



Dossier de presse

Le Consortium du Prosciutto di San Daniele



DONNÉES 2024 CONCERNANT LE MARCHÉ ET LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

La production du Prosciutto di San Daniele (Jambon de San Daniele) AOP a atteint, en 2024, une quantité de **2 500 000 cuisses**, produites dans les **31 usines** de production, situées dans la ville de San Daniele del Friuli. La part des **exportations** par rapport aux ventes totales de l'année est de **16 %**, avec environ 3 millions de kilos destinés aux marchés situés en dehors de l'Italie. **53 %** de ces quantités sont allés à l'Union européenne. Les pays qui possèdent la plus grande part dans l'importation du Prosciutto di San Daniele AOP sont, dans l'ordre : France, États-Unis, Australie, Allemagne et Belgique. Les autres principaux marchés cibles étrangers sont la Suisse, l'Autriche, le Royaume-Uni, le Luxembourg et le Canada. En 2024, l'Australie (+14 %), le Royaume-Uni (+29 %) et le Canada (+24 %) ont atteint de très

hauts niveaux en termes de volumes importés. La production de barquettes du produit prétranché s'est élevée à plus de **21,3 millions de barquettes certifiées**, soit 400 000 jambons, pour un total de plus de 2 millions de kilos, ce qui confirme qu'il s'agit d'une tendance intéressante et bien consolidée des ventes pour le Prosciutto di San Daniele AOP, en parfaite adéquation avec les nouveaux modes de vie et de consommation.

Dans le contexte actuel, marqué par une forte incertitude économique et géopolitique, le secteur agroalimentaire italien continue de représenter un atout stratégique pour le pays. Le jambon de San Daniele, avec une valeur de production de plus de **320 millions d'euros** et 2,5 millions de cuisses produites chaque année, confirme sa position parmi les produits d'excellence du Made in Italy, générant un impact économique significatif. Chaque euro de chiffre d'affaires généré par le jambon de San Daniele génère 2,2 millions d'euros supplémentaires dans l'économie nationale, contribuant à un chiffre d'affaires total de plus de **1,1 milliard d'euros**.

Le jambon de San Daniele, septième produit italien certifié en termes de valeur de production, a enregistré une croissance significative, avec des effets multiplicateurs significatifs pour les régions concernées. Le marché du San Daniele AOP a enregistré **une hausse de 6,4 % en volume vendu et de 8,2 % en valeur** en 2024.

La chaîne d'approvisionnement se compose de 44 abattoirs certifiés, qui transforment la matière première provenant des 3 510 élevages porcins certifiés, situés dans les dix régions du centre et du nord de l'Italie couvertes par le Cahier des charges de production.





