



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO TOSCANO



**PROSCIUTTO TOSCANO DOP
IL SAPORE DELLA TRADIZIONE**



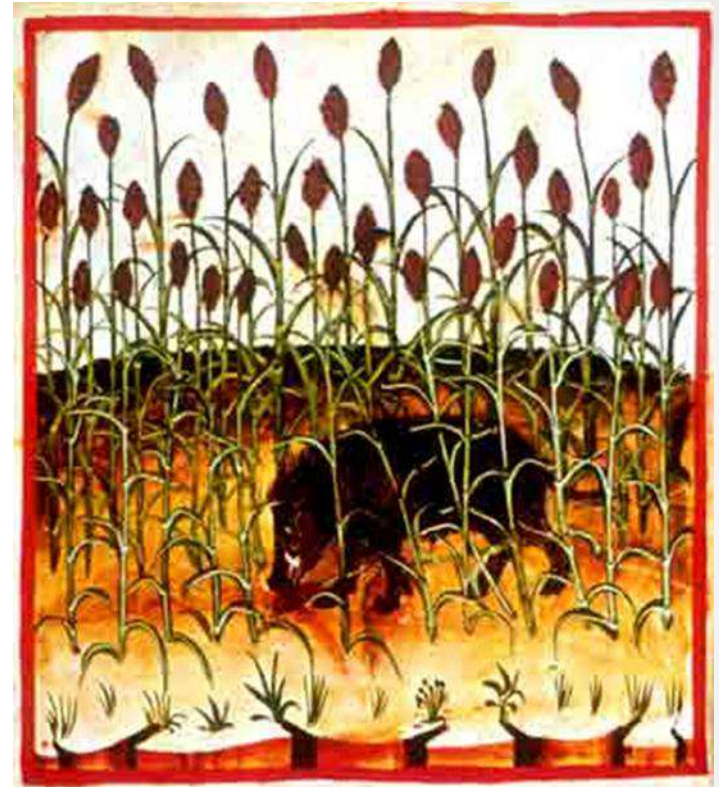


Prosciutto Toscano DOP





Il Prosciutto Toscano - la storia



La suinicoltura in Toscana
nasce con gli Etruschi



Il Prosciutto Toscano - la storia



La produzione del Prosciutto Toscano viene disciplinata già dal tempo dei **Medici**, come testimoniano i «**quadernucci**» della **Grascia**. L'ufficiale della Grascia era un magistero fiorentino preposto a sorvegliare l'applicazione del “giusto prezzo”, ma che furono incaricati di vigilare anche sul rispetto delle norme produttive.





Il Territorio



Il Prosciutto Toscano è strettamente legato al territorio per fattori **culturali, storici** e soprattutto **climatici**. Questi fattori forniscono caratteristiche uniche.





Le regole per produrre il Prosciutto Toscano DOP



Per produrre il **Prosciutto Toscano DOP** è necessario:

- Risiedere nella **Regione Toscana**
- Rispettare rigorosamente il **Disciplinare**
- Sottoporsi ai controlli da parte di un **Organismo di Certificazione (OdC)**



Il Disciplinare



PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.

Regolamento (CE) n. 1263/96

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "PROSCIUTTO TOSCANO"¹

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine protetta «Prosciutto Toscano» e' riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Prosciutto Toscano debbono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Toscana.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni gia' stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne le razze, l'alimentazione e la metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 Kg, piu' o meno 10%, di eta' non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasce suine.

Il macellatore e' responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dalla Struttura di controllo indicata nel successivo art. 7.

Il Prosciutto Toscano viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione Toscana.

Art. 3.

Materie prime

Il Prosciutto Toscano e' derivato dalle cosce fresche dei suini pesanti corrispondenti alle caratteristiche dell'art. 2. I suini devono appartenere a razze in purezza o derivate dalle razze tradizionali di base, Large White e Landrace. Sono ammesse altre razze ma che non abbiano incompatibilita' con le finalita' del libro genealogico.

Nel procedimento di salatura si impiega una miscela di sale pepe e aromi naturali derivanti da bacche ed essenze vegetali tipiche del territorio di elaborazione.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Subito dopo la macellazione le cosce isolate dalla carcassa sono sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore ad una temperatura compresa fra -2 e +2°C.

Successivamente si procede alla rifilatura, con un taglio ad arco

¹ Pubblicato sulla (GU) n. 74 del 30-03-2009.

Il **Disciplinare** è suddiviso in articoli e contiene:

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Delimitazione geografica
- Elementi storici che comprovano l'origine
- Metodo di ottenimento compresi i metodi di confezionamento



L'Organismo di Controllo



- E' autorizzato dal MiPAAF Controlla requisiti di **conformità del disciplinare**
- Il **sistema di controllo** si basa su verifiche documentali e in loco sui soggetti della filiera



Allevamento



Macello



**Inizio
produzione**



**Fine
produzione**



Affettamento

Completa tracciabilità – Filiera controllata e garantita



Il Consorzio



- **Fondato nel 1990**
- Nato per salvaguardare e tutelare il vero prosciutto toscano preservando una tradizione secolare legata al proprio territorio di origine.
- **Ottenimento della DOP nel 1996**
- Inizio produzione certificata: settembre **1997**
- **2006:** inizio affettamento vaschette. Le operazioni di affettamento devono avvenire esclusivamente in Toscana e sotto la Vigilanza dell'Organismo di Controllo.
- **2008:** riconoscimento Ministeriale del Consorzio ai sensi della Legge 526/99: conferisce poteri di VIGILANZA e TUTELA - inizio attività agente Vigilatore.



I numeri del Consorzio



- Riunisce 20 aziende
- Categorie

➔ 19 “Imprese di lavorazione”

➔ 3 “Porzionatori e confezionatori”*

* 2 aziende iscritte in entrambe le categorie



Attività di Vigilanza del Consorzio



Normativa di riferimento per l'attività di vigilanza:

- **Regolamento UE N.1151/2012**
- **D.Lgs 297/2004 – Sistema sanzionatorio**
- E' vietata ogni tipologia di **usurpazione, imitazione, evocazione e indicazione ingannevole** del prodotto o della sua denominazione.
- Un prodotto generico non può utilizzare la denominazione tutelata o richiamarla. Per la descrizione dello stesso non si possono usare indicazioni **come “tipo”, “metodo”, “alla maniera”**, ecc. in nessun canale commerciale (listini prezzi, cartellini prezzo, materiali commerciali, volantini pubblicitari, siti web o simili).



Tutela



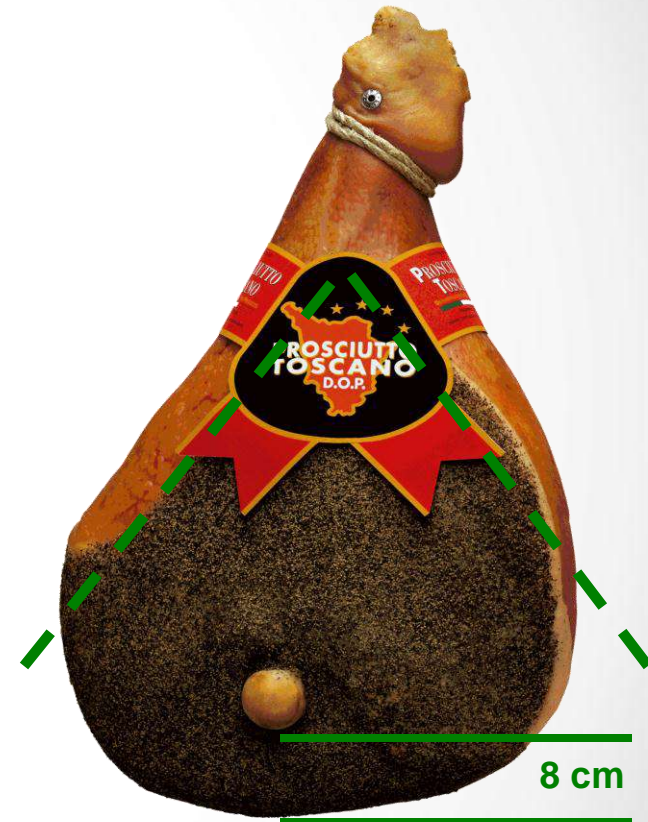
- **2011-2012:** adesione accordo bilaterale tutela IG in **Colombia, Perù, paesi dell'America Centrale, India e Corea del Sud.**
- **2012 – ottobre:** registrazione marchio figurativo e denominativo negli **USA.**
- **2013 – febbraio:** esportazione Prosciutto Toscano DOP negli USA.
- **2013 – 21 febbraio:** sentenza ufficio brevetti e marchi canadese sulla **cancellazione del marchio Prosciutto Toscano registrato nel 2004 da soggetto esterno al Consorzio.**
- **2014 – Canada** Registrazione del **marchio di prodotto a livello figurativo e denominativo.**
- **2014 – Giappone** registrazione marchio figurativo.
- **2016 – Canada** ottenimento del **Certification Mark.**



