



# Cartella stampa

Consorzio del Prosciutto di San Daniele



## DATI 2024

### DI MERCATO E DI FILIERA

La produzione del Prosciutto di San Daniele DOP nel 2024 è stata di **2.500.000** cosce prodotte nei **31 stabilimenti** produttivi collocati all'interno della città di San Daniele del Friuli. La quota di **export** rispetto alle vendite totali dell'anno è pari al **16%**, con circa 3 milioni di kg indirizzati al mercato extra Italia. Il **53%** 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, Australia, Germania e Belgio. Nel 2024 si registrano ottime performances, in ordine di volume

esportato, di Australia (+14%), Regno Unito (+29%) e Canada (+24%). La produzione delle confezioni di pre-affettato in vaschetta è stata di **oltre 21,3 milioni di vaschette certificate** pari a oltre 400.000 prosciutti, confermandosi come *trend* di vendita interessante e consolidato per il Prosciutto di San Daniele DOP, perfettamente in linea con i nuovi stili di vita e le nuove modalità di consumo.

Nel contesto attuale, caratterizzato da un elevato grado di incertezza economica e geopolitica, il settore agroalimentare italiano continua a rappresentare un **asset strategico per il Paese**. Il Prosciutto di San Daniele, con un valore della produzione di oltre 320 milioni di euro e 2,5 milioni di cosce prodotte annue, si conferma una delle eccellenze del Made in Italy, generando un impatto economico significativo. Ogni euro di fatturato generato dal Prosciutto di San Daniele attiva 2,2 euro aggiuntivi nell'economia nazionale, contribuendo a un giro d'affari complessivo di oltre 1,1 miliardi di euro.

Il Prosciutto di San Daniele, settimo prodotto certificato italiano per valore della produzione, ha registrato una crescita significativa, con effetti moltiplicativi rilevanti per i territori coinvolti. Il mercato della Dop San Daniele ha registrato, nel 2024, un **aumento del 6,4% del volume venduto e una crescita sul valore del 8,2%**.

La filiera si compone di 44 macelli certificati che trasformano la materia prima proveniente dai 3.510 allevamenti di suini certificati, collocati nelle dieci regioni del Centro-nord Italia previste dal Disciplinare di produzione.

