



Prosciutto di San Daniele DOP: i dati di bilancio del 2019. Trend positivo per le esportazioni

Prosciutto di San Daniele: i dati delle esportazioni confermano il successo del brand all'estero con un aumento del +1,8%

San Daniele Del Friuli (UD), 25 febbraio 2020– Come già previsto, nel 2019 sono stati confermati i risultati attesi in materia di **esportazioni estere del Prosciutto di San Daniele**, che rispecchiano la costanza dell'attività produttiva del Consorzio. Infatti, la **quota delle esportazioni si conferma al 18%**.

La produzione totale del Prosciutto di San Daniele DOP nell'anno appena trascorso, è stata di **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**, con un incremento del **+1,4%** nel volume delle vendite e del **+1,6%** nel valore delle vendite.

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.

Sulla **tipologia di prodotto maggiormente esportato**, le **vaschette di preaffettato** 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.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

In Italia invece, il **consumo di preaffettato segnala una curva in crescita, 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*.

Rispetto alle tendenze del nostro Paese, all'estero appare dunque predominante il consumo di prodotto nella sua forma integra e originale. Il dato rispecchia, anche in questo caso, l'andamento dell'anno precedente.

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.

Seguici su:

www.prosciuttosandaniele.it

www.instagram.com/sandanieledop/

www.facebook.com/sandanieledop

twitter.com/SanDanieleDOP

www.youtube.com/user/SanDanieleDOP/

Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa Ad Maiora

Stefania Vianello:

ufficiostampa@admaiора.com

T. +39 0677203200

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Nicola Sivilotti: sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Lorenzo Coppola: coppola@prosciuttosandaniele.it

T. 0432 957515