



Pressemappe

Das Konsortium des San-Daniele-Schinkens

DATEN 2024

ZU MARKT UND PRODUKTIONSKETTE

Die Produktion von San Daniele Schinken g.U. belief sich im Jahr 2024 auf **2.500.000 Schweinekeulen**, die in den **31 Produktionsbetrieben** der Stadt San Daniele del Friuli hergestellt wurden.

Der **Exportanteil** am Gesamtabsatz des Jahres beträgt **16 %**. Davon gehen ca. 3 Mio. kg auf Märkte außerhalb Italiens. **53 %** der Gesamtanteile ging an die **Europäische Union**. Die Länder mit dem höchsten Exportanteil von San Daniele Schinken g.U. sind in dieser Reihenfolge: Frankreich, USA, Australien, Deutschland und Belgien. Die anderen wichtigen ausländischen Zielmärkte sind die Schweiz, Österreich, das Vereinigte Königreich, Luxemburg und Kanada. Im Jahr 2024 schnitten die Australien (+14 %), das Vereinigte Königreich (+29 %) und die Kanada (+24 %) in Bezug auf das exportierte Volumen sehr gut ab.

Die Produktion von vorgeschnittenem Schinken in Schalen belief sich auf **mehr als 21,3 Millionen zertifizierte** Schalen, d.h. 400.000 Schinken mit einer Gesamtmenge von über 2 Millionen kg. Dies ist der Beweis für eine interessante und konsolidierte Verkaufstendenz des San Daniele Schinkens g.U., die perfekt mit den neuen Lebens- und Verbrauchsgewohnheiten übereinstimmt.

Im aktuellen Kontext, der von hoher wirtschaftlicher und geopolitischer Unsicherheit geprägt ist, stellt der italienische Agrar- und Lebensmittelsektor weiterhin einen strategischen Vorteil für das Land dar. Prosciutto di San Daniele mit einem Produktionswert von über 320 Millionen Euro und 2,5 Millionen jährlich produzierten Keulen bestätigt seine Position als eines der herausragenden Produkte „Made in Italy“ und hat erhebliche wirtschaftliche Auswirkungen. Jeder Euro Umsatz, der mit Prosciutto di San Daniele erzielt wird, generiert zusätzliche 2,2 Euro für die Volkswirtschaft und trägt zu einem Gesamtumsatz von über **1,1 Milliarden Euro** bei. Prosciutto di San Daniele, gemessen am Produktionswert das siebtgrößte zertifizierte italienische Produkt, verzeichnet ein deutliches Wachstum mit erheblichen Multiplikatoreffekten für die betroffenen Regionen. Der Markt für San Daniele g.U. verzeichnete im Jahr 2024 einen **Anstieg der verkauften Menge um 6,4 % und einen Wertzuwachs von 8,2 %**.

Die Produktionskette besteht aus 44 zertifizierten Schlachthöfen, die das Rohmaterial aus den 3.510 zertifizierten Schweinezuchtbetrieben in den zehn Regionen Mittel- und Norditaliens, die in den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind, verarbeiten.



