

 PROLONGO <small>— il Prosciutto —</small>	PIANO HACCP	Ed. 3 Rev 05 – 01/10/2025
	SEZIONE 0	Pag. 97 di 273

TABELLA 5: DESCRIZIONE PRODOTTO PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Denominazione	Denominazione di Origine Protetta “Prosciutto di San Daniele” (Legge 30/90 e Reg. (UE) 2024/1143)	
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato (con osso, disossato, in tranci, preaffettato) Categoria di prodotto: prodotto a base di carne suina cruda stagionata Categoria di processo: coscia suina fresca salata e stagionata	
Codici della Nomenclatura combinata Reg. (UE) 2023/2364	0210 11 31 (Prosciutti e loro pezzi)	
Ingredienti	Coscia suina italiana Sale marino	
Coadiuvante tecnologico	Sugna: Sugna di suino, farina di riso, pepe bianco e sale Stucco: Sugna di suino, farina di riso, pepe bianco e sale	
Fasi del processo produttivo	Ricevimento, rifilatura, raffreddamento (<i>tempering</i>), salagione, pressatura, riposo, toelettatura, prestagionatura, sognatura, stagionatura, stuccatura, eventuale disosso e/o affettamento	
Durata stagionatura	Minimo 400 giorni dalla data di inizio salagione come definito dal Disciplinare della DOP “Prosciutto di San Daniele”; minimo 430 giorni dalla data di inizio salagione come definito dal Disciplinare della DOP “Prosciutto di San Daniele” per il prodotto destinato ad affettamento e confezionamento sottovuoto skin o atmosfera protettiva	
Caratteristiche chimico fisiche	pH valore medio $5,8 \pm 0,1$; $a_w * \leq 0,93$ (<i>fare riferimento allo storico aziendale</i>) $57,0\% \leq \text{Umidità} * \leq 63,0\%$; $4,3\% \leq \text{Sale (cloruro di sodio)} * \leq 6,0\%$; Indice di Proteolisi (IP)* $\leq 3,1$; $8,3 \text{ kg} \leq \text{Peso} * \leq 12,8 \text{ kg}$ <i>* Parametri verificati prima dell'apposizione del contrassegno, a livello del muscolo bicipite femorale, come previsto dal Disciplinare della DOP Prosciutto di San Daniele</i>	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (prosciutto disossato e preaffettato provvisto del grasso di contorno)	Energia 1145 Kj / 275 kcal Grassi 19 g di cui Acidi grassi saturi 6,5 g Carboidrati 0 g di cui Zuccheri 0 g Proteine 26 g Sale 4,4 g <i>Dati medi di comparto forniti dal Consorzio del prosciutto di San Daniele (riferimento alla circolare consortile “Scadenze Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo all’etichettatura dei prodotti alimentari” Prot. 4614/09.15 del 12/12/2014 e “Salumi italiani: nuovi valori, nuovo valore. Aggiornamento dei dati nutrizionali e ruolo dei salumi italiani nell’alimentazione moderna” a cura INRAN e SSICA-settembre 2011)</i>	
Caratteristiche microbiologiche	Applicazione Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	
Caratteristiche organolettiche	Le carni presentano il giusto grado di tenerezza, verificabile al sondaggio ed al taglio. La parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra. La porzione magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche nervatura. Il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato. L’aroma è fragrante e caratteristico, in dipendenza del prescritto periodo di stagionatura	
Modalità di presentazione e confezionamento	Con osso: tal quale Disossato intero o in tranci: confezionato sottovuoto Preaffettato: confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto	