Il metodo produttivo - 1

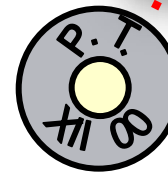
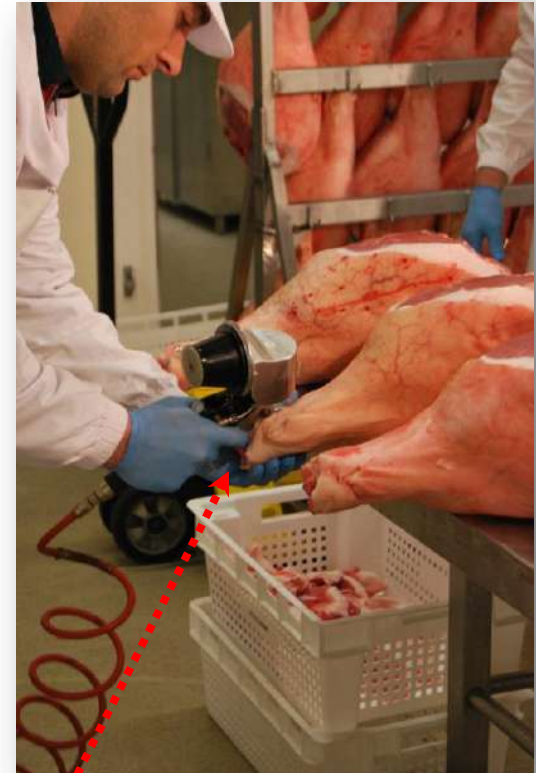


- Rifilatura della coscia con **taglio ad arco** che lascia una cornice carnosa non superiore a 8 cm;
- Asportazione cotenna e grasso sottocutaneo interno alla coscia (corona) con taglio a **V** con vertice all'inizio del gambo



La lavorazione delle cosce

- Luogo di produzione:
Toscana
- Il peso delle cosce non deve essere inferiore a **Kg 11,8**
- Apposizione di un **sigillo metallico** sulle cosce che presentano i requisiti previsti dal disciplinare di produzione

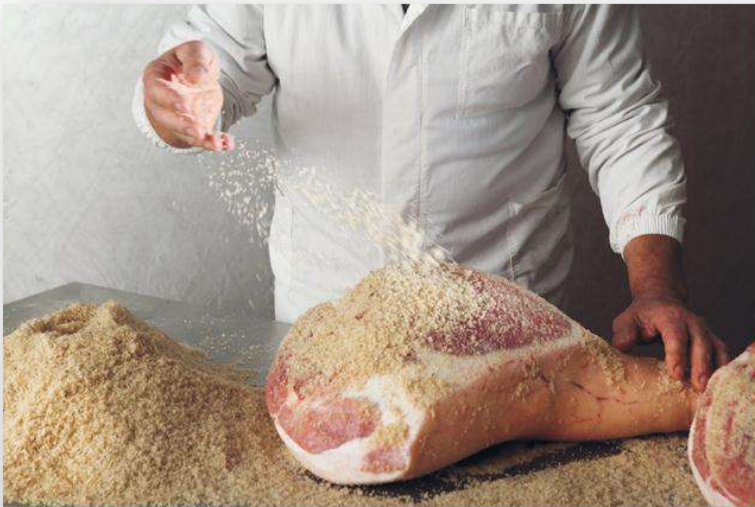




Il metodo produttivo - 3



- **Salatura a secco** con sale, pepe, aglio, alloro, bacche di ginepro ed altre **essenze aromatiche** tipiche del territorio toscano
- La salatura si svolge in **ambienti a bassa temperatura**





Il metodo produttivo - 4



- Terminata la salatura viene rimosso il sale residuo e le cosce passano alla fase di **riposo**
- Al termine del periodo di riposo viene fatto un **lavaggio** con acqua tiepida
- **Asciugatura**
- Inizio **pre-stagionatura**





