



é du produit :
 le la qualité du
 i San Daniele



La traçabilité
un point clé d
Prosciutto d

• À partir de 2021, en collaboration avec d'autres organismes, a débuté l'expérimentation d'un **support RFID apposé directement au moment de l'abattage sur les cuisses fraîches** utilisées pour la production des jambons AOP. Ce support recueille toutes les données et informations et les rend immédiatement accessibles aux opérateurs de la chaîne d'approvisionnement au moyen d'un simple lecteur de code-barres.

La traçabilité du Prosciutto di San Daniele, outre le QR code figurant sur les emballages prétranchés, passe également **par trois marques placées sur les pattes du porc**. En effet, le règlement de production prévoit qu'au plus tard le 30ème jour après la naissance du porc, les deux pattes doivent être tatouées avec un code unique identifiant l'exploitation, le lieu et le mois de naissance du porc. Dans les abattoirs, après avoir effectué les contrôles nécessaires, les pattes sont marquées d'un tampon supplémentaire portant le code d'identification de l'abattoir. Enfin, dans les fabriques de jambons, chaque jambon est marqué de la date de début de la transformation, qui certifie qu'il a été introduit dans le circuit de l'AOP San Daniele. A la fin du processus d'affinage, après avoir passé les contrôles stricts effectués par l'organisme de contrôle, il est estampillé de la marque du Consortium avec le code d'identification du producteur.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

4 piliers pour la durabilité

Distingué depuis sa fondation pour une approche opérationnelle qui se concentre également sur la durabilité du produit, le Consortium a approuvé en 2019 son propre **modèle d'excellence et de durabilité**. Ce document mis à jour en février 2023 et appelé «Valeur concrète», identifie les quatre piliers de la **durabilité de San Daniele** : la protection de l'environnement, le bien-être animal, la nutrition et la sécurité alimentaire, et la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement.

« *Le nouveau règlement du Prosciutto di San Daniele* », déclare **Mario Emilio Cichetti**, directeur général du consortium, « *maintient également les races traditionnelles de porcs lourds italiens à la base de l'AOP, et clarifie davantage les combinaisons de croisements possibles entre elles. Le document, qui prévoit des contrôles rigoureux tout au long de la chaîne d'approvisionnement, garantit une qualité, une salubrité et une traçabilité encore plus grandes du jambon, de l'élevage à la table, depuis l'alimentation jusqu'à l'âge d'abattage des porcs, et intervient également dans les nouveaux paramètres d'évaluation de la qualité du jambon cru. En effet, le nouveau règlement de production a également pris comme point de départ l'évolution technologique et productive en cours et déjà consolidée dans la production actuelle de l'AOP, comme l'allongement de la période minimale de maturation et la réduction de l'utilisation du sel dans la salaison des jambons, afin d'obtenir un produit encore plus conforme aux exigences d'une alimentation saine et correcte.* »

Un engagement de toute la filière

La **production du San Daniele** implique tous les acteurs de la filière AOP. En premier lieu, les éleveurs, à partir de la sélection des races appropriées - Italian Large White, Italian Landrace et Italian Duroc - **doivent veiller à toutes les phases de la croissance**, de l'alimentation et du développement du porc, de l'allaitement à l'engraissement. Dans toutes les phases de leur activité, les éleveurs, comme les abatteurs, sont également tenus de respecter les obligations sanitaires légales définies par l'État italien. Leur respect est vérifié par **les services vétérinaires** au moyen de contrôles officiels surveillant la santé et le bien-être des animaux dans les exploitations agricoles et dans les abattoirs.

Le bien-être animal au cœur de la production

Bien que le Consortium, qui définit les critères de production, n'intervienne pas directement dans les activités des exploitations et des abattoirs, il s'engage à **promouvoir le bien-être des animaux**, par exemple en sensibilisant les agriculteurs, en les encourageant à appliquer de bonnes pratiques d'élevage et en promouvant la réduction de l'utilisation des médicaments. À cet égard, le Consortium a immédiatement adhéré au **Système National de Qualité pour le Bien-être Animal**, le décret interministériel publié conjointement par les ministères de la santé et de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, qui s'avère être un outil conforme aux normes les plus élevées en matière de durabilité. Les principaux objectifs du règlement sont de garantir la qualité des aliments et la durabilité économique, sociale et environnementale des processus de production dans le secteur de l'élevage, d'améliorer la santé animale, de réduire les émissions dans l'environnement et de fournir aux consommateurs des informations correctes sur le bien-être des animaux.

« *Face à la demande des consommateurs d'une clarté toujours plus grande dans la chaîne d'approvisionnement* », ajoute le directeur Cichetti, « *le Consortium se pose en leader d'un processus de production transparent à chaque étape, conformément aux prescriptions du Règlement de production, dont l'application correcte est vérifiée par IFCQ Certificazioni srl, un organisme de contrôle tiers et indépendant autorisé par le ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et des Forêts.* »

Retrouvez le Prosciutto di San Daniele AOP



<https://prosciuttosandaniele.it/fr/>



<https://www.sandanielemagazine.com/>



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



Plaisirs



Toasts de Prosciutto di San Daniele AOP et pêches rôties

PRÉPARATION 5 min | TEMPS TOTAL 10 min | PORTIONS 4 personnes

INGRÉDIENTS

- Prosciutto di San Daniele AOP
- Les pêches
- Miel
- Fenouil sauvage
- Sel
- Poivre
- Pignons de pin
- Ricotta
- Citron
- Pain

INSTRUCTIONS

- Couper les pêches en quartiers épais et jeter les noyaux.
- Faites griller les tranches de pain des deux côtés sur un gril chaud, puis baissez un peu le gril et faites-y cuire les quartiers de pêches quelques minutes en les retournant une fois.
- Faites griller les pignons de pin dans une poêle pendant quelques minutes.
- Mélanger la ricotta dans un bol avec une pincée de sel et de poivre.
- Étaler la ricotta sur le pain grillé, ajouter les pêches et le Prosciutto di San Daniele. Arrosez d'un peu de miel, ajoutez du poivre noir fraîchement concassé, du fenouil sauvage, des pignons grillés et enfin un zeste de citron.

Retrouvez le Prosciutto di San Daniele AOP



<https://prosciuttosandaniele.it/fr/>



<https://www.sandanielemagazine.com/>



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.

