

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

NATURALE, ITALIANO, UNICO

Dati di mercato e di filiera

La produzione del Prosciutto di San Daniele DOP nel 2019 è pari a **2.600.000 cosce** avviate alla lavorazione provenienti dai 54 macelli che trasformano la materia prima dai 3.851 allevamenti di suini italiani. Il fatturato totale derivante dalle attività di produzione e distribuzione ha raggiunto i 310 milioni di euro. Le vendite del San Daniele DOP hanno registrato una **crescita del + 1,4 %** in volume delle vendite e del +1,6% nel valore, rispetto all'anno precedente. Sulla tipologia di prodotto maggiormente esportato, le vaschette di pre-affettato hanno subito una leggera flessione rispetto agli anni precedenti, attestandosi su un totale del 17% contro l'83% di prodotto venduto nel mondo sotto forma di coscia intera e conseguentemente affettato al momento. La produzione di pre-affettato in vaschetta ha segnato indici molto positivi, con **oltre 21,2 milioni di vaschette certificate** pari a 380.769 prosciutti per un totale di oltre 1.812.000 kg, riconfermandosi come *trend* di vendita più performante per il Prosciutto di San Daniele DOP, perfettamente in linea con i nuovi stili di vita e le nuove modalità di consumo, che prediligono sempre più prodotti *ready to eat*.



La parte più consistente del fatturato che riguarda l'export ha registrato numeri sempre crescenti, attestando le vendite su circa 4.200.000 kg di prodotto fuori dal Paese.

I Paesi che detengono la quota più rilevante per l'esportazione del Prosciutto di San Daniele DOP si confermano, in ordine: la Francia con il 27% del mercato, gli Stati Uniti con il 19% (ricordiamo che qui il Prosciutto di San Daniele non è stato colpito dai recenti dazi in ambito alimentare), la Germania con il 13% e, ultimo paese in doppia cifra, l'Australia con il 10%. Seguono Belgio, Svizzera, Austria, Regno Unito, Giappone, Canada, Olanda, Lussemburgo e Messico, dove il marchio è presente e contribuisce ad ampliare sempre di più il bacino delle esportazioni.

Resta considerevole il dato dell'export nei Paesi extra europei che hanno registrato importazioni di prodotto per un totale del 45% nel 2019, stabile rispetto al dato di crescita 2018 e più alto delle

percentuali degli anni precedenti. Segno che anche il resto del mondo riconosce attualmente nel nome di San Daniele la qualità e l'identità di un prodotto con standard elevati. A dare una maggiore spinta alla diffusione della DOP friulana anche i recenti accordi di libero scambio siglati nei paesi extracomunitari come il CETA nel mercato canadese, ed il JAFTA nei commerci con il mercato nipponico, contribuendo alla lotta alla contraffazione del marchio. In generale, si registrano ottime performance nei mercati di Australia e Stati Uniti, oltre che di Germania e Francia.

La filiera del prosciutto di San Daniele conta: **3.851 allevatori, 54 macelli e 31 stabilimenti produttivi.**

Nel cuore della DOP

Il Prosciutto di San Daniele è un **prosciutto crudo** stagionato, riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine dal 1970 dallo Stato Italiano con la legge n. 507 e dal 1996 dall'Unione Europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta – DOP. Le sue caratteristiche uniche



e irripetibili, infatti, sono dovute al particolare ambiente geografico, che include fattori naturali e umani. Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto, dalle **31 aziende** aderenti al **Consorzio**, solo ed esclusivamente a **San Daniele del Friuli**: un comune della provincia di Udine che misura circa 35 kmq e conta poco più di 8 mila abitanti. San Daniele sorge al centro del Friuli Venezia Giulia nel cosiddetto "Anfiteatro Morenico", sulle prime alture delle Prealpi a 252 metri sopra il livello del mare.

Qui si incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche e la brezza tiepida e salmastra dall'Adriatico, mentre il corso del fiume Tagliamento che lambisce la collina agisce da termoregolatore naturale. Tutto questo crea le condizioni ottimali per la stagionatura: un microclima ideale che permette di conservare perfettamente la carne esclusivamente grazie al sale marino e senza l'uso di alcun additivo.

