



Durabilité et propriétés nutritionnelles du Prosciutto di San Daniele AOP

Le Prosciutto di San Daniele est constitué de protéines, lipides mono et polyinsaturés, vitamines et minéraux. Le secteur des producteurs a toujours été attentif au bien-être alimentaire, à la traçabilité du produit, à la valeur des personnes et au territoire d'origine.

Le **Prosciutto di San Daniele** est produit avec seulement deux ingrédients : des cuisses de porc provenant d'environ 3 500 élevages italiens certifiés et du sel marin. Depuis sa fondation en 1961, le **Consortium du Prosciutto di San Daniele** agit dans le but précis de garantir un produit respectueux de l'environnement. C'est pourquoi la **durabilité** est depuis longtemps une priorité pour le Consortium, qui propose des actions concrètes conduisant à des changements tangibles, qui se reflètent également dans l'aspect nutritionnel de l'AOP San Daniele.

Bien-être animal et alimentation.

Étroitement lié au produit, le **bien-être animal** est l'un des piliers fixés par la Commission européenne dans la stratégie "De la ferme à la table", considéré comme une clé pour construire une chaîne agroalimentaire durable qui fonctionne pour les producteurs, les consommateurs et la planète. La méthode d'élevage des porcs et leur bien-être sont des éléments qui contribuent à élever la qualité du Prosciutto di San Daniele AOP : la matière première et le produit final, en effet, ne sont pas dissociés les uns des autres.

Le Consortium du Prosciutto di San Daniele, afin d'assurer le bien-être animal dans les élevages du circuit AOP, adhère au **Système de Qualité Nationale pour le Bien-être Animal**. Les objectifs de ce système sont d'assurer la qualité alimentaire et la durabilité économique, sociale et environnementale des processus de production dans le secteur de l'élevage, d'améliorer la santé des animaux, de réduire les émissions environnementales et de fournir aux consommateurs une information correcte sur le bien-être animal.



Traçabilité du jambon

Une attention particulière est accordée au **système innovant de traçabilité** du San Daniele AOP. Le suivi des cuisses comprend l'application d'un tatouage sur les porcs dès leur naissance, certifiant l'origine et l'élevage des animaux. La deuxième marque de traçabilité est apposée au stade de l'abattage au moyen d'un tampon à chaud portant le code unique de l'établissement de tri. Enfin, dans les ateliers de production du jambon, chaque cuisse est identifiée avec le logo de l'AOP, incluant également la date de début du processus de fabrication. Lorsque les quatre cents jours depuis le début du processus sont atteints, le jambon est marqué au fer avec le logo du Consortium. De plus, sur chaque barquette de jambon pré-tranché, un **QR Code** unique est placé. Grâce à son smartphone, le consommateur peut accéder à toutes les informations concernant le processus de production : la durée de l'affinage, la date de tranchage, les ingrédients, le poids, le lieu d'affinage et de découpe. Pour garantir un système de traçabilité encore plus efficace, le Consortium a lancé en 2018 le **Portail San Daniele**, une base de données contenant tous les documents relatifs à la production de l'AOP San Daniele saisis directement par les producteurs. Ce portail permet notamment à l'organisme de contrôle d'effectuer des vérifications documentaires en temps réel, en complément du **Rift - Registre italien des chaînes de production protégées**, le système informatique agrège et organise toutes les données enregistrées par les élevages, les abattoirs et les ateliers de découpe pour l'identification, la traçabilité et le contrôle des matières premières des AOP.



Les personnes et le lien avec le territoire.

L'ensemble du secteur du San Daniele AOP compte **environ 750 employés** directs travaillant dans les trente-et-un établissements de production situés dans la ville de San Daniele. La répartition estimée des employés est d'environ 70 % d'hommes et 30 % de femmes. Cette répartition est fortement influencée par la spécificité des rôles et des activités au sein des ateliers de production de jambon, certaines étant principalement féminines et d'autres principalement masculines.

Pour le Consortium, la durabilité est également synonyme de qualité, d'excellence, de respect et de bien-être pour les animaux et les humains. C'est pourquoi il tient également à **préserver le territoire** de la commune de San Daniele del Friuli, un écosystème unique, fondamental pour conférer au San Daniele AOP les caractéristiques qui le distinguent, considérées comme de véritables ingrédients de sa production.

Les nutriments présents dans le Prosciutto di San Daniele

En ce qui concerne les macronutriments, le San Daniele AOP est riche en **protéines de haute qualité biologique**, caractérisées par une digestion rapide due à l'action de certaines enzymes qui effectuent une sorte de pré-digestion pendant les processus d'affinage du jambon.

Au niveau des micronutriments, le Prosciutto di San Daniele contient des **vitamines** du groupe B (en particulier B1, B2 et B6), essentielles pour le métabolisme des glucides, la respiration cellulaire, la synthèse et la dégradation des acides aminés, des acides gras et du cholestérol. De plus, on trouve des **sels minéraux** tels que le sodium, le phosphore, le potassium et le zinc, ainsi que du fer, du magnésium et du cuivre.

Un aliment adapté à tous

Adapté à toutes les tranches d'âge et à tous les types d'alimentation (en l'absence d'exigences spécifiques, selon les modalités de consommation prévues par les lignes directrices officielles), le San Daniele AOP, grâce à ses propriétés nutritionnelles bien réparties, peut être intégré dans un **régime alimentaire équilibré**. Exempt de conservateurs chimiques et d'additifs tels que les nitrites et les nitrates – le seul conservateur naturel étant le sel marin –, le Prosciutto di San Daniele est un **aliment à la valeur nutritionnelle élevée et hautement assimilable**.



• Pour plus d'informations et de conseils sur une alimentation variée et équilibrée :

[Lignes directrices pour une alimentation saine 2018 - Alimentation et nutrition - CREA](#)

Retrouvez le Prosciutto di San Daniele AOP



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



Home fr | Impegno Prosciutto San Daniele



Cofinancé par
l'Union européenne

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