 **2,5**
millionen
oberschenkel
produziert

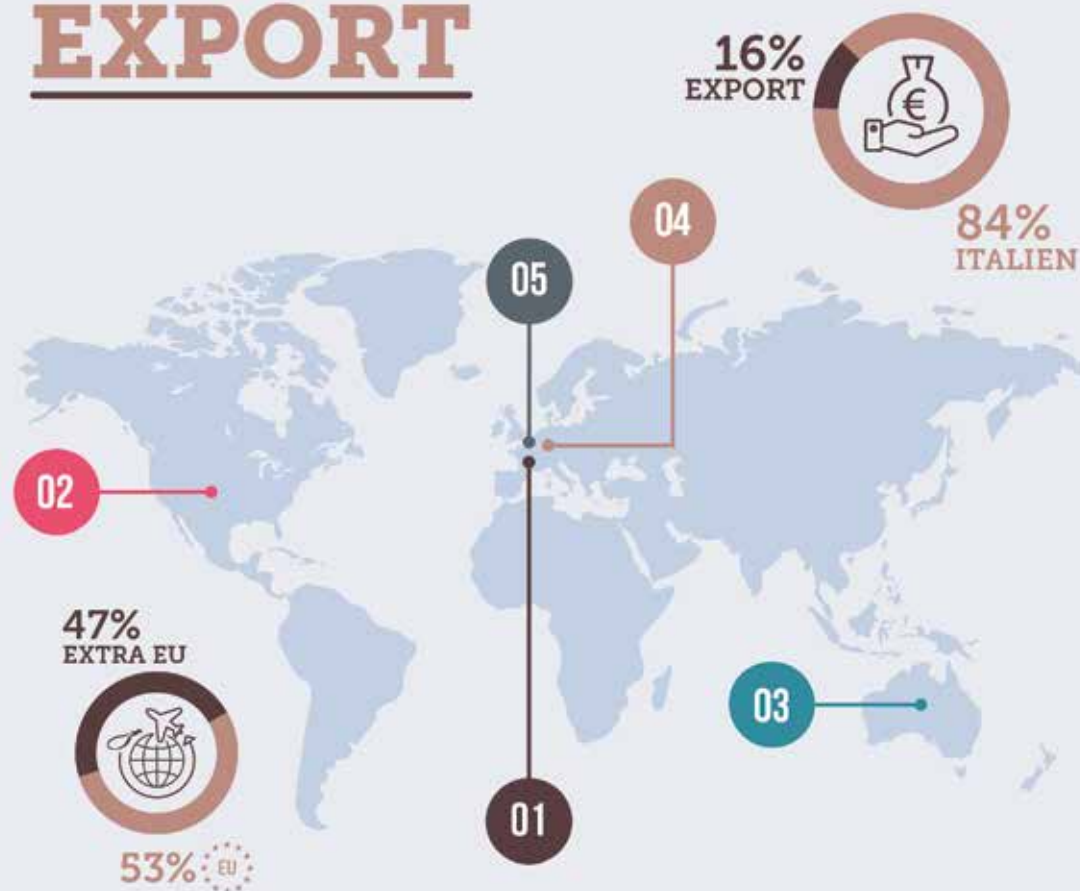
 **21,3**
millionen
of trays

 **16%**
Export

 **320**
millionen
invoiced value



FOCUS EXPORT



Top 5	
Frankreich	1
USA	2
Australien	3
Deutschland	4
Belgien	5

Top Performances	
+29%	Vereinigtes Königreich
+24%	Kanada
+14%	Australien

Die Lieferkette



SAN DANIELE SCHINKEN g.U.

Der San Daniele Schinken ist ein gereifter Rohschinken, der seit 1970 vom italienischen Staat mit dem Gesetz Nr. 507 und seit 1996 von der Europäischen Union als Denominazione di Origine Protetta - g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) anerkannt ist. Seine Einzigartigkeit und Unwiederholbarkeit verdankt er seinem besonderen geografischen Umfeld, das sowohl natürliche als auch menschliche Faktoren umfasst. Der Prosciutto di San Daniele wird ausschließlich in San Daniele del Friuli hergestellt: einer Gemeinde in der Provinz Udine, die etwa 35

Quadratkilometer groß ist und knapp 8 tausend Einwohner hat. Die Stadt San Daniele liegt im Zentrum der Region Friaul-Julisch Venetien, im so genannten "Morenischen Amphitheater", an den Ausläufern der Voralpen auf einer Höhe von 252 Metern über dem Meeresspiegel. Hier treffen die kalten Winde der Karnischen Alpen und die warmen, salzigen Brisen der Adria aufeinander, während der Fluss Tagliamento, der die Hügel umspült, als natürlicher Wärmeregulator wirkt. All dies schafft optimale Bedingungen für die Reifung der Keulen.



