



## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

### **Dati di mercato e di filiera**

La produzione del Prosciutto di San Daniele DOP nel 2021 è stata di **2.670.000 cosce** avviate alla lavorazione provenienti dai 41 macelli che trasformano la materia prima proveniente dai 3.579 allevamenti di suini italiani. Il fatturato totale derivante dalle attività di produzione e distribuzione ha raggiunto i **350 milioni di euro**, con un incremento del +14% rispetto all'anno precedente.

La quota di **export** rispetto alla produzione totale è pari al **17%**, con oltre 4 milioni di chilogrammi di prodotto indirizzato al mercato extra Italia. Il **56%** delle quote totali è stato destinato **all'Unione Europea**. I Paesi che detengono la quota più rilevante per l'esportazione del Prosciutto di San Daniele DOP si confermano, in ordine: Francia, Stati Uniti, Germania, Australia e Belgio. Risultati positivi giungono anche da Polonia, Austria, Paesi Bassi, Canada e Brasile.

La produzione di pre-affettato in vaschetta ha segnato indici molto positivi, con **oltre 21,7 milioni di vaschette certificate** pari a 405.000 prosciutti per un totale di oltre 1,90 milioni di 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*.

La filiera del prosciutto di San Daniele conta: **3.579 allevatori, 41 macelli e 31 stabilimenti produttivi**.

### **Prosciutto di San Daniele DOP**

Il Prosciutto di San Daniele è un **prosciutto crudo** stagionato, riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine dal 1970 dallo Stato Italiano con la legge n. 507 e dal 1996 dall'Unione Europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta – DOP. Le sue caratteristiche uniche e irripetibili, infatti, sono dovute al particolare ambiente geografico, che include fattori naturali e umani. Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto, dalle **31 aziende** aderenti al **Consorzio**, solo ed esclusivamente a **San Daniele del Friuli**: un comune della provincia di Udine che misura circa 35 kmq e conta poco più di 8 mila abitanti. San Daniele sorge al centro del Friuli-Venezia Giulia nel cosiddetto “*Anfiteatro Morenico*”, sulle prime alture delle Prealpi a 252 metri sopra il livello del mare. Qui si incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche e la brezza tiepida e salmastra dall'Adriatico, mentre il corso del fiume Tagliamento che lambisce la collina agisce da termoregolatore naturale. Tutto questo crea le condizioni ottimali per la stagionatura: un microclima ideale che permette di conservare perfettamente la carne esclusivamente grazie al sale marino e senza l'uso di alcun additivo.

---

#### Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

## **Materie prime**

Il Prosciutto di San Daniele ha **tre soli ingredienti**: cosce di **suino italiano** selezionate, **sale marino** e il particolare **microclima di San Daniele**. Non viene utilizzato nessun tipo di additivo o conservante. Il processo produttivo è rimasto inalterato nei secoli; l'introduzione della tecnologia si è limitata soltanto al miglioramento nell'organizzazione e nella movimentazione del prodotto all'interno dei prosciuttifici.

Il Prosciutto di San Daniele è fatto solo con cosce di suini italiani provenienti dagli oltre 3.900 allevamenti autorizzati, tutti ubicati nelle dieci regioni del Centro-Nord Italia (Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo) come previsto dal disciplinare DOP. I suini sono alimentati secondo una «dieta» a base di cereali nobili e siero di latte e allevati con metodi che rispettano il benessere degli animali. Devono pesare mediamente 160 chilogrammi e avere almeno nove mesi al momento della macellazione.

## **Fasi di lavorazione**

Le cosce arrivano a San Daniele del Friuli in media entro 48 ore dalla macellazione e devono avere un peso non inferiore a 12 Kg. Subito vengono sottoposte a un controllo preliminare di conformità. Le cosce conservano lo «zampino» che, oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità.