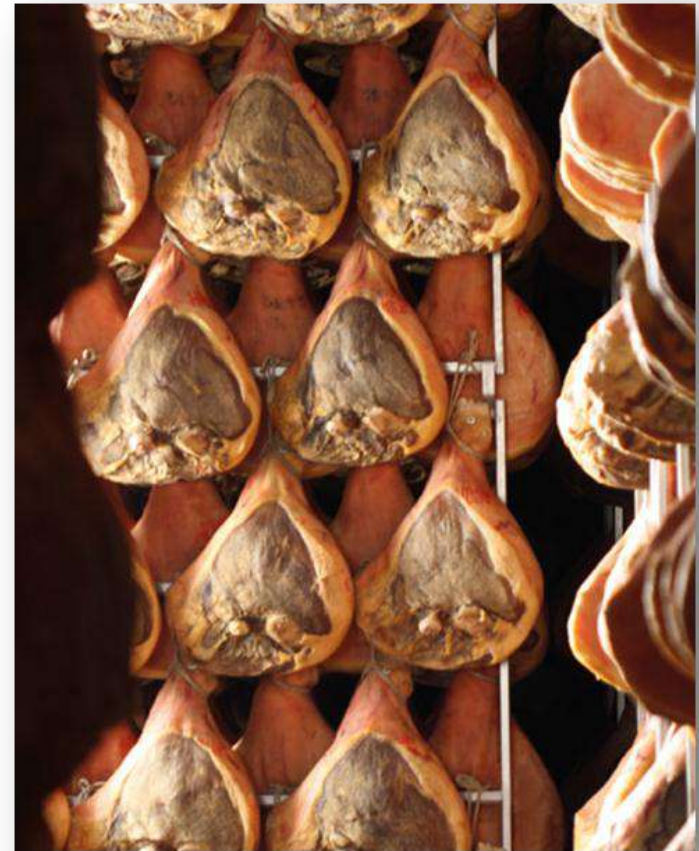
Il metodo produttivo - 5



- Dopo circa 6 mesi viene fatta la **sugnatura**.



- **Stagionatura**
 - Minimo 12 mesi per prosciutti di peso finale superiore a 8,5 Kg.





Il metodo produttivo - 6



- **Spillatura** – esame olfattivo per verificare eventuali difetti interni del Prosciutto, propedeutico all'apposizione del marchio a fuoco.



Pepatura – elemento distintivo del Prosciutto Toscano DOP. Il processo viene effettuato prima dell'immissione in commercio del prodotto.



Il metodo produttivo - 7



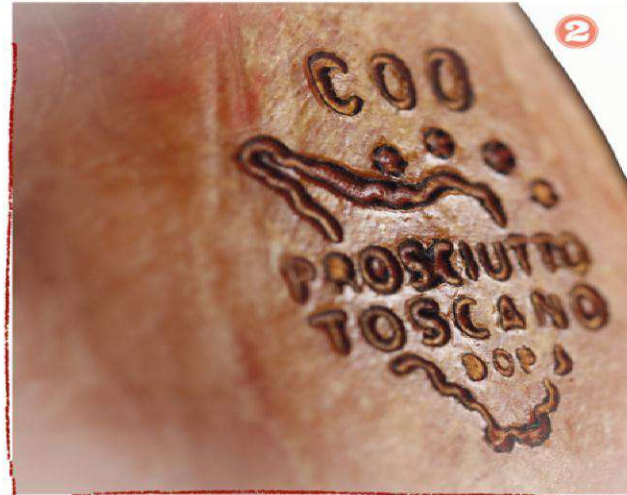
- **Marchiatura** – ultimo processo di lavorazione, una volta superati tutti i controlli il prodotto riceve il marchio a fuoco e diventa **Prosciutto Toscano D.O.P.**



Prosciutto Toscano DOP



Taglio a V



Pepatura





I numeri del Consorzio



- **Produzione:** oggi ci attestiamo intorno ai **300-350.000** prosciutti salati all'anno.
- **Massima produzione circa 418.000** prosciutti in un anno.
- Oltre **3.900.000 vaschette di affettato** preconfezionato.
- **Terzo Consorzio** italiano dei Prosciutti a denominazione per produzione.
- Circa **1.600** controlli annuali di vigilanza sul territorio nazionale e internazionale.



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE



- La stagionatura, regala un **alimento dietetico e leggero**. Gli enzimi anticipano il lavoro del nostro stomaco, restituendo principi nutritivi pronti per essere assorbiti dall'intestino.
- **Basso contenuto di colesterolo.**
- Il grasso funziona da **potente veicolo del profilo aromatico (molecole liposolubili)**.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



● **Consorzio del Prosciutto Toscano** ●