ROHSTOFFE

Der San Daniele Schinken hat **nur drei Zutaten: auserlesene italienische Schweinekeulen, Meersalz** und das besondere **Mikroklima von San Daniele**. Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe, Nitrite oder Nitrate verwendet.

Der San Daniele Schinken wird ausschließlich aus Keulen italienischer Schweine hergestellt, die aus über 3.500 zertifizierten Betrieben in den zehn Regionen Mittel- und Norditaliens (Friaul-Julisch Venetien, Piemont, Lombardei, Emilia-Romagna, Venetien, Marken, Umbrien, Toskana, Latium und Abruzzan) stammen, wie es die Bestimmungen der geschützten Ursprungsbezeichnung vorschreiben. Die Schweine erhalten eine positive Ernährung auf der Basis von edlem Getreide, Molke und Gemüse; sie werden

nach tierschutzgerechten Methoden und strengen Vorschriften aufgezogen. In der Produktionsbestimmungen sind die drei italienischen Rassen für die San Daniele g.U. (Large White, Ladrance, Duroc) eingetragen, die rein oder gekreuzt verwendet werden können, wie im italienischen Zuchtbuch für das "schwere" italienische Hausschwein festgelegt. Um eine vollständige Kontrolle über die Herkunft der Schweine zu haben, wurde auch eine DNA-Datenbank der Tiere eingerichtet, die konsultiert wird, um jede Art von Betrug oder Fälschung des genetischen Typs zu verhindern. Ausgewachsene Schweine müssen durchschnittlich 160 Kilogramm wiegen, wobei die Schwankungsbreite 10 % beträgt. Zum Zeitpunkt der Schlachtung müssen sie mindestens neun Monate alt sein.

VERARBEITUNGSPHASEN



Die Verarbeitung kann nur in den 31 Mitgliedsbetrieben des Konsortiums erfolgen. Die Keulen kommen durchschnittlich 48 Stunden nach der Schlachtung in San Daniele del Friuli an. Sie müssen zwischen 12,5 und 17,5 kg wiegen. Sie werden einer ersten Konformitätsprüfung unterzogen und durchlaufen eine erste Phase des Zuschneidens und der Kühlung. Nach einer Kühlzeit von 24 bis 48 Stunden werden die Keulen gesalzen, wobei sie traditionell mit Salz bedeckt werden und eine dem Gewicht der Keule in Kilogramm entsprechende Anzahl von Tagen ruhen.

Das Pressen ist eine für den San Daniele g.U. typische und exklusive Phase, die es dem Salz ermöglicht, besser einzudringen, um dem Fleisch



eine bessere Textur zu verleihen. Außerdem wird durch das Pressen die typische Gitarrenform des San Daniele Schinkens erreicht.

Nach den Vorarbeiten ruhen die Keulen bis zum vierten Monat nach Beginn der Verarbeitung in speziellen Hallen, dann werden sie gewaschen und getrocknet. Bei der Sugnatura werden die nicht von der Schwarte bedeckten Stellen, um sie geschmeidig zu halten und die Keulen vor äußeren Einflüssen zu schützen, mit einer Paste aus Reismehl und Fett eingerieben. Die Reifung findet in Hallen statt, die über Lüftungsöffnungen verfügen, um eine konstante und kontrollierte Belüftung zu gewährleisten, die für eine langsame Trocknung der Keulen notwendig ist. Der gesamte Herstellungsprozess muss ab Beginn der Verarbeitung mindestens 400 Tage dauern. Danach werden zahlreiche Kontrollen durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Schinken

den in den Produktionsbestimmungen festgelegten Anforderungen entsprechen.

Nur die Schinken, die alle Parameter erfüllen, werden zertifiziert und von der Kontrollstelle IFCQ Certificazioni mit dem Brandzeichen des Konsortiums versehen, das den Identifikationscode des Erzeugers und die Bezeichnung Prosciutto di San Daniele als Zertifizierungs- und Garantielement enthält. Während des gesamten Verarbeitungsprozesses werden regelmäßig zahlreiche Kontrollen und Tests durchgeführt, um den korrekten Verlauf der Reifung zu überprüfen, darunter auch die Punktion mit einem speziellen Pferdeknochen. Das Herstellungsverfahren blieb im Laufe der Jahrhunderte unverändert. Die Einführung neuer Technologien beschränkte sich auf Verbesserungen der Organisation und der Handhabung des Erzeugnisses in den Schinkenfabriken.

KONTROLLE UND SCHUTZ

Die gesamte Produktionskette des San Daniele Schinkens (Zuchtbetriebe, Schlachthöfe, Erzeuger und Verpacker) muss eine Reihe von Vorschriften einhalten, die von der italienischen Gesetzgebung und den Verordnungen der Europäischen Union vorgeschrieben sind und die **Produktionsbestimmungen** bilden. Zudem muss sie sich einem strengen Kontrollsystem unterziehen, das von einer externen, dem Konsortium angegliederten Stelle, der Zertifizierungsstelle IFCQ,

die direkt vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassen ist, durchgeführt wird. Das Konsortium übt seit über 30 Jahren seine Tätigkeit als Kontrollorgan zum Schutz der Bezeichnung in Italien und im Ausland aus (jährlich werden über 1.500 Verkaufsstellen kontrolliert), um sicherzustellen, dass der Name, die Marke und die Kennzeichen der g.U. nicht missbräuchlich oder unrechtmäßig verwendet werden.



BESONDERE MERKMALE

Das Erkennungszeichen par excellence des San Daniele Schinkens ist das auf der Schwarte eingeprägte **Brandzeichen des Konsortiums**. Die Marke besteht aus dem Namen in einem Kreis, der Darstellung des Schinkens mit den Buchstaben SD in der Mitte und dem numerischen Identifikationscode des Erzeugers. Optisch ist der San Daniele g.U. durch den Spitzfuß und seine Form, die an eine Gitarre erinnert, erkennbar. Um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit jeder einzelnen Keule zu gewährleisten, sind auf der Schwarte neben dem Brandzeichen auch die Tätowierung zur Identifizierung des Betriebs, der Stempel des Schlachthofs und der DOT/PSD-Code mit Tag, Monat und Jahr des Verarbeitungsbeginns sichtbar.



MERKMALE VON SAN DANIELE G.U. UND NÄHRWERTANGABEN

Der San Daniele Schinken ist im mageren Teil rosarot und im fetten Teil schneeweiß. Das Aroma ist zart und wird mit zunehmender Reife ausgeprägter: Rötnoten (Brotkruste), Nuss- und Gerstenmalznoten im mageren Teil, Butter- und Milcharomen im fetten Teil. Der Geschmack ist delikat, die Würze und die typischen Aromen von gereiftem Fleisch und Fett verbinden sich zu einem angenehmen und befriedigenden Gefühl im Mund. Das Fett ist ein wesentliches Element, um den delikaten Geschmack des Schinkens und die Zartheit der Scheibe auszugleichen. Für das Rezept des San Daniele Schinkens braucht es nur wenige Zutaten. Am besten wird er mit einem trockenen, nicht zu aromatischen Weißwein serviert.

Dank seines hohen Nährwerts und seiner leichten Verdaulichkeit, die durch eine Reifezeit von nicht weniger als 400 Tagen gewährleistet wird, ist der Prosciutto di San Daniele für jede Art von Ernährung geeignet, ideal für Sportler, Kinder, ältere Menschen und auch für diejenigen, die auf die Kalorienzufuhr achten müssen. Aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften wird er von Ernährungswissenschaftlern im Rahmen von Diätprogrammen zur Gesunderhaltung des Körpers empfohlen. Außerdem ist er eine hervorragende Quelle für hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Was die Makronährstoffe betrifft, so besteht die Zusammensetzung des San Daniele Schinkens hauptsächlich aus Eiweiß. Die Proteine des San Daniele g.U. zeichnen sich durch eine hohe biologische Qualität und eine schnelle



Verdaulichkeit aus, da die Enzyme bereits während des Reifungsprozesses eine Art Vorverdauung bewirken.