Materiali confezionamento di	<p>Intero con osso: corda/laccio di plastica, etichetta, carta politenata e/o carta stagnola; per il confezionamento finale: cartoni, plastica per l'imballaggio cartoni, contenitori/vasconi (solo per l'invio al disosso)</p> <p>Disossato intero ed in tranci: spago o griffe in plastica, carta stagnola, sacchi in plastica, eventuali retine, etichetta; per il confezionamento finale: cartoni, plastica per l'imballaggio cartoni, contenitori/ vasconi (solo il trasporto dal disosso)</p> <p>Prosciutto affettato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaschette in plastica, top film in plastica. Confezioni in atmosfera protettiva o sottovuoto. Utilizzo di interfoglio per le confezioni sottovuoto e in atmosfera protettiva a partire dai 200 g. - scatolette vintage in banda stagnata. Foglio in plastica. Per il confezionamento/imballaggio finale astuccio in cartoncino <p>Prosciutto affettato al banco: fogli in materiale plastico, vassoi in cartone (non a contatto con il prodotto, ma con interfoglio in plastica), carta politenata, sacchetti di carta</p>
Etichettatura	<p>Le etichette devono essere approvate dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele come da specifici regolamenti consortili e nel rispetto del Reg. Ce 1169/11 e s.m.i.</p>
Shelf life e requisiti per la conservazione (A)	<p>Intero con osso (prodotto non preimballato): conservare preferibilmente appeso, zampino verso l'alto, in ambienti freschi, asciutti, al riparo dalla luce solare, con temperature consigliate intorno ai + 15°C / +22 °C. La cotenna, involucro protettivo naturale del prosciutto, va eliminata prima del consumo.</p> <p>Disossato intero o in tranci: conservare a temperature positive fino ad un massimo di +10°C, a confezione integra per un massimo di 6 mesi (disossato intero).</p> <p>Preaffettato in atmosfera protettiva: conservare a temperature positive fino ad un massimo di +10°C, a confezione integra per un massimo di 90 gg dalla data di confezionamento.</p> <p>Preaffettato sottovuoto conservare a temperature positive fino ad un massimo di +10°C, a confezione integra per massimo 150 giorni per il prodotto confezionato sottovuoto in vaschetta e 365 giorni per il prodotto sottovuoto in scatole di banda stagnata.</p>
Note /indicazioni	<p>Come disposto dal Disciplinare di produzione della DOP "Prosciutto di San Daniele", non sono ammessi né conservanti, né coloranti, né altri tipi di additivi. Inoltre, il prosciutto di San Daniele può essere considerato privo di glutine in quanto la sugna/stucco (il coadiuvante tecnologico utilizzato a partire dal 4-5 mese di stagionatura come agente di rivestimento della parte di prosciutto scoperta di cotenna), si compone di un impasto a base di sugna, sale, pepe, farina di riso.</p>
Modalità d'uso	<p>Intero con osso: si consuma previa eliminazione della porzione di cotenna e dello stucco interessata</p> <p>Disossato intero o in tranci: si consuma previa eliminazione della porzione di cotenna interessata</p> <p>Preaffettato: tal quale</p>
Riferimenti legislativi	<p>Denominazione: Disciplinare di Produzione della DOP Prosciutto (Provvedimento 27/04/2023), Legge 30/90 e Reg. UE 2024/1143;</p> <p>HACCP: applicazione dei Reg. CE n° 852 e 853/04 e s.m.i.;</p> <p>Microbiologia: Reg. CE 2073/05 e s.m.i.;</p> <p>Rintracciabilità: applicazione del Reg. CE n° 178/02 e s.m.i. e del Disciplinare di Produzione della DOP Prosciutto di San Daniele;</p> <p>Assenza OGM: in accordo con i regolamenti Reg. CE n° 1829 e 1830/03 e s.m.i.;</p> <p>Radiazioni ionizzanti: non applicate in accordo con il D.lgs. n° 94/01;</p> <p>Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA): applicazione Reg. CE 1935/04 e s.m.i.;</p> <p>Allergeni: riferimento all'Allegato II del Reg. CE 1169/11 e s.m.i.</p> <p>Etichettatura: applicazione del Reg. CE 1169/11 e s.m.i.</p>

 PROLONGO — il Prosciutto —	PIANO HACCP	Ed. 3 Rev 05 – 01/10/2025
	SEZIONE 0	Pag. 99 di 273

Consumatore finale	Non ci sono controindicazioni conosciute al consumo di prosciutto di San Daniele, fatti salvi i casi di allergie o concomitate intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono.
---------------------------	--

- (A) **Alimento preimballato** (art. 2 co. 2 lettera e) - Reg. (CE) 1169/2011 e s.m.i.) "L'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta".