



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

## **SAN DANIELE SCHINKEN** **NATÜRLICH, ITALIENISCH, EINZIGARTIG**



### ***Im Herzen der geschützten Ursprungsbezeichnung (DOP/g.U.)***

Der San Daniele Schinken ist ein gereifter **Rohschinken**, der seit 1970 als Produkt mit Ursprungsbezeichnung vom italienischen Staat per Gesetz Nr. 507 und seit 1996 von der Europäischen Union als Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP/g.U.) anerkannt ist. Seine einzigartigen Eigenschaften verdanken sich dem besonderen geographischen Gebiet, das natürliche und menschliche Faktoren inkludiert. Der San Daniele Schinken wird von **31 Mitgliedsbetrieben des Konsortiums** ausschließlich in **San Daniele del Friuli** erzeugt: eine Gemeinde in der Provinz Udine, die rund 35 km<sup>2</sup> groß ist und etwas mehr als 8.000 Einwohner zählt. San Daniele liegt in der Mitte von Friaul-Julisch Venetien, im sogenannten *“Moränenamphitheater”*, auf den ersten Anhöhen der Voralpen auf 252 Meter über dem Meeresspiegel. Hier treffen die kalten Winde aus den Karnischen Alpen mit der milden, salzigen Brise der Adria zusammen, während der Lauf des Tagliamento Flusses, der am Fuße des Hügels verläuft, als natürlicher Temperaturregulator wirkt. All dies sorgt für optimale Bedingungen der Reifung: ein ideales Mikroklima, das die perfekte Konservierung von Fleisch nur mit Hilfe von Meersalz und ohne Zugabe von Zusatzstoffen ermöglicht.

### ***Der Markt***

Die Produktion von Prosciutto di San Daniele g.U. hat im Jahr 2017 ein Wachstum von 0,1 Prozentpunkt gegenüber dem Vorjahr zu verzeichnen – es wurden 2.645.116 Schweinekeulen der Verarbeitung zugeführt.

Vergleichsweise zum Jahr 2016 konnte die Produktion von vorgeschnittenem Schinken in der Schale sehr positive Indizes verzeichnen – etwas mehr als 22.000.000 zertifizierte Schalen mit einem Wachstum von +12 % im Vergleich zum Vorjahr.

Kontrollstelle, die per Dekret des Ministeriums für Agrar- und Forstpolitik vom 26. April 2002 zum Schutz des San Daniele Schinkens gemäß Art. 14, Absatz. 15, Gesetz Nr. 526/99 beauftragt wurde.

Direktion und Büros:  
via I. Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli  
Udine - Italy

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

Steuernr. und UID-Nr.  
00220330302  
Handels-, Industrie-,  
Handwerks- und  
Landwirtschaftskammer  
Udine 120807  
Registergericht Udine 9868



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Der vorgeschchnittene Schinken wurde somit als Angebot bestätigt. Der stärkere Verkaufstrend zum Prosciutto di San Daniele steht perfekt im Einklang mit dem modernen Lebensstil und dem neuen Konsumverhalten, das immer mehr eine Vorliebe zu verbrauchsfertigen Produkten erkennen lässt. Es stieg auch der Export um 6 % und das heißt bezogen auf die Gesamtverkäufe 18 %, davon gehen 59 % in EU-Länder und 41 % in die restliche Welt. Die wichtigsten Exportländer für Prosciutto di San Daniele sind Frankreich, Deutschland, USA, Belgien, Australien.

Die **Produktionskette** des Prosciutto di San Daniele:

3.927 Zuchtbetriebe  
116 Schlachthöfe  
550 Angestellten  
31 Schinkenbetriebe

## **Herstellung des San Daniele Schinkens**

Für den San Daniele Schinken benötigt man nur drei Zutaten: **ausgewählte italienische Schweinekeulen, Meersalz** und das besondere **Mikroklima** von San Daniele. Es werden keinerlei Zusatz- oder Konservierungsstoffe verwendet.

