

Pubblicazione, ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione, del documento unico di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica registrata dal regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) N. 2081/92 del Consiglio

(2014/C 188/08)

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

«PROSCIUTTO DI SAN DANIELE»

N.CE: IT-PDO-0117-01149 — 19.08.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Prosciutto di San Daniele»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2: prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

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

Il Prosciutto di San Daniele si caratterizza per la sua forma esteriore a chitarra comprensiva della parte distale (piedino). Il peso del Prosciutto di San Daniele intero con osso è di norma compreso tra gli 8 e i 10 kg e comunque mai inferiore a 7,5 kg. La carne è compatta, tenera ed elastica con la parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione con la porzione magra di colore rosato e rosso con qualche striatura di grasso. Il gusto è delicatamente dolce con un retrogusto più marcato. L'aroma è fragrante e caratteristico in dipendenza del periodo di stagionatura.

Il Prosciutto di San Daniele è caratterizzato dai seguenti parametri chimici.

— Umidità non deve essere inferiore al 57 %, né superiore al 63 %

— Il quoziente del rapporto tra la composizione percentuale di cloruro di sodio e l'umidità percentuale non deve essere inferiore a 7,8 né superiore a 11,2

— Il quoziente del rapporto tra l'umidità percentuale e la composizione percentuale in proteine totali non deve essere inferiore a 1,9 né superiore a 2,5

— L'indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetato — TCA — riferite al contenuto di azoto totale) non deve essere superiore a 31

I parametri chimici di cui sopra si riferiscono alla composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale e sono rilevati prima dell'apposizione del contrassegno.

Il Prosciutto di San Daniele può essere immesso al consumo anche disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. In tutte le tipologie di prodotto è presente il contrassegno.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Animali vivi

Per la produzione del Prosciutto di San Daniele:

Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano.
- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci e ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.
- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS).
- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10 %.

Cosce fresche

Le cosce di suini impiegate per la preparazione del Prosciutto di San Daniele, provenienti da carcasse di suino pesante appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione per la classificazione delle carcasse suine, devono essere di peso non inferiore a 11 kg.

Lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifulata, misurato verticalmente in corrispondenza del femore, con la coscia e la relativa faccia esterna poste sul piano orizzontale, non deve essere inferiore a 15 millimetri cotenna compresa, in funzione della pezzatura.

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 meno di 24 ore o da oltre 120 ore o che risultino congelate.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Devono essere rispettate dettagliate regole sull'impiego e la composizione della razione alimentare. L'alimentazione dovrà essere preferibilmente presentata in forma liquida (broda o pastone) e per tradizione con siero di latte.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di lavorazione del Prosciutto di San Daniele a partire dalla rifulatura delle cosce fresche fino al termine del periodo di stagionatura devono avvenire all'interno del Comune di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Le operazioni di confezionamento del prodotto affettato vengono effettuate esclusivamente nella area geografica di lavorazione del Prosciutto di San Daniele.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Per il Prosciutto di San Daniele sono disposte norme specifiche relativamente alla identificazione del prodotto, sia nel contesto del circuito produttivo (materia prima) sia al momento della sua preparazione finale, sia al momento della presentazione nella fase commerciale.

Nel contesto del circuito della produzione del Prosciutto di San Daniele è prevista la seguente sequenza di elementi identificativi del prodotto:

- timbro/i apposto/i dall'allevatore,
- timbro identificativo del macello apposto dal macellatore sulle cosce fresche,
- sigillo apposto a cura del produttore sulle cosce fresche,
- contrassegno di conformità — marchio a fuoco — apposto sulla cotenna del prosciutto sotto la responsabilità ed in presenza dell'organismo di controllo.

L'etichettatura del prosciutto di San Daniele intero con osso reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

- «Prosciutto di San Daniele», seguita da «denominazione di origine protetta»,
- la sede dello stabilimento di produzione.

L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele disossato intero, oppure presentato in tranci ed affettato, reca obbligatoriamente le seguenti indicazioni obbligatorie:

- «Prosciutto di San Daniele», seguita da «denominazione di origine protetta»,
- la sede dello stabilimento di confezionamento,
- la data di produzione (inizio della lavorazione), in tutti i casi in cui il sigillo non risulti più visibile.

