



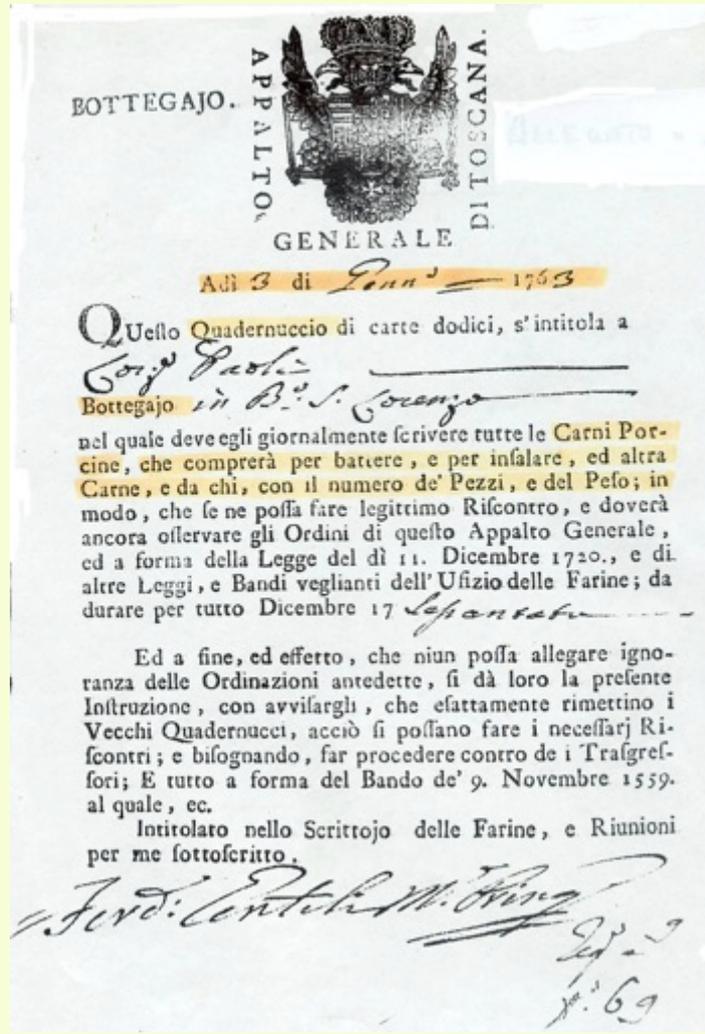
PROSCIUTTO TOSCANO DOP



Consorzio del Prosciutto Toscano



Il Prosciutto Toscano



Fin dal tempo dei Medici (Sec. XV - XVIII) la produzione di Prosciutto Toscano veniva regolamentata con disposizioni che riguardavano l'intero processo produttivo



Il Prosciutto Toscano



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

- Rispettare rigorosamente il **Disciplinare**
- Risiedere nella zona indicata
- 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 carcase 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



Il Prosciutto Toscano



- Riconoscimento della DOP nel 1996
- Inizio produzione: settembre 1997
- Materia prima: cosce fresche provenienti da suini nati, allevati e macellati in **Toscana** ed alcune selezionate **Regioni limitrofe**
- Caratteristiche qualitative della materia prima:
 - Razze, alimentazione e metodologia di allevamento per ottenere il tradizionale “suino pesante italiano”



L'Organismo di Controllo



- E' autorizzato dal MiPAAF ed accreditato alla norma UNI CEI EN 45011:98
- 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 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



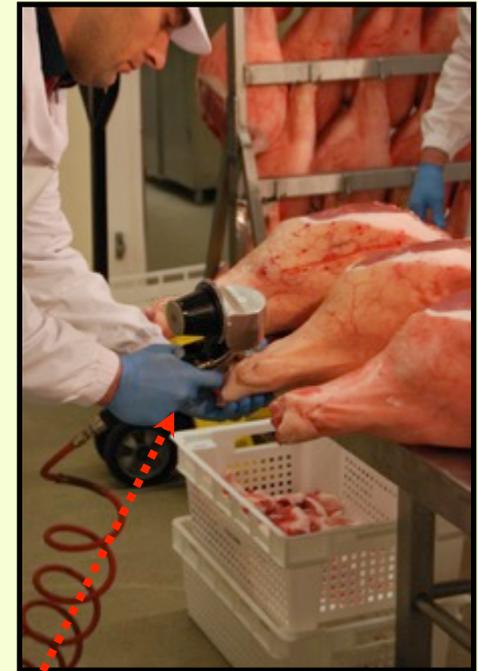


Il metodo produttivo - 2



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 10 mesi per prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 Kg;
 - Minimo 12 mesi per prosciutti di peso finale superiore a 8,5 Kg



- **Spillatura** ed apposizione del **marchio a fuoco** che ne garantisce l'origine e la qualità.



Spillatura



1. Difetto di gambo
2. Difetto di vena
3. Difetto di sott'osso
4. Difetto di noce



I numeri del Consorzio



- Riunisce **22 aziende**
- **Categorie**
 - ➔ **21 “Imprese di lavorazione”**
 - ➔ **4 “Porzionatori e confezionatori”***