Das Herstellungsverfahren ist seit Jahrhunderten **unverändert** geblieben. Die Einführung der Technologie hat sich nur auf die Verbesserung in der Organisation und den Transport des Produktes innerhalb der Schinkenmanufakturen beschränkt.

Der San Daniele Schinken wird ausschließlich aus **italienischen Schweinekeulen** hergestellt, die aus den 4.200 autorisierten Zuchtbetrieben stammen, die alle in den zehn Regionen in Mittel- und Norditalien liegen (Friaul-Julisch Venetien, Piemont, Lombardei, Emilia Romagna, Venetien, Marken, Umbrien, Toskana, Latium, Abruzzo), wie dies vom DOP-Reglement vorgesehen ist. Die Schweine werden nach einer „**Diät**“ auf der Grundlage



von hochwertigen Getreiden und Molke ernährt und mit Methoden gezüchtet, bei denen das Wohlbefinden der Tiere im Vordergrund steht. Im **Durchschnitt müssen sie** 160 Kilogramm wiegen und zum Zeitpunkt der Schlachtung **mindestens neun Monate alt sein**.

## **Die Verarbeitungsphasen**

**Die Keulen** kommen im Durchschnitt in San Daniele del Friuli innerhalb von 48 Stunden nach der Schlachtung an und müssen ein Mindestgewicht von **12 kg** aufweisen. Sie werden sofort einer ersten Konformitätskontrolle unterzogen. Die Keulen haben noch den Spitzfuß („**zampino**“), der nicht nur ein Zugeständnis an die Tradition ist, sondern auch dafür sorgt, dass die biologische Integrität der Keule bewahrt bleibt und die Entwässerung begünstigt wird.

Kontrollstelle, die per Dekret des Ministeriums für Agrar- und Forstpolitik vom 26. April 2002 zum Schutz des San Daniele Schinkens gemäß Art. 14, Absatz. 15, Gesetz Nr. 526/99 beauftragt wurde.

Direktion und Büros:  
via I. Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli  
Udine - Italy

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

Steuernr. und UID-Nr.  
00220330302  
Handels-, Industrie-,  
Handwerks- und  
Landwirtschaftskammer  
Udine 120807  
Registergericht Udine 9868



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

**Alle Verarbeitungsphasen** erfolgen in den 31 Schinkenmanufakturen, die dem Konsortium angehören, wie folgt:

- ✓ **Kühlen und Beschneiden:** Um der Keule Feuchtigkeit zu entziehen und ihnen die traditionelle Form zu verleihen.
- ✓ **Einsalzen:** Nach den ersten 24-48 Stunden werden die Keulen traditionsgemäß mit Salz bedeckt und so ruhen sie soviel Tage, die den Kilogramm ihres Gewichtes entsprechen.
- ✓ **Pressen:** Eine typische Phase, die ausschließlich beim San Daniele Schinken vorkommt, wodurch das Salz besser eindringen kann und dem Fleisch eine bessere Konsistenz verliehen wird.
- ✓ **Ruhezeit:** Die eingesalzene Keule ruht in eigenen Räumen bis zum vierten Monat nach Beginn der Verarbeitung.
- ✓ **Waschen und Trocknen.**
- ✓ **Einreiben mit Schmalzpaste:** Es wird eine Schmalzpaste, die aus Reismehl und Fett besteht, auf den schwartenlosen Teil aufgetragen, damit das Fleisch weich bleibt.
- ✓ Die **Reifung** hat bis Ende des dreizehnten Monats ab dem Beginn der Verarbeitung zu erfolgen.
- ✓ Die **Kennzeichnung:** Nach 13 Monaten Mindestreifungszeit führt das vom Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik autorisierte Kontrollinstitut INEQ – (Istituto Nord Est Qualità) Kontrollen durch, bei denen überprüft wird, ob die Schinken den vom Regelwerk vorgeschriebenen Auflagen entsprechen. Nur die Schinken, die den Auflagen entsprechen, werden zertifiziert. Auf den Schinken wird das Markenzeichen des Konsortiums eingebrannt, das den Erkennungscode des Produzenten beinhaltet. Dies dient der Zertifizierung und der Garantie.