 **2,5**  
milioni  
Cosce prodotte

 **21,3**  
milioni  
di vaschette

 **16%**  
Export

 **320**  
milioni  
Valore fatturato

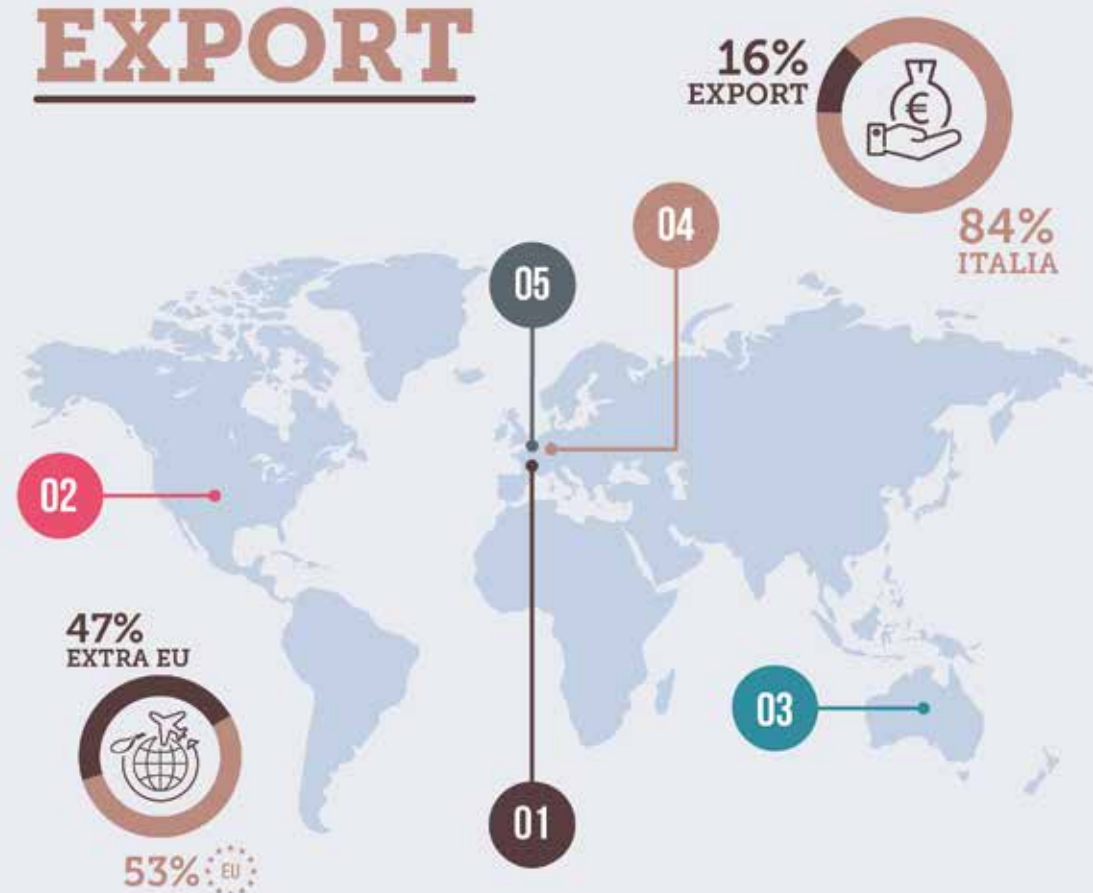




## La filiera



## FOCUS EXPORT



### Top 5

Francia	1
Stati Uniti	2
Australia	3
Germania	4
Belgio	5

### Top Performances

+29%	Regno unito
+24%	Canada
+14%	Australia

## 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 solo ed esclusivamente a **San Daniele del Friuli**.

un comune della provincia di Udine che misura circa 35 kmq e conta poco meno di 8 mila abitanti. La cittadina di 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 proveniente dal Mare Adriatico mentre il fiume Tagliamento, che lambisce la collina, agisce da termoregolatore naturale. Tutto questo crea le condizioni ottimali per la stagionatura delle cosce.





## LE 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, né nitrati né nitriti.

Il Prosciutto di San Daniele è fatto solo con cosce di suini italiani provenienti dagli oltre 3.500 allevamenti certificati e ubicati nelle dieci regioni del Centro-nord Italia (Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio e Abruzzo) come previsto dal disciplinare DOP. I suini sono alimentati secondo una dieta positiva a base di cereali nobili, siero di latte e vegetali; sono allevati con

metodi che rispettano il benessere degli animali e secondo precise regole. Il Disciplinare di produzione specifica le tre razze italiane per il San Daniele DOP (Large white, Ladrance, Duroc) utilizzabili in purezza o incrociate, compatibilmente con ciò che viene descritto nel Libro Genealogico Italiano per la produzione di suino pesante. Per avere il totale controllo sulla provenienza dei suini, è stata inoltre creata una banca dati del DNA degli animali, che il comparto consulta per prevenire qualsiasi tipo di frode o contraffazione del tipo genetico. I suoni adulti devono pesare mediamente 160 chilogrammi, con un range variabile del 10%, e avere almeno nove mesi al momento della macellazione.



## FASI DI LAVORAZIONE



La lavorazione si può svolgere esclusivamente all'interno dei 31 stabilimenti produttivi aderenti al Consorzio. Le cosce giungono a San Daniele del Friuli in media entro 48 ore dalla macellazione e devono avere un peso variabile tra i 12,5 e i 17,5 kg. Vengono sottoposte a un controllo preliminare di conformità e subiscono una prima fase di rifilatura e raffreddamento. Superate le 24-48 ore di raffreddamento le cosce vengono sottoposte alla fase di salatura che, come previsto dalla tradizione, consiste nel coprirle di sale e farle riposare per un numero di giorni pari ai chilogrammi di peso della coscia. La pressatura è una fase tipica ed esclusiva del San Daniele DOP che permette di far penetrare al meglio il sale e garantire alla carne una

consistenza migliore. Inoltre, la pressatura conferisce la tipica forma 'a chitarra' caratteristica del Prosciutto di San Daniele.