Le fasi di lavorazione si svolgono tutte all'interno dei 31 prosciuttifici aderenti al Consorzio, molti dei quali aperti anche per visite al pubblico durante tutto l'anno, prevedono:

- il raffreddamento e la rifilatura: per favorire la perdita di umidità e conferire alle cosce la tradizionale forma;
- la salatura: dopo le prime 24-48 ore, secondo la tradizione, le cosce vengono coperte di sale e così rimangono per un numero di giorni pari ai chilogrammi del loro peso;
- la pressatura: è una fase tipica ed esclusiva del San Daniele che permette di far penetrare al meglio il sale e di dare alla carne una consistenza migliore;
- il riposo: le cosce rimangono a riposo in apposite sale fino al quarto mese dall'inizio della lavorazione;
- il lavaggio e l'asciugamento;
- la sugnatura: prevede l'applicazione di un impasto, la sugna, a base di farina di riso e grasso, sulla porzione non coperta dalla cotenna per mantenerla morbida;
- la stagionatura: deve prolungarsi fino al compimento del tredicesimo mese dall'inizio della lavorazione;
- la marchiatura: dopo i 13 mesi minimi di stagionatura, l'organo di controllo IFCQ Certificazioni, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - esegue i controlli che verificano la rispondenza dei prosciutti ai requisiti prescritti dal

---

### Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

[sivilotti@prosciuttosandaniele.it](mailto:sivilotti@prosciuttosandaniele.it)

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

---

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile 2002 della tutela del prosciutto di San Daniele ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:  
Via Ippolito 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)

C.F. e P.IVA 00220330302  
C.C.I.A.A. Udine 120807  
Reg. Soc. Trib. Udine 9868



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Disciplinare. Solo i prosciutti che rispettano tutti i parametri sono certificati e su di essi viene impresso a fuoco il marchio del Consorzio, che comprende il codice identificativo del produttore e costituisce elemento di certificazione e garanzia.

Lungo l'intera lavorazione vengono effettuati i tradizionali controlli periodici, tra cui la puntatura con l'osso di cavallo e la battitura, ovvero la percussione della cotenna, che monitorano l'evoluzione del prodotto.

## **Il controllo e la tutela**

L'intera filiera produttiva del San Daniele (allevamenti, macelli, produttori e confezionatori) deve rispettare rigorosamente una serie di regole, rese obbligatorie dalla Legge Italiana e dai Regolamenti dell'Unione Europea, che costituiscono il **Disciplinare di Produzione**, e deve sottostare a un severo sistema di controllo attuato da una struttura esterna rispetto al Consorzio, IFCQ Certificazioni, autorizzato direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Consorzio invece svolge **attività di vigilanza**, in qualità di «organismo di tutela» da oltre venticinque anni, per difendere la Denominazione in Italia e nel mondo (oltre 1.500 punti vendita controllati ogni anno) affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio e dei segni distintivi della DOP.

## **Elementi distintivi**

Il segno distintivo per eccellenza del Prosciutto di San Daniele è il **marchio a fuoco del Consorzio** che è impresso sulla cotenna. Il marchio è costituito dalla denominazione in forma circolare, dalla stilizzazione del prosciutto con le lettere SD al centro, ed è accompagnato dal codice numerico di identificazione del produttore. Alla vista il San Daniele si riconosce dalla presenza dello zampino e dalla sua forma, che ricorda quella di una chitarra. Per la perfetta tracciabilità di ogni coscia sulla cotenna, oltre al marchio, sono visibili anche il tatuaggio d'identificazione dell'allevamento, il timbro a fuoco del macello e la sigla DOT che riporta il giorno, mese e anno d'inizio lavorazione da cui si può ricavare il tempo di stagionatura.