Während der ganzen Verarbeitung werden regelmäßig die traditionellen Kontrollen durchgeführt, darunter die **Punktierung** mit dem Pferdeknochen und das **Abklopfen** der Schwarte, wodurch die Entwicklung des Produktes kontrolliert wird.

## **Die Kontrolle und der Schutz**

Die ganze Produktionskette des San Daniele Schinkens (Zuchtbetriebe, Schlachthöfe, Produzenten und Verpackungsbetriebe) muss sich streng an eine Reihe von Regeln halten, die vom italienischen Gesetz und von den Reglements der Europäischen Union, die die **Produktionsbestimmungen** bilden, festgelegt worden sind. Sie muss zudem ein strenges **Kontrollsystem** durchlaufen, das von einer externen, vom Konsortium unabhängigen Einrichtung durchgeführt wird. In diesem Fall ist es das Kontrollinstitut **Istituto Nord Est Qualità (INEQ)**, das direkt vom Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik autorisiert wurde.

Das Konsortium hingegen führt die **Überwachungstätigkeit** als „Schutzorganisation“ seit über fünfundsiebenzig Jahren durch, um die Bezeichnung in Italien und weltweit zu schützen (mehr als 1.500 Verkaufsstellen werden jedes Jahr kontrolliert), damit es zu keinem Missbrauch oder unrechtmäßigen Verwendung des Namens, der Marke und der Kennzeichnungen der DOP kommt.

## **Das Konsortium des San Daniele Schinkens**

Kontrollstelle, die per Dekret des Ministeriums für Agrar- und Forstpolitik vom 26. April 2002 zum Schutz des San Daniele Schinkens gemäß Art. 14, Absatz. 15, Gesetz Nr. 526/99 beauftragt wurde.

Direktion und Büros:  
via I. Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli  
Udine - Italy

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

Steuernr. und UID-Nr.  
00220330302  
Handels-, Industrie-,  
Handwerks- und  
Landwirtschaftskammer  
Udine 120807  
Registergericht Udine 9868



Das 1961 gegründete Konsortium vereint heute alle 31 Produzenten des San Daniele Schinkens. Das Konsortium:

- ✓ ist im Besitz der Produktionsbestimmungen; überwacht ihre korrekte Anwendung;
- ✓ schützt das Markenzeichen, damit es zu keinen missbräuchlichen oder unberechtigten Verwendungen des Namens, des Markenzeichens „Prosciutto di San Daniele“ und Kennzeichnungen der geschützten Ursprungsbezeichnung kommt;
- ✓ fördert und wertet das Wissen und die Verbreitung des San Daniele Schinkens während der gesamten Produktionskette bis hin zum Endverbraucher auf;
- ✓ setzt Initiativen zur Perfektionierung und Qualitätsverbesserung durch technische Unterstützung und Beratung für die Mitgliedsbetriebe;
- ✓ schützt die Typizität und die Eigenschaften des San Daniele;
- ✓ reglementiert gemeinsame Interessen alle jener, die in die Produktionskette involviert sind;
- ✓ wickelt die Tätigkeit der technisch-produktiven Normierung ab.

## Consorzio del Prosciutto di San Daniele

### Wie man über den Spitzfuß hinaus den San Daniele Schinken erkennt ...



Das Erkennungsmerkmal par excellence des San Daniele Schinkens ist das **Brandzeichen des Konsortiums**, das auf der Schwarte eingepreßt ist. Das Markenzeichen setzt sich aus der Bezeichnung in Rundform, der Stilisierung des Schinkens mit den Buchstaben SD in der Mitte sowie dem numerischen **Identifikationscode** des Produzenten zusammen. Optisch erkennt man den San Daniele an seinem Spitzfuß und seiner Form, die an eine Gitarre erinnert.

