compromettere in alcun modo la qualità e il gusto del Montasio DOP.



RIDUZIONE DELLA MUFFA SOTTO CROSTA

Il terzo filone di ricerca ha affrontato uno storico difetto del Montasio, la muffa sotto crosta, con l'obiettivo di fornire ai caseifici strategie concrete per eliminarla, riducendo così lo spreco alimentare e le perdite economiche.

Questo difetto si manifesta inizialmente con piccoli punti neri sulla superficie del formaggio che, con il tempo, si espandono in un'area più ampia sotto la crosta. Se durante il processo produttivo la formazione della crosta non è perfetta e si creano delle micro-fessure, l'ossigeno filtra all'interno e permette alla muffa di penetrare. Questo problema genera un notevole scarto di prodotto, specialmente nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO), con un conseguente impatto negativo sia economico che ambientale.

Lo scopo dell'analisi è stato duplice: identificare i punti critici del processo produttivo che favoriscono la comparsa del difetto e fornire ai caseifici indicazioni operative per una sua corretta gestione. È stato studiato in modo approfondito il processo di formazione della crosta, confermando che una sua corretta e compatta costituzione è il passaggio decisivo per prevenire il problema.

L'indagine ha inoltre valutato l'attuale diffusione del difetto, rilevando un'incidenza più bassa rispetto al passato, segno di un miglioramento generale delle pratiche. Tuttavia, sono stati identificati diversi fattori variabili che richiedono interventi specifici e mirati nei processi produttivi dei singoli caseifici, confermando la necessità di un approccio personalizzato per debellare definitivamente questa problematica.

Nota metodologica

Il presente report rappresenta il primo documento di rendicontazione di sostenibilità del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio (nel documento “Consorzio”), un passo fondamentale nel percorso di trasparenza e dialogo con i propri stakeholder. La rendicontazione di sostenibilità è uno strumento che permette all’ente di misurare, comprendere e comunicare le proprie performance e i propri impatti in ambito ambientale, sociale e di governance (ESG), integrando tali aspetti nella propria strategia di sviluppo.

Nella redazione del documento, il Consorzio si è ispirato ai Global Reporting Initiative (GRI) Standards, il più diffuso e riconosciuto standard internazionale per la rendicontazione delle performance di sostenibilità. I principi e le informative GRI hanno guidato la selezione dei contenuti e la struttura delle informazioni, al fine di garantire completezza, comparabilità e trasparenza.

L’approccio metodologico ha integrato i principi dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite, un programma globale che stabilisce 17 obiettivi di sviluppo sostenibile volti a orientare istituzioni e organizzazioni verso un futuro più sostenibile. Le attività del Consorzio e i progetti futuri sono stati correlati a questi obiettivi strategici.

Il periodo di rendicontazione copre l’esercizio annuale 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024), e il perimetro dei dati economici e patrimoniali coincide con quello del bilancio civilistico. Il perimetro di rendicontazione sociale e ambientale include tutte le attività gestite e controllate direttamente dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, con sede legale in Vicolo Resia 1/2, 33033 Codroipo (UD).

Il report è strutturato in diversi capitoli. Ad una presentazione del Consorzio, della sua storia e attività, fa seguito una descrizione dell’approccio alla sostenibilità e degli impatti sociali, ambientali e di governance che sono connessi alle sue attività. Nei capitoli sono quindi descritti i risultati più rilevanti nei seguenti ambiti: governance, valorizzazione della filiera, persone e comunità, ambiente.

Data di pubblicazione del presente report:

ottobre 2025

Per richieste di approfondimento o chiarimenti relativi ai contenuti del bilancio di sostenibilità, contattare:

info@formaggiomontasio.net

Progetto Grafico e impaginazione: **Aipem** s.r.l.

I contenuti del documento sono stati sviluppati
con il supporto di **Baker Tilly Hydra Srl Sb.**

Stampa: **LuceGroup**

Foto: **IKON Production, Filippo Petruz, Chiara
Selenati, Archivio Consorzio Tutela Formaggio
Montasio**

Aggiornamento dati:
31 Dicembre 2024

www.montasio.com

Codroipo, ottobre 2025





Bilancio di
sostenibilità
2024