

Disponibili a ospitare la stagionatura
**I prosciuttifici del San Daniele
in aiuto di quelli nursini**

► **SAN DANIELE DEL FRIULI (UDINE)**

Le aziende produttrici del prosciutto San Daniele dop hanno dato la disponibilità degli associati ad accogliere nei propri saloni di stagionatura i prosciutti provenienti dalle aziende colpite dal recente terremoto. Il prosciutto di Norcia è un prodotto a indicazione geografica protetta e, per questo, la stagionatura delle cosce deve avvenire esclusivamente nella zona prevista dal disciplinare di produzione comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti a un'altitudine superiore ai 500 metri sul livello del mare. Nei giorni scorsi, però, in considerazione delle conseguenze del sisma, un decreto del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ha autorizzato una modifica temporanea e con efficacia limitata ai prossimi 12 mesi, in deroga al disciplinare di produzione. In considerazione dei danni subiti, gli stabilimenti distrutti dal sisma potranno effettuare queste fasi di lavorazione anche al di fuori della zona di produzione indicata nel disciplinare a condizione che siano garantite l'identificazione e la tracciabilità delle cosce e il rispetto dei requisiti previsti dallo stesso.

Per garantire la continuità di una fase delicata del ciclo produttivo come la stagionatura, i produttori del prosciutto di San Daniele si sono detti disponibili a ospitare uno stock di prosciutti di Norcia (stimato in circa 60mila cosce) attualmente ubicati nei prosciuttifici umbri lesionati. ◀