Zur perfekten Rückverfolgbarkeit jeder Keule ist auf der Schwarte neben dem Markenzeichen auch die

**Nadelprägung** zur Identifikation **des Zuchtbetriebes**, das **Brandzeichen des Schlachthofes** und die **Abkürzung DOT** angeführt, die Tag, Monat und Jahr des Verarbeitungsbegins angibt, woraus man die Reifungszeit ablesen kann.

### Der San Daniele Schinken auf dem Tisch

Frisch aufgeschnitten zeichnet sich eine Scheibe San Daniele durch seine rosarote **Farbe** des mageren Schinkenteils und durch die reinweiße Fettschicht aus. Das **Aroma** ist zart und wird im Laufe der Reifung ausgeprägter. Es lassen sich Röstnoten (Brotkruste), Trockenfruchtnuancen und Gerstenmalz erkennen. Der **Geschmack** ist delikat, die typischen Aromen und die Würzigkeit von gereiftem Fleisch verschmelzen ineinander und sorgen für ein genussvolles Geschmackserlebnis am Gaumen. Der Schinken ist beim Kauen zart und zergeht förmlich auf der Zunge.

Der ganze Schinken muss an einem kühlen, geschützten Ort aufbewahrt werden, möglichst bei Temperaturen unter oder gleich +20 °C. Sobald er angeschnitten ist, muss er im Kühlschrank (zwischen +0 ° und +7 °C) aufbewahrt werden. Dabei ist die Schnittfläche mit einer durchsichtigen Folie abzudecken.

Der San Daniele Schinken **ist eine Speise für sich**. Es sind wenige zusätzliche Produkte notwendig. Er passt vorzugsweise zu trockenem, nicht zu aromatischem Weißwein.

### Die Nährwerte

Kontrollstelle, die per Dekret des Ministeriums für Agrar- und Forstpolitik vom 26. April 2002 zum Schutz des San Daniele Schinkens gemäß Art. 14, Absatz. 15, Gesetz Nr. 526/99 beauftragt wurde.

Direktion und Büros:  
via I. Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli  
Udine - Italy

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

Steuernr. und UID-Nr.  
00220330302  
Handels-, Industrie-,  
Handwerks- und  
Landwirtschaftskammer  
Udine 120807  
Registergericht Udine 9868



# Consorzio del Prosciutto



Der San Daniele Schinken ist ein ausgezeichneter Lieferant von hochwertigen Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen. Aufgrund des hohen Nährwertes und der leichten Verdaulichkeit eignet er sich für jede Diät, ist ideal für Sportler, Kinder und ältere Menschen.

## Durchschnittswerte pro Portion (50 Gramm)

Brennwert	136 Kcal
Proteine	12,9 g
Fette	9,3 g (einfach ungesättigt 4,3 g)
Kohlenhydrate	0,1 g
Natrium	0,89 g

## **Der San Daniele Schinken – eine lange Tradition**

**11. – 8. Jahrhundert v. Chr.** Die archäologischen Funde in der Kirche von San Daniele in Castello belegen die Verwendung der Schweine, die bereits in der frühgeschichtlichen Zeit der Ernährung dienten.

**6. – 3. Jahrhundert v. Chr.** In der vorrömischen Zeit war San Daniele del Friuli aufgrund seiner bevorzugten Durchgangslage in Richtung Nordosteuropa eine bedeutende keltische Siedlung. Die Kelten, ein relativ sesshaftes Volk, das sich der Landwirtschaft widmete, waren die Ersten, die Salz als Konservierungsmittel für Schweinefleisch benutzten, das in großer Menge verzehrt wurde.

Aus dem **1. Jahrhundert n. Chr.** stammt die älteste römische Siedlung in San Daniele, eine Villa, die auf der Anhöhe des Hügels errichtet wurde. San Daniele bleibt über sieben Jahrhunderte Lehen des Patriarchen.