La chaîne d'approvisionnement



3510
fermes

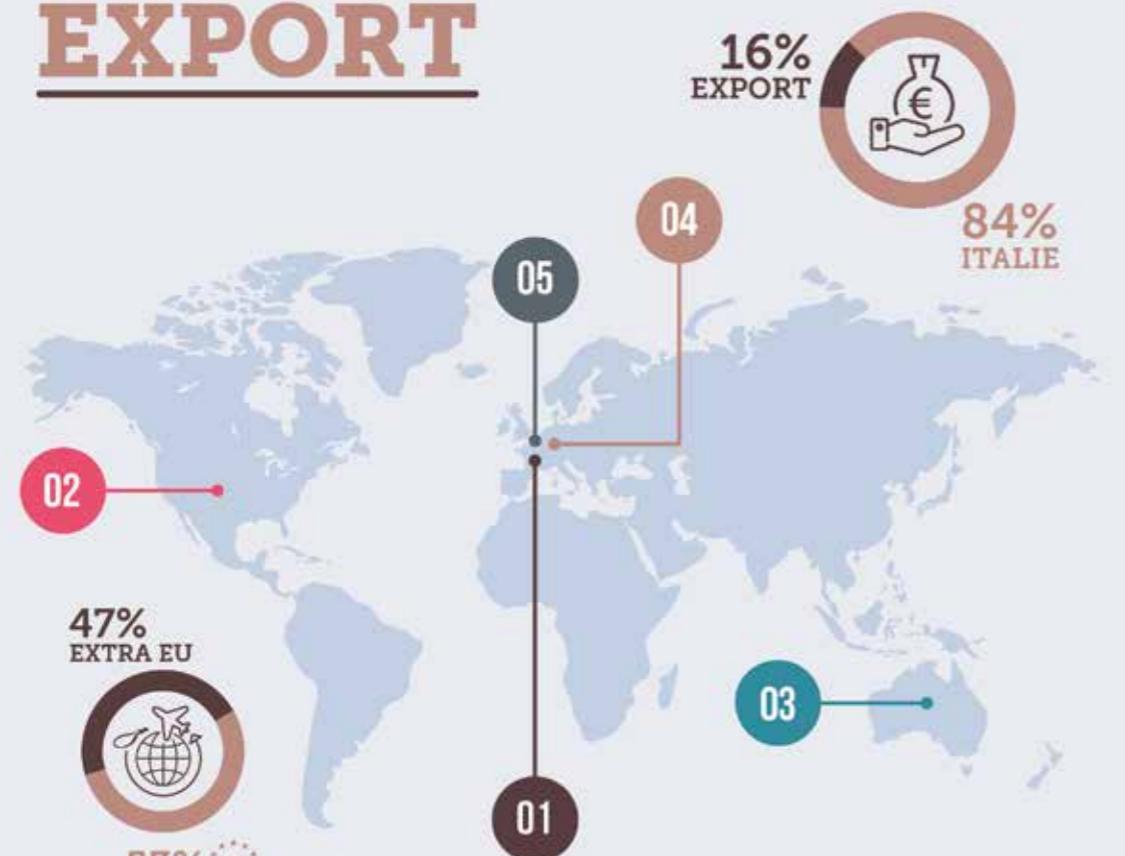


44
abattoirs



31
usines de production

FOCUS EXPORT



PROSCIUTTO DI **SAN DANIELE AOP**

Le Prosciutto di San Daniele est un **jamon cru** affiné, ayant été reconnu comme produit d'appellation d'origine depuis 1970 par l'État italien (par la loi no 507) et, depuis 1996, par l'Union européenne en tant que produit d'appellation d'origine protégée (AOP). Ses caractéristiques uniques et non reproductibles sont dues à son environnement géographique particulier, qui est représenté à la fois par des facteurs naturels et humains. Le Prosciutto di San Daniele est uniquement et exclusivement produit à **San Daniele del Friuli** : une commune de la province d'Udine qui s'étend sur

environ 35 kilomètres carrés et compte un peu moins de 8 000 habitants. La ville de San Daniele se trouve au centre de la Région italienne du Frioul-Vénétie Julienne, dans ce que l'on qualifie « d'Amphithéâtre morainique », sur les contreforts des Préalpes, à 252 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les vents froids descendant des Alpes carniques et la brise chaude et salée venant de la mer Adriatique se rencontrent ici, tandis que le fleuve Tagliamento, qui longe la colline, fait fonction de thermorégulateur naturel. Tout cela crée des conditions optimales pour la maturation des cuisses.



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Prosciutto di San Daniele **ne** contient **que trois ingrédients** : des cuisses de **porc italien** sélectionnées, du **sel marin** et le **microclimat particulier de San Daniele**. Aucun additif ou conservateur n'est utilisé, ni nitrites, ni nitrates.

Le Prosciutto di San Daniele est élaboré uniquement à partir de cuisses de porcs italiens provenant de plus de 3 500 exploitations certifiées, situées dans les dix régions du centre et du nord de l'Italie (Frioul-Vénétie Julienne, Piémont, Lombardie, Émilie-Romagne, Vénétie, Marches, Ombrie, Toscane, Latium et Abruzzes), comme le prévoit le cahier des charges AOP. Les porcs reçoivent une alimentation positive à base de céréales nobles, de lactosérum et de produits végétaux ; ils sont élevés

selon des méthodes qui respectent le bien-être animal et selon des règles bien précises. Le Cahier des charges précise les trois races italiennes pour le San Daniele AOP (Large white, Ladrance, Duroc), qui peuvent être utilisées en pureté ou par croisement, conformément à ce qui est décrit dans le livre généalogique italien pour la production du porc lourd. Afin de contrôler totalement l'origine des porcs, une base de données ADN des animaux a également été créée, que l'industrie consulte pour éviter tout type de fraude ou de contrefaçon du type génétique. Les porcs adultes doivent peser en moyenne 160 kilogrammes, avec une marge variable de 10 %, et être âgés d'au moins neuf mois au moment de l'abattage.



PHASES DE LA TRANSFORMATION



La transformation ne peut avoir lieu que dans les 31 usines de production qui sont membres du Consortium. Les cuisses arrivent à San Daniele del Friuli en moyenne 48 heures après l'abattage et doivent peser entre 12,5 et 17,5 kg. Elles font l'objet d'un contrôle de conformité préliminaire et subissent une première phase de parage et de refroidissement. Après un refroidissement allant de 24 à 48 heures, les cuisses sont soumises à la phase de salage qui, selon la tradition, consiste à les recouvrir de sel et à les laisser reposer pendant un nombre de jours équivalant aux kilogrammes de poids de la cuisse. Le pressage est une phase typique et exclusive de l'AOP San Daniele, qui permet au sel de mieux pénétrer et donne à la viande une meilleure texture. En outre, le pressage confère

au Prosciutto di San Daniele sa forme typique en « guitare ». Une fois les étapes préliminaires terminées, les cuisses sont laissées au repos dans des locaux prévus à cet effet jusqu'au quatrième mois à compter du début de la transformation, qui sera suivie de la phase de lavage et de séchage. Le pannage consiste à appliquer une pâte, le suif, à base de farine de riz et de graisse, sur la partie non recouverte par la couenne afin de la maintenir souple et de préserver les cuisses du contact avec les agents extérieurs. L'affinage a lieu dans des salles équipées d'ouvertures qui garantissent une ventilation constante et contrôlée, nécessaire pour le séchage lent des cuisses. L'ensemble du processus de production doit se dérouler pendant un minimum de 400 jours à compter du début du traitement, après quoi, de nombreux contrôles sont effectués pour s'assurer que les jambons

répondent aux exigences définies dans le Cahier des charges de la production. Seuls les jambons qui respectent tous les paramètres sont certifiés et sont estampillés, par l'organisme de contrôle IFCQ Certificazioni, avec le marquage au feu du Consortium qui comprend le code d'identification du producteur et constitue un élément de certification et de garantie pour l'appellation Prosciutto di San Daniele. Tout au long du processus, de nombreux contrôles et inspections périodiques sont effectués pour vérifier que le processus de maturation se déroule correctement, y compris le perçage, effectué avec un os de cheval spécial. Le processus de production est demeuré inchangé au cours des siècles ; le recours à la technologie s'est limité à l'amélioration de l'organisation et de la manipulation du produit dans les usines de production des jambons.

Contrôle et protection

Toute la filière de production du Prosciutto di San Daniele (élevages, abattoirs, producteurs et conditionneurs) doit rigoureusement respecter une série de règles, rendues obligatoires par la loi italienne ainsi que par les règlements de l'Union européenne, qui constituent le **Cahier des charges**, et doit être soumise à un système de contrôle sévère, mis en œuvre par une structure externe par rapport au Consortium, IFCQ Certificazioni, directement autorisée par

le ministère italien de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et des Forêts. Depuis plus de 30 ans, le Consortium exerce des activités de contrôle en tant qu'organisme de tutelle pour défendre l'appellation en Italie et dans le monde entier (plus de 1 500 points de vente sont inspectés chaque année), afin de garantir qu'il n'y a pas d'abus ou d'utilisation illégitime du nom, de la marque et des signes distinctifs de l'AOP.