Unter den Mikronährstoffen ist der Gehalt an Vitaminen von Bedeutung, insbesondere der Vitamine der B-Gruppe (vor allem Vitamin B1, B2 und B3), die für den Kohlenhydratstoffwechsel, die Zellatmung und die Synthese und den Abbau von Aminosäuren, Fettsäuren und Cholesterin wichtig sind. Grundlegend ist auch das Vorhandensein von Mineralsalzen wie Eisen, Phosphor, Magnesium, Kalium, Kupfer und Zink, die als „Spurenelemente“ bezeichnet werden und deren Aufnahme für das reibungslose Funktionieren des gesamten Organismus unerlässlich ist.

Im Rahmen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung ist es auch wichtig, täglich die richtige Menge an Fett zu sich zu nehmen. Der San Daniele Schinken liefert die richtige Menge an gesättigten und ungesättigten Fetten, um den Energiebedarf zu decken. Der San Daniele Schinken ist somit ein natürliches und einzigartiges Lebensmittel aus Italien.

DAS KONSORTIUM DES SAN DANIELE SCHINKENS

Das Consorzio Prosciutto di San Daniele wurde 1961 gegründet. Es vereint die 31 Hersteller des San Daniele Schinkens und legt die Produktionsbestimmungen fest. Es wacht über die korrekte Anwendung der Bestimmungen und schützt die Marke, damit der Name, die Marke San Daniele Schinken und die Unterscheidungsmerkmale der geschützten Ursprungsbezeichnung nicht missbräuchlich oder unrechtmäßig verwendet werden.

Durch ihre Struktur fördert sie die Kenntnis und Verbreitung des San Daniele Schinkens und seiner Eigenschaften durch Kommunikations- und Marketingmaßnahmen in Italien und im Ausland. Darüber hinaus führt das Konsortium Initiativen zur Qualitätsverbesserung und -steigerung durch, indem es den Erzeugern technische Unterstützung und Beratung anbietet.

NACHHALTIGKEITSMASSNAHMEN

Seit seiner Gründung hat das Konsortium Prosciutto di San Daniele immer in die Zukunft geblickt und mit dem Ziel gearbeitet, ein gesundes,

natürliches und umweltfreundliches Produkt zu garantieren; es hat stets konkrete Maßnahmen gefördert, um die Nachhaltigkeit der gesamten Produktionskette des San Daniele g.U. zu gewährleisten. Die Nachhaltigkeit zeigt sich auch in der Erhaltung der biologischen Vielfalt und dem Schutz des Flusses Tagliamento, der für das besondere Mikroklima verantwortlich ist, das für die Reifung des Schinkens unerlässlich ist, sowie in der Schonung der Ressourcen, insbesondere des Wassers. Zu diesem Zweck hat das Konsortium eine Kläranlage errichtet und arbeitet an der Rückgewinnung von verbrauchten Salzen und Lake, um diesen Produktionsabfällen ein neues Leben zu geben. Das Konsortium fördert auch das Wohlergehen der Tiere, indem es Betriebe bevorzugt, die ausreichend Platz für alle lebenswichtigen Funktionen der Schweine bieten, den Einsatz antimikrobieller Mittel reduzieren und nachhaltige Zuchtmethoden fördern.





Das Konsortium des San-Daniele-Schinkens

Via Ippolito Nievo 19 - 33038

San Daniele del Friuli, Udine - Italy

www.prosciuttosandaniele.it

Pressekontakte

Nicola Sivilotti: +39 340 1064497 - sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Ezio Zigliani: +39 334 7579711 - ezio@eziozigliani.com