

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE NATÜRLICH, ITALIENISCH, EINZIGARTIG

Markt- und Lieferkettendaten

Die Produktion von Prosciutto di San Daniele DOP im Jahr 2019 entspricht 2.600.000 Keulen. Der Rohstoff kommt von den 3.851 Zuchtbetrieben aus Italien in die 54 Schlachthöfe und von dort weiter in die Verarbeitungsbetriebe. Der Gesamtumsatz aus Produktions- und Vertriebsaktivitäten erreichte 310 Millionen Euro. Die Verkaufszahlen des San Daniele DOP konnten im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von +1,4 % Verkaufsvolumen und +1,6 % Marktwert verzeichnen. Die Schalen mit vorgeschnittenem Schinken haben als am meisten exportierte Produktart im Vergleich zu den Vorjahren einen leichten Rückgang erlitten und insgesamt 17 % erreicht, gegenüber 83 % der weltweit verkauften Produkte in Form von ganzen Keulen, die frisch aufgeschnitten werden. Die Produktion von vorgeschnittenem Schinken in Schalen hat eine sehr positive Entwicklung zu verzeichnen. Mit mehr als 21,2 Millionen zertifizierten Schalen, was 380.769 Schinken (insgesamt mehr als 1.812.000 kg) entspricht, bestätigt sich dieser Verkaufstrend des Prosciutto di San Daniele DOP, der perfekt zu den neuen Lebensstilen und Konsumgewohnheiten mit immer mehr essfertigen Produkten (ready to eat) passt.



Der größte Teil des Exportumsatzes verzeichnete mit einem Absatz von etwa 4.200.000 kg Produkt außerhalb des Landes ständig steigende Zahlen.

Die Länder mit dem größten Exportanteil von Prosciutto di San Daniele DOP werden in folgender Reihenfolge bestätigt: Frankreich mit 27 % des Marktes, die Vereinigten Staaten mit 19 % (man erinnere sich, dass hier Prosciutto di San Daniele nicht von den jüngsten Zöllen im Lebensmittelsektor betroffen war), Deutschland mit 13 % und, als letztes Land im zweistelligen Bereich, Australien mit 10 %. Es folgen Belgien, die Schweiz, Österreich, das Vereinigte Königreich, Japan, Kanada, die Niederlande, Luxemburg und Mexiko, wo die Marke präsent ist und zu einer zunehmenden Ausweitung der Exportzahlen beiträgt.

Die Zahl der Exporte in außereuropäische Länder, die 2019 Einfuhren von Erzeugnissen in der Höhe von insgesamt 45 % verzeichneten, ist weiterhin beachtlich und im Vergleich zum Wachstum im Jahr 2018 stabil und höher als in den Vorjahren. Ein Zeichen dafür, dass auch der Rest der Welt derzeit im San Daniele die Qualität und Identität eines hochwertigen Produkts erkennt. Die kürzlich in Nicht-EU-Ländern unterzeichneten Freihandelsabkommen wie CETA auf dem kanadischen Markt und JAFTA im Handel mit dem japanischen Markt, die zur Bekämpfung von Markenfälschungen beitragen, geben der Verbreitung der DOP-Marke aus Friaul ebenfalls einen Aufwind. Im Allgemeinen ist eine ausgezeichnete Performance auf den Märkten in Australien und den Vereinigten Staaten sowie in Deutschland und Frankreich zu sehen.

Die Produktionskette des Prosciutto di San Daniele umfasst: 3.851 Zuchtbetriebe, 54 Schlachthöfe und 31 Verarbeitungsbetriebe.

Im Herzen der geschützten Ursprungsbezeichnung (DOP)

Der Prosciutto di San Daniele 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 die Faktoren Natur und Mensch inkludiert. Der Prosciutto di San Daniele wird von 31 Mitgliedsbetrieben des Konsortiums ausschließlich in San Daniele del Friuli erzeugt: Die Gemeinde liegt in der Provinz Udine, ist rund 35 km² groß und zählt etwas mehr als 8.000 Einwohner. 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 von den Karnischen Alpen auf die milden, salzigen Brise der Adria, während der Lauf des Tagliamento Flusses, der am Fuße des Hügels verläuft, als natürlicher Temperaturregulator wirkt. All dies sind optimale Voraussetzungen für den Reifeprozess: ein ideales Mikroklima, das die perfekte Konservierung von Fleisch nur mit Hilfe von Meersalz und ohne Zugabe von Zusatzstoffen ermöglicht.

Herstellung des San Daniele

Für den Prosciutto di San Daniele 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 die Handhabung des Produktes innerhalb der Schinkenmanufakturen beschränkt.