**1063** Der Patriarch von Aquileia hat San Daniele das Vorrecht zuerkannt, einen Markt zu eröffnen. Unter den ausgestellten Waren befand sich auch die Arbeit vieler heimischer Schweinemetzger.

**1453** wird die Handschrift *De conservanda sanitate* verfasst, die heute in der Bibliothek Guarneriana in San Daniele aufbewahrt ist. Darin behauptet der Arzt Geremia Simeoni, dass man von den „Hauschweinen ... als Vorspeise die mageren Teile essen kann, die in Salz gepökelt wurden“.

**1533** wird Pomponio Amalteo beauftragt, 42 Kassetten mit Propheten, Heiligen und Wahrsagerinnen für die Decke der Kirche von San Giovanni in Brolo in Gemona zu malen. Auf einem dieser Gemälde geht die Bedeutung des Schinkens hervor, der auf einem Pergament als diplomatisches Mittel für einen Botschafter genannt wird.

**1563** Aus den Chroniken des Konzils von Trient geht hervor, dass die Prälaten „dreißig Paar Schinken“ verzehrten, die auf Mauleseln von San Daniele nach Trient gebracht wurden.

**1798** Die Offiziere des napoleonischen Heeres wussten um den Wert des San Daniele Schinkens, so dass man ihn in großen Mengen zusammen mit anderen „Schätzen“ der Bibliothek Guarneriana plünderte.

**1866** Nach dem Anschluss von Friaul an das Italienische Reich, wurde der San Daniele Schinken ins ganze Land und an die Europäischen Höfe versendet.

**1887** wurde die Macelleria Sociale Cooperativa di San Daniele (Metzgereigenossenschaft) gegründet, die die Verbreitung dank neuer Methoden der Haltbarkeit und des Versandes steigerte.

**1961** Aus einer kleinen Gruppe von Bürgern und Produzenten entsteht das Konsortium, das sich – ohne ein nationales Gesetz – die Garantie der Qualität des Produktes zum Ziel setzt.

**1970** Es wird das Gesetz Nr. 507 verabschiedet, um die Anwendung von Schutzmaßnahmen für die Bezeichnung „San Daniele Schinken“ umzusetzen. Es wird festgelegt, dass die spezifische

Kontrollstelle, die per Dekret des Ministeriums für Agrar- und Forstpolitik vom 26. April 2002 zum Schutz des San Daniele Schinkens gemäß Art. 14, Absatz. 15, Gesetz Nr. 526/99 beauftragt wurde.

Direktion und Büros:  
via I. Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli  
Udine - Italy

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

Steuernr. und UID-Nr.  
00220330302  
Handels-, Industrie-,  
Handwerks- und  
Landwirtschaftskammer  
Udine 120807  
Registergericht Udine 9868



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Qualifikation für den Schinken von seiner Aromatik und seinen Produkteigenschaften abhängt, Eigenschaften, die durch Umgebung und Produktionsmethoden bedingt sind.

**1972** Das Konsortium verwendet die Marke, durch die es sich kennzeichnet.

**1976** Das Jahr des Erdbebens und des Wiederaufbaus der Betriebsstätten.

**1982** Das Reglement zur Kontrolle bei der Verarbeitung und der Verpackung des San Daniele Schinkens wird in ein Dekret umgewandelt. Das Konsortium wird so befugt, Vorschläge beim Industrieministerium einzureichen.

**1984** Es wird ein Gesetz verabschiedet, das die Produktion des San Daniele Schinkens das ganze Jahr über gestattet (bis 1983 war die Produktion auf den Winter beschränkt). Fälschungen wird ein schwerer Schlag versetzt. Die Produktion verdoppelt sich.

