



Prosciutto di San Daniele, nasce il «Seicento» e si amplia l'offerta per Ho.Re.Ca. ed export

Almeno 600 giorni di stagionatura e cosce selezionate secondo requisiti specifici: il «Seicento» è la nuova categoria dedicata alle lunghe maturazioni.

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale (n. 236 del 10 ottobre 2026) entra in vigore la **modifica ordinaria al disciplinare di produzione** che introduce **due novità** per la DOP friulana: regolamentazione delle lunghe stagionature certificate e un nuovo formato per le esigenze della ristorazione e del mercato estero.

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele è il primo tra quelli dei salumi italiani a DOP a certificare le lunghe stagionature, con l'obiettivo di aumentare il posizionamento qualitativo della Denominazione e garantire che il prolungato affinamento del prodotto, anche in termini commerciali, sia legato a precisi requisiti della materia prima e del processo produttivo.

L'aggiornamento del disciplinare regola quindi le stagionature con l'introduzione della segmentazione «**Seicento**» prevedendo criteri specifici proprio per prosciutti a lunga maturazione. Le cosce destinate a tale lavorazione devono avere un peso compreso tra i 16 e i 18 kg, un adeguato e maggiore strato di grasso (30 mm) e dovranno essere identificate sin dall'inizio della lavorazione. Una pezzatura più elevata, quindi adatta a una più lunga stagionatura, e una lavorazione minima di **600 giorni**, corrispondenti a circa 20 mesi trascorsi interamente nei prosciuttifici siti in area tipica, identificano la nuova segmentazione del Prosciutto di San Daniele. Oltre all'apposizione del marchio di certificazione DOP al raggiungimento dei 400 giorni, al ventesimo mese e previa verifica dell'Organismo di controllo, è prevista la marchiatura con un secondo identificativo per i prosciutti della segmentazione Seicento. Sarà inoltre obbligatorio riportare **in etichetta l'indicazione precisa**, in mesi, della stagionatura effettivamente conseguita.

La modifica al disciplinare introduce anche **pezzature più leggere**, abbassando il peso minimo delle cosce fresche da 12,5 a 11,8 kg. I prosciutti ottenuti dalle cosce fino a 13 kg saranno commercializzati esclusivamente disossati, in tranci o affettati: formati ideali per la ristorazione, l'affettamento e i mercati esteri, dove la domanda richiede pezzature più contenute, maggiore praticità d'impiego e un'offerta commerciale più flessibile.

*«Con questa modifica il San Daniele compie un passo importante: da un lato apre nuove prospettive di mercato grazie alle pezzature minori, dall'altro disciplina e certifica le lunghe stagionature», dichiara il Presidente del Consorzio, **Nicola Martelli**. «Le nuove regole offrono ai produttori una maggiore flessibilità nell'approvvigionamento della materia prima pur sempre all'interno di criteri rigorosi. Allo stesso tempo legano la valorizzazione della stagionatura alle caratteristiche della*

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

coscia, dichiarando in modo trasparente e verificato il tempo di lavorazione, a tutela del consumatore e della reputazione del Prosciutto friulano. Il “Seicento” è l’espressione di una stagionatura più lunga ma programmata in base alle caratteristiche della coscia e garantita dal Disciplinare», conclude il Presidente.

La modifica non incide sulle caratteristiche qualitative del prodotto finito, restano invariati: la limitata zona di produzione nel Comune di San Daniele del Friuli, l'impiego di sole cosce suine italiane, le caratteristiche degli animali per razza e alimentazione, le fasi di lavorazione e il legame con il territorio di Origine.

San Daniele del Friuli, 12 ottobre 2026

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

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
www.prosciuttosandaniele.it

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