



Definiti parametri più stringenti per tutelare l'assoluta qualità di uno dei prodotti simbolo del made in Italy agroalimentare. La revisione arriva dopo un lungo confronto avviato dal Consorzio a partire dal 2018 con tutti i soggetti di filiera

Prosciutto di San Daniele: Il Consorzio aggiorna le regole di lavorazione della Dop. Consumatori, welfare degli animali e tutela del marchio al centro dei cambiamenti.

La proposta di modifica del Disciplinare di produzione, approvata dalla Regione Friuli-Venezia Giulia, è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali

Roma, 27 gennaio 2019 – Un fatturato di 330 milioni di euro con una produzione che sfiora i 2,8 milioni di prosciutti nel 2018; una crescita stabile delle vendite oltreconfine, con un complessivo aumento dell'export a doppia cifra (10%) nei Paesi extra UE nei primi sei mesi del 2019, soprattutto in Canada e Giappone; una filiera produttiva che conta 3.927 allevamenti, 116 macelli e 31 stabilimenti; un prodotto a Denominazione di Origine Protetta che rappresenta al meglio lo stile italiano. E' l'identikit del **Prosciutto di San Daniele DOP**, uno dei simboli più conosciuti del made in Italy agroalimentare nel mondo, il cui processo di lavorazione, frutto di una tradizione che affonda le radici tra XI e VIII secolo a. C., è giunto a un punto di svolta.

Ad annunciare a Roma le novità è stato lo stesso **Consorzio di tutela**, che ha scelto Palazzo Rospigliosi come sede privilegiata per presentare **il nuovo Disciplinare di produzione della Dop** aggiornato con l'obiettivo di **specificare ancora meglio alcuni aspetti determinanti nella produzione della DOP** a garanzia della tutela del marchio e del consumatore. Un risultato frutto di un lungo iter di confronto e di un tavolo di lavoro interprofessionale avviato a partire dal 2018 dal Consorzio con tutti i soggetti che compongono la filiera per condividere e definire parametri più stringenti in un'ottica di ulteriore innalzamento qualitativo.

Pur mantenendo i principi di base originari stabiliti nel documento risalente al 1994 (e rivisto con modifiche minime nel 2007), il nuovo testo del Disciplinare è stato infatti rivisitato sia sul fronte degli aspetti scientifici che in alcune fasi del processo produttivo, senza tralasciare le regole legate al benessere dell'animale, le modalità di etichettatura e la regolamentazione dell'utilizzo del logo consortile. La proposta di modifica, in seguito al via libera dell'Assemblea del Consorzio del Prosciutto di San Daniele e della Commissione di gestione della filiera, ha già ricevuto l'approvazione ufficiale da parte della Regione Friuli-Venezia Giulia ed è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana da parte del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (GU Serie Generale n.299 del 21-12-2019). L'ultimo passaggio è previsto in Commissione Europea per l'approvazione e la pubblicazione nella relativa Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

*“La revisione del Disciplinare - spiega **Mario Cichetti, direttore generale del Consorzio del Prosciutto di San Daniele** - è frutto di un processo lungo e doveroso di cui il Consorzio si è fatto promotore attivo in relazione ai cambiamenti sempre più importanti che l'intera filiera si trova ad affrontare. L'obiettivo, fin dalla nostra istituzione, è sempre stato quello di promuovere, valorizzare e tutelare il Prosciutto di San Daniele. Ancora oggi, quindi, continuiamo a lavorare nella direzione della trasparenza e chiarezza attraverso azioni concrete quali l'intervento sul Disciplinare e il nuovo sistema di tracciabilità delle vaschette di preaffettato”.*

Nuova è, ad esempio, l'introduzione nel Disciplinare di un peso massimo di **17,5 kg** e di un peso minimo di **12,5kg per le cosce fresche** impiegate nella preparazione del Prosciutto di San Daniele; altrettanto nuovo è il limite fissato per il peso **del prosciutto stagionato** (massimo **12,5 kg**, minimo **8,3 kg**). Anche il **periodo di stagionatura** viene aggiornato, passando da 12 mesi a 400 giorni; ristretto inoltre il range del **contenuto di sale** (non inferiore a 4,3% e non superiore a 6%).

Quale requisito preliminare di conformità, il nuovo Disciplinare esplicita con maggiore chiarezza le caratteristiche genetiche dei suini ammessi alla Dop con **indicazione delle liste di tipi genetici idonei e non idonei**. Questa precisazione si è resa necessaria alla luce dei recenti sviluppi nel campo della ricerca genomica e ha l'obiettivo di **operare un controllo sempre più stringente di tutte le possibili combinazioni per l'incrocio riproduttivo**, nonché **specificare il divieto di utilizzo di tipi genetici non indicati nel Disciplinare**. Contestualmente, è stata introdotta una banca dati genetica stilata direttamente dal MIPAAF per una più efficace azione di controllo con finalità antifrode e anticontraffazione del tipo genetico.

E' stato inoltre **necessario aumentare i pesi massimi delle carcasse** (e, di conseguenza, il peso dei suini da vivi) in seguito all'evoluzione avvenuta nel corso degli anni della popolazione dei suini allevati in Italia, la cui massa corporea è cresciuta naturalmente in seguito al miglioramento delle condizioni di allevamento, ad una più appropriata alimentazione e a condizioni sanitarie ottimali per la loro crescita. Pertanto, il nuovo Disciplinare **chiarisce i concetti di “suino pesante” e “pesi elevati”**, con modifiche che riflettono oggi le classi di peso ottenibili sulla base della Tabella dell'Unione Europea. Per la conformità delle cosce destinate al San Daniele si è quindi introdotto *ex-novo* il parametro del peso della singola carcassa di ogni suino abbattuto, da 110,1 kg a 168 kg, rispetto a quello della carcassa valutata a “peso morto” e a partita, al macello.

Altro aspetto rilevante di questo innovativo aggiornamento delle norme che regolamentano la produzione del Prosciutto di San Daniele riguarda infine l'**alimentazione dei suini** che rientrano nel circuito della Dop: l'ulteriore attenzione verso il loro benessere si traduce in una dieta a base vegetale e ricca di cereali nobili, ma anche nell'incremento delle quantità di cereali e soia, utili al miglioramento della salute degli animali.

La revisione del Disciplinare **è un atto volontario unilaterale voluto dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele nonché una nuova pietra miliare per il miglioramento qualitativo** del San Daniele che ha l'obiettivo di garantire al consumatore standard sempre più elevati.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Costituito nel 1961, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele detiene il Disciplinare di Produzione, vigila sulla sua corretta applicazione, protegge, tutela e promuove il marchio 'Prosciutto di San Daniele'. Il prosciutto di San Daniele è un prodotto a denominazione di origine protetta – DOP, un alimento naturale, fatto solo con carne di suini italiani e sale marino, assolutamente privo di additivi o conservanti, che viene prodotto dalle 31 aziende aderenti al Consorzio, localizzate solo ed esclusivamente a San Daniele del Friuli (Udine). Il particolare ambiente geografico che include fattori climatici e umani, determina le caratteristiche naturali, uniche e irripetibili del Prosciutto di San Daniele

Ufficio Stampa Ad Maiora

Stefania Vianello: +39 3391991646

Stefano Carboni: +39 3355277431

ufficiostampa@admaiora.com

Relazioni Pubbliche Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Nicola Sivilotti: sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Lorenzo Coppola: coppola@prosciuttosandaniele.it

T. 0432 957515