**1985** Erste Edition von „Aria di festa“ – das berühmte Schinkenfest, das die traditionellen Sommerfeste einläutet.

**1990** Mit dem neuen Schutzgesetz Nr. 30 vom 14. Februar 1990 wird die Anbringung des Brandzeichens bestätigt. Das Datum steht für den Beginn der Verarbeitung. Zudem wird bestätigt, dass Verarbeitungsphasen, Pökeln und Reifung in diesem Gebiet von San Daniele zu erfolgen haben.

**1996** Am 12. Juni wurde per EU-Verordnung Nr. 1107/96 die geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP/g.U.) „Prosciutto di San Daniele“ gemäß der neuen Regelung der Europäischen Kommission eingetragen. Die Exportzahlen steigen und es beginnt die Ausfuhr von Schinken in die USA.

**2002** Das Konsortium wird erneut vom Ministerium für Agrar- und Forstpolitik zum Schutz des San Daniele Schinkens auf der Grundlage des Gesetzes 526/99 beauftragt, das in Italien die Schutzkonsortien der DOP- und IGP-Produkte reglementiert hat.

## ***Aria di festa, 24. und 25. Juni 2017***

**Aria di Festa** – die bereits legendäre önologische und kulturelle Veranstaltung, die seit 1984 in San Daniele del Friuli in der letzten Juniwoche stattfindet. Im Städtchen San Daniele dreht sich ein Wochenende lang alles rund um seinen Schinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung – mit viel Genuss, Musik, Kulturevents und Veranstaltungen.

Jedes Jahr verwandelt **Aria di Festa** das historische Zentrum in einen großen Degustationsraum. Die Schinkenmanufakturen öffnen den Besuchern ihre Tore, damit diese die Produktionsstätten für diese außergewöhnliche italienische Spezialität kennenlernen und die Besonderheiten mit allen Sinnen genießen können.

Neben dem önologischen Angebot bietet **Aria di Festa** zahlreiche übergreifende Kunst-, Musik- und Theaterveranstaltungen unter Einbeziehung großer Namen aus der Kultur-, Journalismus- und Kinoszene.

Hunderttausende Besucher aus verschiedenen europäischen Ländern besuchen San Daniele del Friuli, um dieses beliebte Fest zu feiern.

Kontrollstelle, die per Dekret des Ministeriums für Agrar- und Forstpolitik vom 26. April 2002 zum Schutz des San Daniele Schinkens gemäß Art. 14, Absatz. 15, Gesetz Nr. 526/99 beauftragt wurde.

Direktion und Büros:  
via I. Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli  
Udine - Italy

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

Steuernr. und UID-Nr.  
00220330302  
Handels-, Industrie-,  
Handwerks- und  
Landwirtschaftskammer  
Udine 120807  
Registergericht Udine 9868



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele



## **Kontakt:**

### **Konsortium**

Email: [marketing@prosciuttosandaniele.it](mailto:marketing@prosciuttosandaniele.it)

T. +39 0432 957515

### **Connexia**

Nicoletta Depalo: [nicoletta.depalo@connexia.com](mailto:nicoletta.depalo@connexia.com)

Maria Caso: [maria.caso@connexia.com](mailto:maria.caso@connexia.com)

Daniela Fontana: [daniela.fontana@connexia.com](mailto:daniela.fontana@connexia.com)

T. +39 02 8135541

Kontrollstelle, die per Dekret des Ministeriums für Agrar- und Forstpolitik vom 26. April 2002 zum Schutz des San Daniele Schinkens gemäß Art. 14, Absatz. 15, Gesetz Nr. 526/99 beauftragt wurde.

Direktion und Büros:  
via I. Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli  
Udine - Italy

Tel. +39 0432 957515  
Fax +39 0432 940187  
[info@prosciuttosandaniele.it](mailto:info@prosciuttosandaniele.it)  
[www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)

Steuernr. und UID-Nr.  
00220330302  
Handels-, Industrie-,  
Handwerks- und  
Landwirtschaftskammer  
Udine 120807  
Registergericht Udine 9868