* 3 aziende iscritte in entrambe le categorie

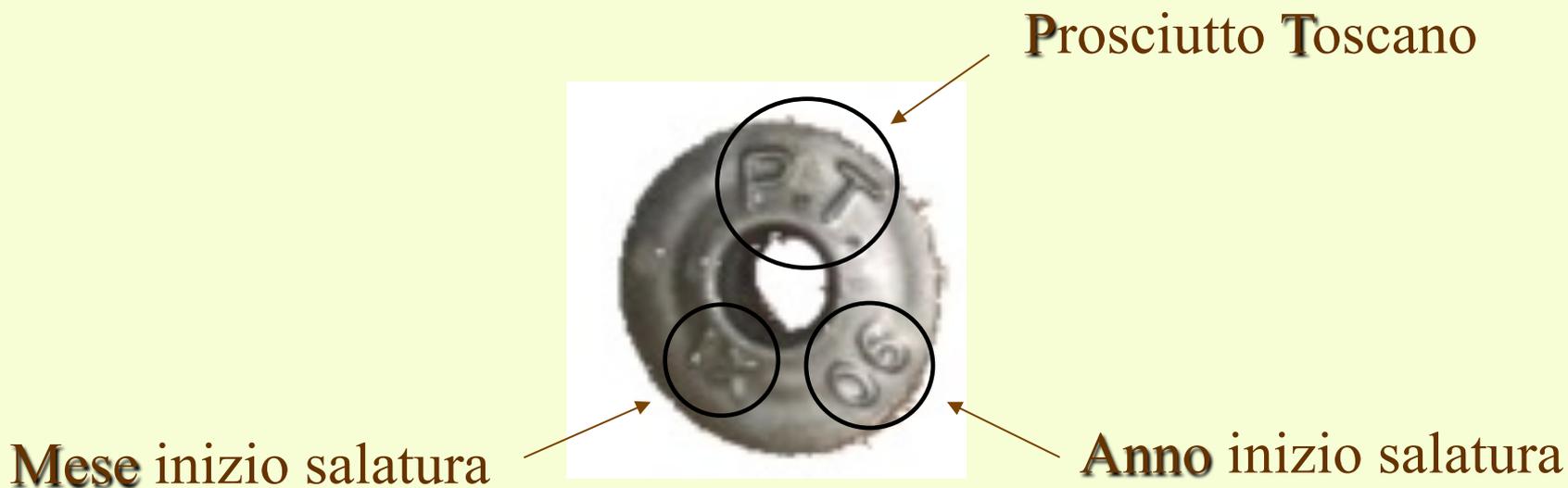


Come si riconosce - 2



Al momento dell' acquisto si riconosce per la presenza:

– del **sigillo metallico**





Come si riconosce - 3



Al momento dell' acquisto si riconosce per la presenza:

- del **marchio a fuoco**, anche in tranci e disossato





Il marchio a fuoco



A 99





Prosciutto Toscano DOP



Consorzio del Prosciutto Toscano



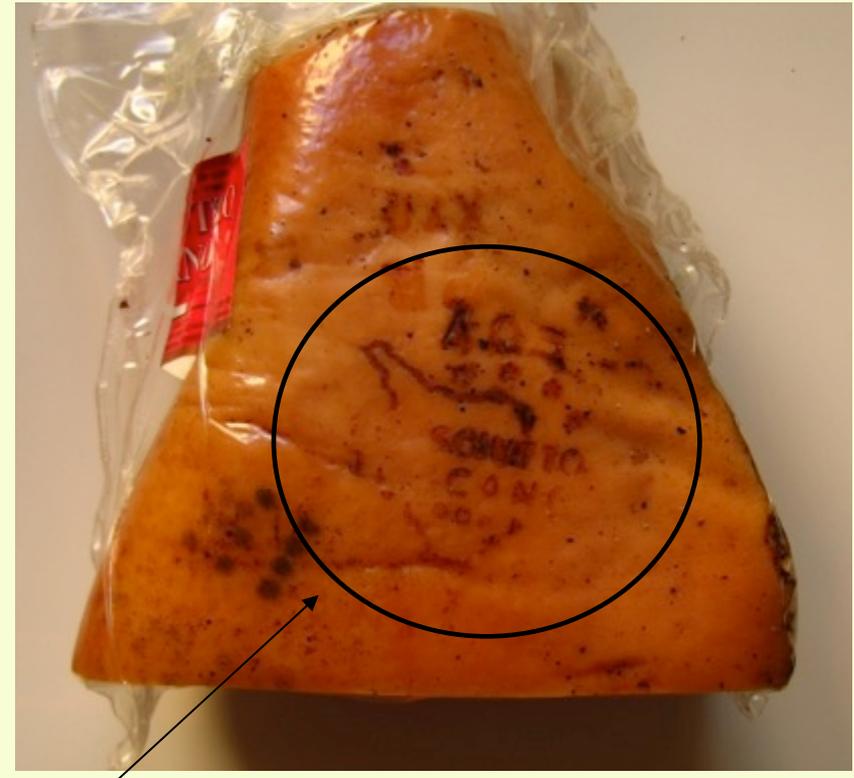
Prosciutto senza osso



Consorzio del Prosciutto Toscano



Tranci



Marchio a fuoco su ogni trancio



Affettato preconfezionato



Nell'affettato è presente un'etichetta con **codice alfanumerico** progressivo e univoco per la completa tracciabilità





Consigli per il consumo - 1



Si consiglia di servirlo a **temperatura ambiente** e di gustarlo con **pane Toscano senza sale**

Preferibile consumarlo **entro breve periodo dal taglio**



Aspetti nutrizionali



Ricco di proteine (circa 24%) ferro, magnesio, vitamine gruppo B

Proteine di facile digeribilità, ottimo sostituto della carne

Aumento della componente insatura dei grassi come ad esempio l'acido oleico.



Consigli per il consumo - 2



Per la sua **specifica sapidità** è particolarmente idoneo ad essere utilizzato negli antipasti insieme a frutti dolci e succosi come il melone, i kiwi, l'ananas e i fichi.





I falsi - 1



Prosciutto Toscano tutta polpa



Prosciutto Toscano taglio speck



I falsi - 2



Prosciutto Toscano artigianale



I falsi - 3



Prosciutto Tipo Toscano



I falsi - 4



Confezioni di Prosciutto Toscano
preparate nel punto vendita