

L'UNIONE EUROPEA

## Cambia il disciplinare per il San Daniele Dop

UDINE

È stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea l'approvazione di modifica al disciplinare di produzione del prosciutto Dop di San Daniele, richiesta dal Consorzio di tutela, che prevede una serie di migliorie e di nuove disposizioni a tutela del marchio. Lo comunica l'eurodeputato friulano Marco Dreosto, che ha dichiarato «il miglioramen-

to delle garanzie di tutela delle nostre eccellenze territoriali da parte delle istituzioni europee non può che essere motivo di soddisfazione, soprattutto in un momento storico così difficile, che preoccupa le nostre filiere produttive».

Diverse le migliorie ottenute, tra le quali l'aumento dei valori ponderali delle cosce fresche in forza al miglioramento genetico delle razze, sulle tempistiche della la-

vorazione del prodotto fresco e della stagionatura, sul metodo di produzione che impone che almeno il 50% della razione annuale in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica, garantendo qualità e legame con il territorio. Vantaggi anche per gli allevatori, che vedono inserito nel disciplinare il silomais come alimento per la sola fase di ingrasso, rafforzando la connessione con l'agricoltura locale. Sostituita anche la sigla Dot con l'acronimo Psd (Prosciutto di San Daniele) apposta sulla cotenna quale pre-marchio, al fine di migliorare la tracciabilità e la riconoscibilità del prodotto, rigorosamente riportate in lingua italiana. —