Le confezioni di Prosciutto di San Daniele confezionato affettato devono prevedere la riproduzione grafica del contrassegno e l'indicazione del codice numerico identificativo del confezionatore.

Il contrassegno di cui sopra riproduce quello apposto sulla cotenna del prosciutto stagionato ed è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La lavorazione del Prosciutto di San Daniele deve avvenire all'interno del comune di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine.

L'area geografica di allevamento e macellazione dei suini destinati alla produzione del Prosciutto di San Daniele coincide con il territorio delle seguenti regioni: 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

L'area di produzione del Prosciutto di San Daniele si posiziona geograficamente nel Friuli centrale in corrispondenza del comune di San Daniele del Friuli, posizionato lungo il corso del fiume Tagliamento, oltre il quale sorgono i primi rilievi montuosi delle Prealpi Carniche.

L'orografia della zona definisce una particolare conformazione del suolo che, estesamente e tipicamente ghiaioso e di origine morenica, ha una forte funzione igroscopica e, conseguentemente, una funzione permanente di drenaggio dell'umidità.

Questo effetto diretto interagisce con le brezze che, lungo l'alveo del fiume Tagliamento, risalgono calde dal Mare Adriatico, raffreddandosi via via ed incontrandosi direttamente con quelle più fredde discendenti dalle Alpi lungo il corso a monte del medesimo fiume, in un collegamento ideale diretto con il Canale del Ferro del Tarvisano. Ne scaturisce un microclima costante che ha come risultato la garbata ventilazione permanente della zona che, unita alla funzione di drenaggio ad opera del suolo, assicura un ambiente scarsamente umido, ideale per la stagionatura del prosciutto. Non a caso infatti grazie alla presenza di questo microclima le attività di produzione del Prosciutto di San Daniele si sono concentrate nel tempo solo ed esclusivamente nell'omonimo comune e contestualmente, si sono sviluppate maestranze specializzate nella lavorazione delle cosce storicamente provenienti da allevamenti localizzati in aree ad alta vocazione suinicola. Tra le operazioni di rilievo condotte dagli operatori specializzati vi è la rifilatura delle cosce. Questa operazione prevede l'eliminazione dalla coscia fresca di porzioni di grasso e muscolo in eccesso e conferisce alla coscia fresca una forma definita, tale da ottenere anche a seguito dell'operazione di pressatura, la caratteristica forma «a chitarra». Inoltre, la pressatura a cui vengono sottoposte le cosce dopo la rifilatura e la salagione, favorisce il processo osmotico che ottimizza la maturazione delle carni.

5.2. Specificità del prodotto

Il Prosciutto di San Daniele si caratterizza per la presenza del «piedino», ovvero la parte distale della coscia che contrariamente alla maggior parte dei prosciutti presenti sul mercato non viene eliminata. Il mantenimento del «piedino» durante la lavorazione conferisce al Prosciutto di San Daniele intero un'immediata riconoscibilità da parte del consumatore. Inoltre, la particolare forma «a chitarra», il gusto delicato e l'aroma fragrante del Prosciutto di San Daniele sono caratteristici e legati alle specifiche operazioni del processo di preparazione, ovvero alla rifilatura e pressatura della coscia, al solo impiego del sale marino, aggiunto all'inizio della lavorazione, ed alla lunga stagionatura naturale delle carni.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il Prosciutto di San Daniele è originario della zona geografica di San Daniele del Friuli e le sue caratteristiche sono legate essenzialmente all'area geografica di produzione comprensiva delle sue caratteristiche ambientali e umane.

La presenza di un microclima particolare e specifico determinato dalle caratteristiche orografiche e pedologiche dell'area geografica di produzione determinano condizioni normalmente di scarsa umidità e di ventilazione ideali per il processo di stagionatura dei prosciutti e determinanti per il gusto e l'aroma del Prosciutto di San Daniele.

Importante è l'esperienza degli stagionatori che servendosi di saloni di stagionatura dotati di numerose finestre dispongono in posizione trasversale i prosciutti rispetto ai flussi di ingresso dell'aria, per ottenere una graduale stagionatura del Prosciutto di San Daniele nonché la sua caratterizzazione aromatica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006⁽²⁾)

Il testo del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione prodotti DOP, IGP e STG».

⁽²⁾ Cfr. nota a piè di pagina 1.