Per fare il San Daniele

Il Prosciutto di San Daniele ha **tre soli ingredienti**: cosce di **suino italiano** selezionate, **sale marino** e il particolare **microclima di San Daniele**. Non viene utilizzato nessun tipo di additivo o conservante. Il processo produttivo è rimasto inalterato nei secoli; l'introduzione della tecnologia si è limitata soltanto al miglioramento nell'organizzazione e nella movimentazione del prodotto all'interno dei prosciuttifici.

Il Prosciutto di San Daniele è fatto solo con cosce di suini italiani provenienti dagli oltre 3.900 allevamenti autorizzati, tutti ubicati nelle dieci regioni del Centro-Nord Italia (Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo) come previsto dal disciplinare DOP. I suini sono alimentati secondo una «dieta» a base di cereali nobili e

siero di latte e allevati con metodi che rispettano il benessere degli animali. Devono pesare mediamente 160 chilogrammi e avere almeno nove mesi al momento della macellazione.

Fasi di lavorazione

Le cosce arrivano a San Daniele del Friuli in media entro 48 ore dalla macellazione e devono avere un peso non inferiore a 12 Kg. Subito vengono sottoposte a un controllo preliminare di conformità. Le cosce conservano lo «zampino» che, oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità.



Le fasi di lavorazione si svolgono tutte all'interno dei 31 prosciuttifici aderenti al Consorzio, molti dei quali aperti anche per visite al pubblico durante tutto l'anno, e sono nell'ordine:

- il raffreddamento e la rifilatura: per favorire la perdita di umidità e conferire alle cosce la tradizionale forma;
- la salatura: dopo le prime 24-48 ore, secondo la tradizione, le cosce vengono coperte di sale e così rimangono per un numero di giorni pari ai chilogrammi del loro peso;
- la pressatura: è una fase tipica ed esclusiva del San Daniele che permette di far penetrare al meglio il sale e di dare alla carne una consistenza migliore;
- il riposo: le cosce salate rimangono a riposo in apposite sale fino al quarto mese dall'inizio della lavorazione;
- il lavaggio e l'asciugamento;
- la sugnatura: prevede l'applicazione di un impasto, la sugna, a base di farina di riso e grasso, sulla porzione non coperta dalla cotenna per mantenerla morbida;
- la stagionatura: deve prolungarsi fino al compimento del tredicesimo mese dall'inizio della lavorazione;
- la marchiatura: dopo i 13 mesi minimi di stagionatura, l'organo di controllo IFCQ Certificazioni, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - esegue i controlli che verificano la rispondenza dei prosciutti ai requisiti prescritti dal Disciplinare. Solo i prosciutti che rispettano tutti i parametri sono certificati e su di essi viene impresso a fuoco il marchio del Consorzio, che comprende il codice identificativo del produttore e costituisce elemento di certificazione e garanzia.

Lungo l'intera lavorazione vengono effettuati i tradizionali controlli periodici, tra cui la puntatura con l'osso di cavallo e la battitura, ovvero la percussione della cotenna, che monitorano l'evoluzione del prodotto.

Il controllo e la tutela

L'intera filiera produttiva del San Daniele (allevamenti, macelli, produttori e confezionatori) deve rispettare rigorosamente una serie di regole, rese obbligatorie dalla Legge Italiana e dai Regolamenti dell'Unione Europea, che costituiscono il **Disciplinare di Produzione**, e deve sottostare a un severo sistema di controllo attuato da una struttura esterna rispetto al Consorzio, IFCQ Certificazioni, autorizzato direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Consorzio invece svolge **attività di vigilanza**, in qualità di «organismo di tutela» da oltre venticinque anni, per difendere la Denominazione in Italia e nel mondo (oltre 1.500 punti vendita controllati ogni anno) affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio e dei segni distintivi della DOP.

Come riconoscere il San Daniele

Il segno distintivo per eccellenza del Prosciutto di San Daniele è il **marchio a fuoco del Consorzio** che è impresso sulla cotenna. Il marchio è costituito dalla denominazione in forma circolare, dalla stilizzazione del prosciutto con le lettere SD al centro, ed è accompagnato dal codice numerico di identificazione del produttore. Alla vista il San Daniele si riconosce dalla presenza dello zampino e dalla sua forma, che ricorda quella di una chitarra. Per la perfetta tracciabilità di ogni coscia sulla cotenna, oltre al marchio, sono visibili anche il tatuaggio d'identificazione dell'allevamento, il timbro a fuoco del macello e la sigla DOT che riporta il giorno, mese e anno d'inizio lavorazione da cui si può ricavare il tempo di stagionatura.

Caratteristiche del San Daniele e valori nutrizionali

Appena tagliata, una fetta di San Daniele è di colore rosso-rosato nella parte magra e bianco candido in corrispondenza del grasso. L'aroma è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto



d'orzo. Il sapore è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole e appagante sensazione in bocca. Alla masticazione la fetta è tenera, si scioglie in bocca. Il prosciutto intero va conservato in luogo fresco e riparato, possibilmente a temperature inferiori o uguali a +20°C. Una volta aperto, invece, in frigorifero (da +0° a +7° C), coperto con della pellicola trasparente sul taglio. Il Prosciutto di San Daniele è una ricetta in sé, richiede ben pochi complementi e si accompagna preferibilmente con un vino bianco secco, non troppo aromatico.

Per il suo elevato valore nutrizionale e la sua facile digeribilità, garantita da una stagionatura non inferiore ai 13 mesi, il Prosciutto di San Daniele è indicato in qualsiasi dieta, ideale per il regime alimentare degli sportivi, dei bambini, degli anziani e anche per quelli ipocalorici. Per le sue caratteristiche naturali, infatti, è un prodotto altamente consigliato dai nutrizionisti all'interno di programmi alimentari che aiutano l'organismo a rimanere in salute. Inoltre, è un'ottima fonte di

proteine nobili e di alta qualità, di vitamine e minerali. A livello di macronutrienti, infatti, la composizione del Prosciutto di San Daniele è principalmente proteica. Le proteine del San Daniele, dall'elevata qualità biologica, sono caratterizzate da una rapida digeribilità, in quanto durante i processi di maturazione gli enzimi operano già una sorta di pre-digestione.

Per ciò che concerne i micronutrienti, è rilevante il contenuto in vitamine, soprattutto quelle del gruppo B (in particolare vitamine B1, B2 e B3), importanti per il metabolismo dei carboidrati, per la respirazione cellulare e per la sintesi e la demolizione di amminoacidi, acidi grassi e colesterolo. Fondamentale, anche, la presenza dei sali minerali come il ferro, il fosforo, il magnesio, il potassio, il rame e lo zinco, definiti "oligoelementi" la cui assunzione in dosi minime è basilare per il buon funzionamento di tutto l'organismo.

Nell'ambito di un'alimentazione sana ed equilibrata è importante, inoltre, assumere quotidianamente una corretta quota di lipidi, e il Prosciutto di San Daniele fornisce la giusta dose di grassi saturi e insaturi necessari per il fabbisogno energetico. Il Prosciutto di San Daniele, quindi, è un alimento totalmente naturale, italiano, unico e completo che non può mancare in tavola.

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Il Consorzio, costituito nel 1961, associa oggi tutti i 31 produttori del Prosciutto di San Daniele e svolge le seguenti attività:

- detiene il Disciplinare di Produzione;
- vigila sulla sua corretta applicazione;
- tutela il marchio affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio Prosciutto di San Daniele e dei segni distintivi della Denominazione di Origine Protetta;
- promuove e valorizza la conoscenza e la diffusione del Prosciutto di San Daniele, lungo l'intera filiera produttiva fino a raggiungere il consumatore finale
- è impegnato nell'attuare iniziative per il perfezionamento e il miglioramento qualitativo, attraverso servizi di assistenza e consulenza di carattere tecnico per i soci produttori;
- salvaguarda la tipicità e le caratteristiche del San Daniele;
- regola materie di interesse comune per tutti i soggetti della filiera produttiva;
- svolge attività di normazione tecnico-produttiva.

Seguici su:

www.prosciuttosandaniele.it – www.sandanielemagazine.com

www.instagram.com/sandanieledop - www.facebook.com/sandanieledop - www.twitter.com/SanDanieleDOP



Organismo incaricato con Decreto del Ministero
delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile
2002 della tutela del prosciutto di San Daniele
ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:
Via Ippolito Nievo 19
33038 San Daniele del Friuli
Udine - Italy

Tel. +39 0432 957515
Fax +39 0432 940187
info@prosciuttosandaniele.it
www.prosciuttosandaniele.it

C.F. e P.IVA 00220330302
C.C.I.A.A. Udine 120807
Reg. Soc. Trib. Udine 9868