Éléments distinctifs

Ce qui constitue le signe distinctif par excellence du Prosciutto di San Daniele est la marque au feu du Consortium apposée sur la couenne. La marque se compose du nom sous une forme circulaire, de la stylisation du jambon avec les lettres SD au centre, et est accompagnée du code d'identification numérique du producteur. À l'œil, l'AOP San Daniele est reconnaissable par la présence de la patte et par sa forme, qui rappelle celle d'une guitare.

Pour garantir une traçabilité parfaite de chaque cuisse, on peut voir, sur la couenne, en plus de la marque, le tatouage d'identification de l'élevage, le cachet de l'abattoir et la pré-marque DOT/PSD indiquant le jour, le mois et l'année du début du traitement.



Caractéristiques de l'AOP San Daniele et valeurs nutritionnelles

La tranche de Prosciutto di San Daniele est **rouge rosé** dans la partie maigre et **blanche comme neige** dans la partie grasse. L'arôme est délicat et devient plus persistant au fur et à mesure de l'affinage : on reconnaît des nuances grillées (croûte de pain), des notes de fruits secs et de malt d'orge dans la partie maigre et des arômes de beurre et de lait dans la partie grasse. Le goût est **délicat**, la saveur et les arômes typiques de la viande et de la graisse mûries se fondent pour donner une sensation agréable et satisfaisante en bouche. La graisse représente l'élément clé permettant d'équilibrer la saveur délicate du jambon et le **fondant** de la tranche. Le Prosciutto di San Daniele est une recette à part entière, qui nécessite très peu de compléments et s'accompagne de préférence d'un vin blanc sec, pas trop aromatique.

Grâce à sa haute valeur nutritionnelle et à sa grande digestibilité, garantie par une période de maturation d'au moins 400 jours, le Prosciutto di San Daniele **répond bien à tous les régimes**, idéal pour les sportifs, les enfants, les personnes âgées et même dans le cadre des régimes hypocaloriques. En raison de ses caractéristiques naturelles, c'est un produit hautement recommandé par les nutritionnistes pour les programmes alimentaires visant à aider l'organisme à rester en bonne santé. En outre, il représente une excellente source de protéines nobles de haute qualité, de vitamines et de minéraux. En termes de macronutriments, en effet, la composition du Prosciutto di San Daniele est principalement constituée de protéines. Les protéines de l'AOP San Daniele, de haute qualité biologique, se caractérisent par une digestibilité



rapide, vu que pendant les processus de maturation, les enzymes procèdent déjà à une sorte de prédigestion.

En ce qui concerne les micronutriments, la teneur en vitamines est considérable, en particulier celles appartenant au groupe B (notamment les vitamines B1, B2 et B3), qui sont importantes pour le métabolisme des glucides, pour la respiration cellulaire et pour la synthèse et la décomposition des acides aminés, des acides gras et du cholestérol. La présence de sels minéraux tels que le fer, le phosphore, le magnésium, le potassium, le cuivre et le zinc, qualifiés « d'oligo-éléments », dont l'apport est très important pour le bon fonctionnement de l'ensemble de l'organisme, s'avère fondamentale.

Dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée, il est également important de consommer quotidiennement la bonne quantité de lipides, et le Prosciutto di San Daniele fournit la bonne quantité de graisses saturées et insaturées nécessaires aux besoins énergétiques. Le Prosciutto di San Daniele est donc un aliment tout à fait naturel, italien et unique.

