C/2025/4198

24.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4198)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Prosciutto di San Daniele»

N. UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Nome del prodotto**

«Prosciutto di San Daniele»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della DOP Prosciutto di San Daniele

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di

— cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette; o

— non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Modifica dell'articolo 5

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'art. 5.3 del Disciplinare e il punto 3.3 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica sostituisce l'attuale peso massimo della singola carcassa di suino pesante – 168,0 chilogrammi – con il nuovo limite massimo pari a 180,0 chilogrammi.

Giustificazione: il protrarsi della diffusione del virus della Peste Suina Africana – PSA, insieme all'applicazione delle recenti regole produttive relative all'allevamento dei suini, con particolare riferimento sia al miglioramento genetico che al miglioramento delle tecniche di allevamento, inclusa l'alimentazione, hanno portato ad un aumento del peso dei suini stessi, fermo restando che il peso della coscia resterà pari al massimo di 17,5 kg, in modo tale che i prosciutti, alla fine della fase di stagionatura, abbiano il peso massimo di 12,8 kg, una delle caratteristiche distintive del Prosciutto di San Daniele DOP.

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Prosciutto di San Daniele»

N. UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Prosciutto di San Daniele»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il Prosciutto di San Daniele è un prosciutto crudo salato e stagionato per non meno di 400 giorni dalla data di inizio della salagione. Il Prosciutto di San Daniele si caratterizza per la sua forma esteriore a chitarra comprensiva della parte distale detta «piedino». Il peso del Prosciutto di San Daniele intero con osso non può essere inferiore a 8,3 kg e non può essere superiore a 12,8 kg. Le carni sono tenere, la parte grassa è bianca, in giusta proporzione con la porzione magra di colore rosato e rosso con qualche marezzatura. Il gusto è delicato, dalla sapidità equilibrata, con un retrogusto più marcato. L'aroma è fragrante di prosciutto stagionato in dipendenza del protratto periodo di stagionatura.

Il Prosciutto di San Daniele, prima dell'apposizione del contrassegno a fuoco, presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche, determinate sul muscolo bicipite femorale:

1. umidità non inferiore al 57,0 % e non superiore al 63,0 %;
2. sale (cloruro di sodio) non inferiore al 4,3 % e non superiore al 6,0 %;
3. indice di proteolisi non superiore al 31 %;
4. attività dell'acqua (aW) non superiore a 0,930.

Il Prosciutto di San Daniele è commercializzato intero con osso, disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile. In tutte le tipologie di prodotto è presente il contrassegno a fuoco sulla cotenna e/o altro dispositivo identificativo validato che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prosciutto.

Il Prosciutto di San Daniele è commercializzato anche affettato e confezionato. Il prodotto destinato all'affettatura e al relativo confezionamento deve avere una stagionatura non inferiore a 430 giorni, umidità non superiore al 62,0 % e attività dell'acqua (aW) non superiore a 0,920.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli alimenti per i suini provengono dalla zona geografica di allevamento. Tuttavia, in certe annate può accadere che non sia tecnicamente possibile ottenere il 100 % degli alimenti per i suini a livello locale per motivi climatici e commerciali. In questi casi, conformemente all'articolo 1 del regolamento (UE) 2024/1143 a garanzia del legame con il territorio, è assicurato che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento.

L'alimento può essere presentato sia in forma liquida che in forma secca.

Nella fase di svezzamento, l'alimentazione è costituita dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente dell'UE, concernente l'alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Nella fase di magronaggio sono consentite le seguenti materie prime: Granturco fino al 65 % della sostanza secca («s.s.»); Sorgo, Orzo, Frumento, Triticale, Pastone di granella e/o pannocchia di granturco fino al 55 % della s.s.; Cereali minori, Pisello fino al 25 % della s.s.; Pastone integrale di spiga di granturco, Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia fino al 20 % della s.s.; Silomais, Farina glutinata di granturco e/o corn gluted feed, Polpe secche esauste di bietola, Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole, Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza, Altri semi di leguminose, Soia integrale tostata e/o panello di soia fino al 10 % della s.s.; Farina di germe di granturco, Melasso fino al 5 % della s.s.; Erba medica essiccata ad alta temperatura fino al 4 % della s.s.; Trebbie e solubili di distilleria essiccati fino al 3 % della s.s.; Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele, Panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino, Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C, Lieviti fino al 2 % della s.s.; Farina di pesce fino al 1 % della s.s.; Siero di latte fino a 15 litri per capo al giorno; Latticello fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di s.s..

L'alimentazione nella fase di magronaggio deve, inoltre, tener conto delle seguenti specifiche: sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente dell'UE; ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità, è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2 % e di grassi pari al 5 % della s.s.; la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45 % di quella totale.

Nella fase di ingrasso, devono essere rispettate tutte le specifiche previste per la fase di magronaggio, con le seguenti eccezioni: la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 55 % di quella totale; sono escluse le materie prime Soia integrale tostata e/o panello di soia e Farina di pesce.

Le cosce di suini impiegate per la preparazione del Prosciutto di San Daniele devono provenire solo da carcasse classificate H Heavy, con peso della carcassa da un minimo di 110,1 kg a un massimo di 180 kg, ed appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione per la classificazione delle carcasse suine, e devono essere di peso non inferiore a 11,8 kg e non superiore a 18 kg; oppure non inferiore a 11,3 kg e non superiore a 17,5 kg solo per lavorazioni destinate a determinati Paesi Terzi che vietano la presenza del «piedino».

Le cosce devono essere sezionate rispettando lo standard consolidato in uso, devono avere spessore del grasso del lato esterno non inferiore a 17 mm cotenna compresa e grasso di giusta consistenza, valutata attraverso la determinazione del numero di iodio, non superiore a 70, oppure del contenuto di acido linoleico, non superiore al 15 %.

