

prodotti a base di carne

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

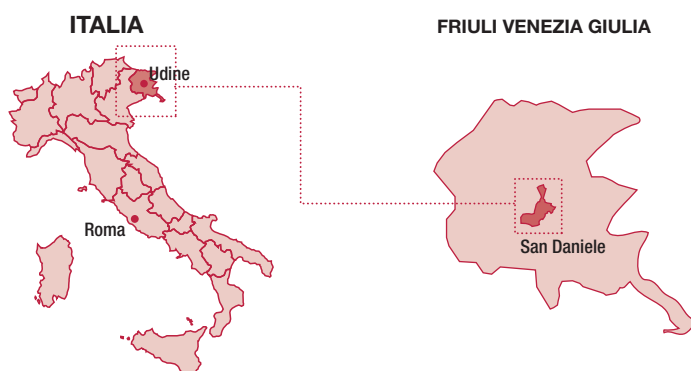


PRODOTTO

Il Prosciutto di San Daniele DOP è un prosciutto crudo;
colore: al taglio uniforme rosso-rosato del magro; profilo e striature di grasso bianco candido;
profumo: intenso;
gusto: dolce e delicato con retrogusto più marcato;
stagionatura: almeno 13 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

I suini utilizzati per l'ottenimento del prosciutto di San Daniele DOP provengono esclusivamente da dieci regioni italiane, dove devono essere nati, allevati e macellati: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Toscana, Umbria, Marche, Lazio e Abruzzo.


LOGO DELLA DENOMINAZIONE


La tracciabilità è garantita dal marchio a fuoco del Consorzio e dai codici impressi sulla coscia del maiale che è completa dello "zampino", segno distintivo del San Daniele DOP. Il logo è composto dall'immagine stilizzata di un prosciutto con, al centro, la sigla SD, circondata dalla dicitura circolare Prosciutto di San Daniele; il numero di identificazione del produttore fa parte integrante del marchio. I contrassegni di riconoscimento sono: timbro di identificazione dell'allevamento e timbro di identificazione del macello (sigle alfanumeriche); timbro di inizio della stagionatura, con giorno, mese e anno (sigla D.O.T.); marchio a fuoco finale, con codice numerico di identificazione del produttore.

RIFERIMENTI NORMATIVI


Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.6.1996)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 26.04.2002 (G.U. n.137 del 13.6.2002) - rinnovo D.M. 11.04.2008 (G.U. n. 98 del 26.4.2008)

CONTATTI

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
 Via Ippolito Nievo 19 - 33038 San Daniele del Friuli, Udine
 Tel. +39 0432 957515 - Fax +39 0432 940187
 info@prosciuttosandaniele.it - www.prosciuttosandaniele.it