Al termine delle fasi preliminari, le cosce rimangono a riposo in apposite stanze fino al quarto mese dall'inizio della lavorazione, a cui seguirà la fase di lavaggio e 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 e preservare le cosce dal contatto con gli agenti esterni. L'affinamento avviene in saloni dotati di aperture per garantire una costante e controllata ventilazione necessaria per la lenta asciugatura delle cosce. L'intero processo produttivo deve avvenire per minimo 400 giorni dall'inizio della lavorazione, al raggiungimento seguono numerosi controlli per verificare la rispondenza

dei prosciutti ai requisiti prescritti dal Disciplinare di produzione.

Solo i prosciutti che rispettano tutti i parametri sono certificati e su di essi viene impresso, a cura dell'organo di controllo IFCQ Certificazioni, il marchio a fuoco del Consorzio che comprende il codice identificativo del produttore e costituisce elemento di certificazione e garanzia assumendo la denominazione Prosciutto di San Daniele. Lungo l'intera lavorazione vengono effettuati numerosi controlli e verifiche periodici per il controllo del corretto avanzamento della stagionatura, tra cui la puntatura effettuata con un apposito osso di cavallo. 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 CONTROLLO E LA TUTELA

L'intera filiera produttiva del Prosciutto di 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, autorizzata direttamente dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Il Consorzio svolge attività di vigilanza, in qualità di organismo di tutela da oltre trent'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** 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 DOP 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 del macello e il pre-marchio DOT/PSD che riporta il giorno, il mese e l'anno d'inizio lavorazione.



## CARATTERISTICHE E VALORI NUTRIZIONALI DEL SAN DANIELE DOP

La fetta del Prosciutto 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 nella parte magra e aromi burrosi e lattei nella parte grassa. Il sapore è **delicato**, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata e del grasso si fondono insieme producendo una piacevole e appagante sensazione in bocca. Il grasso è un elemento fondamentale per equilibrare il gusto delicato del prosciutto e la **scioglievolezza** della fetta. 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 400 giorni, il Prosciutto di San Daniele è **indicato in qualsiasi dieta**, ideale per il regime 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 di Sali minerali. A livello di macronutrienti, infatti, la composizione del Prosciutto di San Daniele è principalmente proteica. Le proteine del San Daniele DOP, 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 di sali minerali come il ferro, il fosforo, il magnesio, il potassio, il rame e lo zinco, definiti "oligoelementi", la cui assunzione 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 e unico.



## IL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, costituito nel 1961, associa tutti i **31 produttori** del **Prosciutto di San Daniele** detiene il Disciplinare di produzione. Vigila sulla corretta applicazione del disciplinare e 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.

## LE AZIONI DI SOSTENIBILITÀ

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, sin dalla sua fondazione, guarda al futuro e opera con il preciso scopo di garantire un

Attraverso le sue articolazioni promuove e valorizza la conoscenza e la diffusione del Prosciutto di San Daniele e delle sue proprietà con azioni di comunicazione e marketing sia in Italia che all'estero. Inoltre, attua iniziative per il perfezionamento e il miglioramento qualitativo, attraverso servizi di assistenza e consulenza di carattere tecnico per i soci produttori.

prodotto sano, naturale e attento all'ambiente; promuove da sempre azioni concrete volte a garantire la sostenibilità dell'intera filiera di produzione del San Daniele DOP. La sostenibilità si manifesta anche attraverso la preservazione della biodiversità e la difesa del corso del fiume Tagliamento, responsabile di quel particolare microclima che è elemento imprescindibile della stagionatura del prosciutto, nonché la tutela delle risorse, in particolare di quelle idriche. In tal senso il comparto si è dotato di un impianto consortile di depurazione delle acque reflue e opera per il recupero del sale esausto e dalla salamoia, allo scopo di dare a questi rifiuti di produzione una nuova vita. Il Consorzio, inoltre, promuove il benessere degli animali favorendo allevamenti che assicurino spazi con dimensioni adeguate a consentire tutte le funzioni vitali dei suini, riducendo l'uso di antimicrobici e incoraggiando pratiche di allevamento sostenibili.







Consorzio del Prosciutto di San Daniele  
Via Ippolito Nievo 19 - 33038  
San Daniele del Friuli, Udine - Italy  
[www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)

Contatti per la Stampa  
Nicola Sivilotti: +39 340 1064497 - [sivilotti@prosciuttosandaniele.it](mailto:sivilotti@prosciuttosandaniele.it)  
Ezio Zigliani: +39 334 7579711 - [ezio@eziozigliani.com](mailto:ezio@eziozigliani.com)