Sono escluse le cosce provenienti da suini con miopatie conclamate PSE, DFD e con postumi evidenti da pregressi processi flogistici e traumatici.

Non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da più di 5 giorni.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del Prosciutto di San Daniele, dalla rifilatura delle cosce fresche fino all'ultimazione dell'affinamento devono avvenire nella zona tipica di produzione delimitata dal territorio amministrativo del Comune di San Daniele del Friuli, Provincia di Udine, nella Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del Prosciutto di San Daniele immesso sul mercato affettato confezionato, le operazioni di affettatura e relativo confezionamento del Prosciutto di San Daniele devono avvenire nella zona geografica di produzione.

Ciò deriva dalla perdita dei segni identificativi del Prosciutto di San Daniele presenti sulla cotenna e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto affettato confezionato. E deriva inoltre dalla necessità di garantire che le operazioni di affettatura e confezionamento avvengano con prassi tali da evitare rischi di disidratazione, ossidazione, e comunque perdita delle caratteristiche organolettiche originarie del Prosciutto di San Daniele. L'affettamento, infatti, priva il prosciutto della naturale protezione fornita dalla cotenna ed espone maggiormente il prodotto ai fattori ambientali.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il Prosciutto di San Daniele presenta il contrassegno a fuoco sulla cotenna e/o altro dispositivo identificativo validato che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prosciutto.

Il contrassegno a fuoco è il seguente:



L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele intero con osso, disossato intero, oppure sezionato in tranci, reca le seguenti indicazioni:

1. «Prosciutto di San Daniele» in lingua italiana, seguita da «Denominazione di Origine Protetta» o «DOP»,
2. la ragione sociale o il marchio commerciale e la sede del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che completa il processo produttivo del prosciutto o che lo commercializza.

Le confezioni di Prosciutto di San Daniele affettato recano l'indicazione «Prosciutto di San Daniele» in lingua italiana, seguita da «Denominazione di Origine Protetta» o «DOP», la riproduzione grafica del contrassegno di cui sopra, l'indicazione del codice numerico identificativo del confezionatore e il codice di identificazione, controllo e certificazione di ciascuna confezione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La produzione del Prosciutto di San Daniele deve avvenire all'interno del territorio amministrativo del Comune di San Daniele del Friuli, Provincia di Udine, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia.

Il Prosciutto di San Daniele è ottenuto esclusivamente da suini nati, allevati, macellati e sezionati nell'area geografica corrispondente al territorio delle seguenti Regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona di produzione del Prosciutto di San Daniele si trova nel Friuli centrale in Comune di San Daniele del Friuli, posizionato lungo il corso del fiume Tagliamento, oltre il quale sorgono i primi rilievi montuosi delle Prealpi Carniche.

La particolare orografia dell'area interagisce con le brezze che, lungo il fiume Tagliamento, risalgono calde dal Mare Adriatico e si incontrano con quelle più fredde discendenti dalle Alpi lungo il corso del fiume, in collegamento diretto con il Canale del Ferro del Tarvisano. Ne scaturisce un microclima particolare che ha come risultato la garbata ventilazione e un ambiente scarsamente umido, ideale per la lunga stagionatura del prosciutto.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il Prosciutto di San Daniele si caratterizza per la presenza del «piedino» e del contrassegno a fuoco sulla cotenna e/o altro dispositivo identificativo. Il mantenimento del «piedino» preserva il prosciutto durante la lavorazione e conferisce al Prosciutto di San Daniele intero un'immediata riconoscibilità da parte del consumatore. Inoltre, la particolare forma «a chitarra», il gusto delicato, dalla sapidità equilibrata, e l'aroma fragrante di prosciutto stagionato del Prosciutto di San Daniele sono caratteristici e legati alla rifilatura e alla pressatura della coscia, al solo impiego di sale marino aggiunto all'inizio della lavorazione, ed alla lunga stagionatura delle carni.

Le cosce dei suini provenienti dalla zona geografica di allevamento, appartenenti alle razze ed allevati, secondo le specifiche riportate nel punto 3, presentano caratteristiche di carnosità e gusto che le rendono naturalmente adatte ad essere impiegate per la produzione di prosciutti a lunga stagionatura.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto*

La qualità del Prosciutto di San Daniele è legata all'area geografica di produzione comprensiva delle sue caratteristiche ambientali e umane. I suini pesanti tipici dell'area padana conferiscono al Prosciutto di San Daniele le sue particolarità, grazie alla giusta presenza di grasso di ottima qualità, garantita dalla selezione genetica delle razze e dalle caratteristiche climatiche dell'area geografica di allevamento e origine delle materie prime utilizzate per l'alimentazione.

Il microclima particolare della zona geografica di produzione interviene durante la lunga stagionatura del Prosciutto di San Daniele e contribuisce a determinarne il gusto e l'aroma. Grazie alle condizioni pedoclimatiche le attività di produzione si sono da sempre concentrate solo ed esclusivamente nell'omonimo Comune e sono svolte da maestranze specializzate nella lavorazione dei prosciutti, storicamente tratti da suini allevati nell'area di cui al punto 4.

È imprescindibile l'esperienza dei mastri prosciuttai che applicano le specifiche tecniche di lavorazione tramandate di generazione in generazione. I mastri prosciuttai regolano i parametri delle fasi di lavorazione in base alle caratteristiche climatiche e a quelle delle cosce e, servendosi dei saloni di stagionatura dotati di numerose finestre, espongono i prosciutti all'aerazione naturale per ottenere una graduale e lunga stagionatura che conferisce al Prosciutto di San Daniele la sua caratterizzazione aromatica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download