Der Prosciutto di San Daniele Schinken wird ausschließlich aus italienischen Schweinekeulen hergestellt, die aus über 3.900 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, Abruzzen), wie dies vom DOP-Reglement vorgesehen ist. Die Schweine werden nach einer „Diät“ auf der Grundlage von Edelgetreiden 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, die ein Mindestgewicht von 12 kg aufweisen müssen, kommen im Durchschnitt innerhalb von 48 Stunden nach der Schlachtung in San Daniele del Friuli an. Hier werden sie gleich 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.

Alle Verarbeitungsphasen erfolgen in den 31 Schinkenmanufakturen, die dem Konsortium angehören. Viele der Betriebe sind das ganze Jahr über für Besichtigungen geöffnet. Die Schinken werden so verarbeitet:

Kühlen und Beschneiden: Um den Keulen Feuchtigkeit zu entziehen und ihnen die traditionelle Form zu verleihen.

Einsalzen: Nach den ersten 24-48 Stunden werden die Keulen traditionsgemäß mit Salz bedeckt. Die Einwirkzeit in Tagen entspricht dem Gewicht in Kilogramm.

Pressen: Eine typische Phase, die ausschließlich beim San Daniele vorkommt, wodurch das Salz besser eindringen kann und dem Fleisch eine bessere Konsistenz verliehen wird.

Ruhezeit: Die eingesalzene Keulen ruhen 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 – Certificazioni Kontrollen durch, bei denen überprüft wird, ob die Schinken den vom Regelwerk vorgeschriebenen Auflagen entsprechen. Nur die konformen Schinken 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 herkömmlichen 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 (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 IFCQ Certificazioni, das direkt vom Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik autorisiert wurde.

Das Konsortium hingegen führt die Überwachungstätigkeit als „Schutzorganisation“ seit über fünfundzwanzig 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 zu keiner unrechtmäßigen Verwendung des Namens, der Marke und der Kennzeichnungen der DOP kommt.

Wie man den San Daniele 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.

Eigenschaften des San Daniele und Nährwerte

Frisch aufgeschnitten zeichnet sich eine Scheibe San Daniele durch die rosarote bis rote 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), Anklänge von Nüssen und Gerstenmalz erkennen. Der Geschmack ist delikat, die typischen Aromen und die Würzigkeit von gereiftem Fleisch verschmelzen ineinander und sorgen so 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 Prosciutto di San Daniele Schinken ist schon für sich eine Speise, die nicht mehr viel Ergänzung braucht. Er passt vorzugsweise zu trockenem Weißwein, der nicht zu aromatisch sein soll.

Aufgrund seines hohen Nährwerts und seiner leichten Verdaulichkeit, die durch eine Reifezeit von mindestens 13 Monaten garantiert wird, eignet sich der Prosciutto di San Daniele für jede Art von Ernährung. Ideal für Sportler, Kinder, ältere Menschen und als kalorienarme Diät. Aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften ist der Schinken ein Produkt, das von Ernährungswissenschaftlern im Rahmen von Gesundheitsprogrammen sehr empfohlen wird. Darüber hinaus ist er eine

ausgezeichnete Quelle von Edelproteinen, Vitaminen und Mineralstoffen. Was die Makronährstoffe betrifft, so setzt sich der Prosciutto di San Daniele hauptsächlich aus Proteinen zusammen.

Die biologisch hochwertigen Proteine des San Daniele zeichnen sich durch eine schnelle Verdaulichkeit aus, da die Enzyme bereits während der Reifungsprozesse eine Art Vor-Verdauung betreiben.

Bei den Mikronährstoffen ist der Gehalt an Vitaminen, insbesondere der B-Gruppe (wie Vitamin B1, B2 und B3), die für den Kohlenhydratstoffwechsel, die Zellatmung sowie für die Synthese und den Abbau von Aminosäuren, Fettsäuren und Cholesterin wichtig sind, relevant. Grundlegend ist auch das Vorhandensein von Mineralsalzen wie Eisen, Phosphor, Magnesium, Kalium, Kupfer und Zink, die als „Spurenelemente“ bezeichnet werden und deren Aufnahme in kleinen Dosen für das gute Funktionieren des gesamten Organismus wesentlich ist.

Als Teil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung ist es zudem auch wichtig, täglich die richtige Menge an Lipiden einzunehmen. Der Prosciutto di San Daniele liefert die richtige Menge an gesättigten und ungesättigten Fetten, die für den Energiebedarf benötigt werden. Der Prosciutto di San Daniele ist also ein ganz natürliches, italienisches, einzigartiges und komplettes Nahrungsmittel, das auf den Tischen nicht fehlen darf.

Das Konsortium des Prosciutto di San Daniele

Das 1961 gegründete Konsortium vereint heute alle 31 Produzenten des Prosciutto di San Daniele und führt die folgenden Tätigkeiten aus. 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 verbreitet das Wissen rund um den Prosciutto di San Daniele – von der gesamten Produktionskette bis zum Endverbraucher;
- 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 aller jener, die in die Produktionskette involviert sind;
- wickelt die Tätigkeit der technisch-produktiven Normierung ab.