## **Caratteristiche del San Daniele e valori nutrizionali**

Appena tagliata, una fetta di San Daniele è di colore rosso-rosato nella parte magra e bianco candido in corrispondenza del grasso. L'aroma è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo. Il sapore è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole e appagante sensazione in bocca. Alla masticazione la fetta è tenera, si scioglie in bocca. Il prosciutto intero va conservato in luogo fresco e riparato, possibilmente a temperature inferiori o uguali a +20°C. Una volta aperto, invece, in frigorifero (da +0° a +7° C), coperto con della pellicola trasparente sul taglio. Il Prosciutto di San Daniele è una ricetta in sé, richiede ben pochi complementi e si accompagna preferibilmente con un vino bianco secco, non troppo aromatico.

Per il suo elevato valore nutrizionale e la sua facile digeribilità, garantita da una stagionatura non inferiore ai 13 mesi, il Prosciutto di San Daniele è indicato in qualsiasi dieta, ideale per il regime

---

### Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

[sivilotti@prosciuttosandaniele.it](mailto:sivilotti@prosciuttosandaniele.it)

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

---

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile 2002 della tutela del prosciutto di San Daniele ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:  
Via Ippolito 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)

C.F. e P.IVA 00220330302  
C.C.I.A.A. Udine 120807  
Reg. Soc. Trib. Udine 9868



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

alimentare degli sportivi, dei bambini, degli anziani e anche per quelli ipocalorici. Per le sue caratteristiche naturali, infatti, è un prodotto altamente consigliato dai nutrizionisti all'interno di programmi alimentari che aiutano l'organismo a rimanere in salute. Inoltre, è un'ottima fonte di proteine nobili e di alta qualità, di vitamine e minerali. A livello di macronutrienti, infatti, la composizione del Prosciutto di San Daniele è principalmente proteica. Le proteine del San Daniele, dall'elevata qualità biologica, sono caratterizzate da una rapida digeribilità, in quanto durante i processi di maturazione gli enzimi operano già una sorta di pre-digestione.

Per ciò che concerne i micronutrienti, è rilevante il contenuto in vitamine, soprattutto quelle del gruppo B (in particolare vitamine B1, B2 e B3), importanti per il metabolismo dei carboidrati, per la respirazione cellulare e per la sintesi e la demolizione di amminoacidi, acidi grassi e colesterolo. Fondamentale, anche, la presenza dei sali minerali come il ferro, il fosforo, il magnesio, il potassio, il rame e lo zinco, definiti "oligoelementi" la cui assunzione in dosi minime è basilare per il buon funzionamento di tutto l'organismo.

Nell'ambito di un'alimentazione sana ed equilibrata è importante, inoltre, assumere quotidianamente una corretta quota di lipidi, e il Prosciutto di San Daniele fornisce la giusta dose di grassi saturi e insaturi necessari per il fabbisogno energetico. Il Prosciutto di San Daniele, quindi, è un alimento totalmente naturale, italiano, unico e completo che non può mancare in tavola.

## ***L'attività consortile***

Il Consorzio, costituito nel 1961, associa oggi tutti i 31 produttori del Prosciutto di San Daniele e detiene il Disciplinare di Produzione. Inoltre, vigila sulla sua corretta applicazione; tutela il marchio affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio Prosciutto di San Daniele e dei segni distintivi della Denominazione di Origine Protetta. Attraverso le sue articolazioni promuove e valorizza la conoscenza e la diffusione del Prosciutto di San Daniele, lungo l'intera filiera produttiva fino a raggiungere il consumatore finale ed è impegnato nell'attuare iniziative per il perfezionamento e il miglioramento qualitativo, attraverso servizi di assistenza e consulenza di carattere tecnico per i soci produttori.

---

### **Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne**

Nicola Sivilotti

[sivilotti@prosciuttosandaniele.it](mailto:sivilotti@prosciuttosandaniele.it)

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

---

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile 2002 della tutela del prosciutto di San Daniele ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:  
Via Ippolito 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)

C.F. e P.IVA 00220330302  
C.C.I.A.A. Udine 120807  
Reg. Soc. Trib. Udine 9868