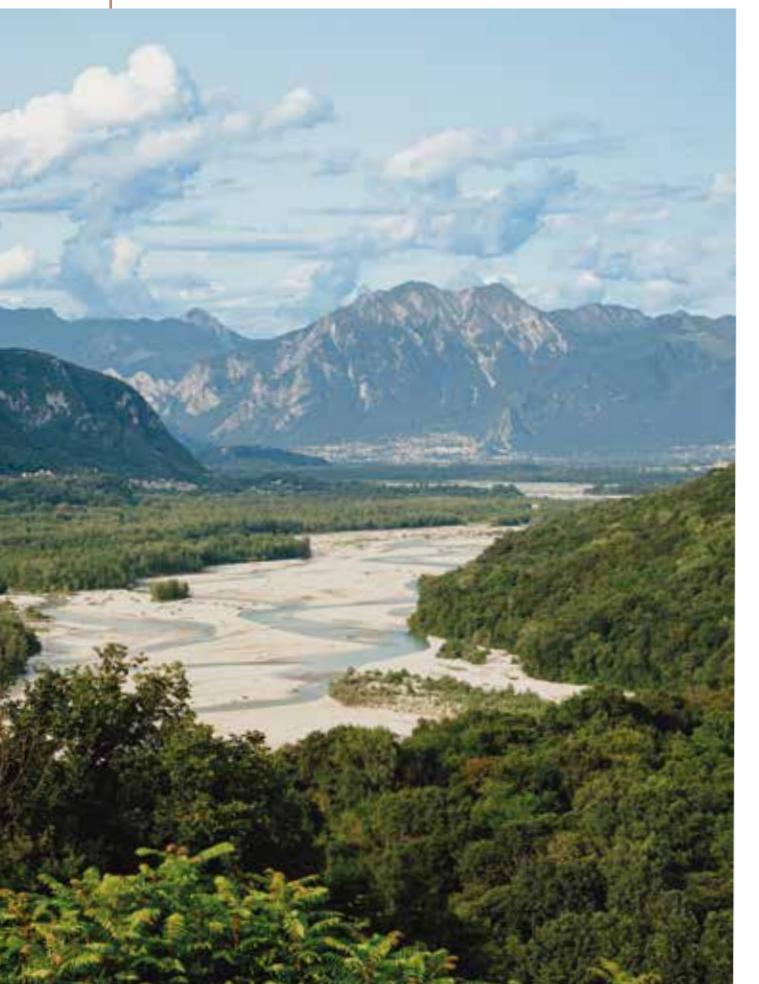
LE CONSORTIUM DU PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Le Consortium du Prosciutto di San Daniele, créé en 1961, regroupe les **31 producteurs de Prosciutto di San Daniele** et détient le Cahier des charges de la production. Il veille à l'application correcte du Cahier des charges et protège la marque afin qu'il n'y ait pas d'abus ou d'utilisation illégitime du nom, de la marque Prosciutto di San Daniele et des signes distinctifs de l'appellation d'origine protégée.

ACTIONS EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis sa création, le Consortium Prosciutto di San Daniele est tourné vers l'avenir et œuvre dans le but précis de garantir un produit sain, naturel et

respectueux de l'environnement ; il a depuis toujours promu des actions concrètes pour assurer la durabilité de l'ensemble de la filière de production de l'AOP San Daniele. La durabilité se traduit également par la préservation de la biodiversité et par la préservation du fleuve Tagliamento, responsable du microclimat particulier qui est un élément essentiel de la maturation du jambon, ainsi que par la protection des ressources naturelles, en particulier de l'eau. Pour ce faire, le secteur s'est doté d'une station d'épuration en consortium et travaille à la récupération du sel usé et de la saumure afin de donner une nouvelle vie à ces déchets de la production. Le Consortium promeut également le bien-être des animaux, en favorisant les exploitations qui offrent un espace adéquat pour toutes les fonctions vitales des porcs, en réduisant l'utilisation d'antimicrobiens et en encourageant les pratiques d'élevage durables.





Le Consortium du Prosciutto di San Daniele
Via Ippolito Nievo 19 - 33038
San Daniele del Friuli, Udine - Italie
www.prosciuttosandaniele.it

Contacts presse

Nicola Sivilotti: +39 340 1064497 - sivilotti@prosciuttosandaniele.it
Ezio Zigliani: +39 334 7579711 - ezio@eziozigliani.com