Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

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

Art. 1 Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta "Prosciutto Toscano" è 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, Piemonte, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo e Molise.
I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già 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, più o meno 10%, di età 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 carcasse suine.
Il macellatore è 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 è 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 incompatibilità con le finalità 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 che lasci una cornice carnosa che, a stagionatura ultimata, non sporga più di 8 cm oltre la testa del femore, all'asportazione del piedino,

della cotenna e del grasso sottocutaneo interno alla coscia (corona) con taglio a V con vertice all'inizio del gambo.
Il peso della coscia fresca rifilata non deve essere inferiore a 11,8 Kg
Prima dell'inizio della lavorazione, il produttore, verificata la corrispondenza delle cosce ai requisiti previsti dall'art. 3 e dai commi precedenti del presente articolo, appone ad ogni coscia un sigillo metallico costituito da una piastrina circolare in acciaio inox, di diametro pari 14 mm, con foro centrale di diametro pari a 5 mm, sulla quale compare in rilievo la sigla P.T. e la data di inizio lavorazione espressa con il mese (indicato in numeri romani) e l'anno (indicato con le due ultime cifre in numeri arabi). Il sigillo è conformato in modo tale che, applicato con idonea sigillatrice, risulta inamovibile.
La lavorazione delle cosce inizia con la salatura che deve avere luogo entro 120 ore dalla macellazione.
Per le operazioni di salatura la temperatura interna delle cosce deve essere compresa tra 0 e 3 C° mediante conservazione in cella frigorifera per almeno 24 ore dalla macellazione
La salatura avviene con il metodo "a secco" con l'impiego di sale, pepe ed aromi naturali di origine vegetale.
È consentito l'impiego di nitrati di sodio e/o di potassio in dosi tali che, a stagionatura ultimata, non risultino residui di nitrati e nitriti superiori in sommatoria a 95 p.p.m.
Dopo la salatura le cosce sono poste a riposo per un periodo sufficiente da garantire una buona ed uniforme disidratazione prima del lavaggio che deve essere effettuato mediante acqua tiepida priva di sostanze disinfettanti.
Successivamente le cosce sono asciugate in appositi locali e devono essere sottoposte a temperatura ed umidità controllata.
Nell'ultima fase della lavorazione si procede alla sugnatura che consiste nel rivestimento superficiale della parte scoperta della polpa, con impasto costituito esclusivamente da sugna, farina di grano o riso, sale e pepe ed aromi naturali di origine vegetale

Art. 5 Stagionatura e apposizione del contrassegno

La fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 25°C. Tali locali possono essere corredati di apparecchiature idonee a mantenere un giusto equilibrio nelle caratteristiche termo-igrometriche dell'ambiente. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione.
Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non deve essere inferiore a 10 mesi per i prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 Kg, e a 12 mesi per i prosciutti di peso superiore ad 8,5 Kg .
Al termine della stagionatura, il produttore, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo di cui al successivo art. 7, appone, sui prosciutti conformi alle caratteristiche prescritte nel presente disciplinare, un contrassegno a fuoco, come da riproduzione di seguito riportata, in cui compare la scritta "PROSCIUTTO TOSCANO DOP", sistemata su tre righe e sovrapposta all'immagine stilizzata dei confini della Regione Toscana, e quattro stelle posizionate ad arco in alto a destra rispetto al predetto segno grafico. Il contrassegno, nella parte sovrastante l'immagine, è completato dalla presenza di due cifre che rappresentano il numero di identificazione del produttore e, a

seguire, da un carattere alfabetico maiuscolo indicante il mese di inizio stagionatura. Ai fini della tracciabilità delle varie fasi di produzione, il contrassegno può essere completato dalla presenza di altre due cifre, disposte verticalmente a destra del suddetto codice alfa-numerico, volte ad individuare ulteriori operatori eventualmente coinvolti nella filiera produttiva.

A

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

5.1 Confezionamento e affettamento

Il Prosciutto Toscano da destinare all'affettamento deve aver maturato, rispetto a quanto precedentemente indicato, ulteriori due mesi di stagionatura, e cioè almeno 12 mesi, se di peso compreso fra 7,5 e 8,5 kg, e almeno 14 mesi se di peso superiore a 8,5 kg.
In ogni prosciutto da destinare all'affettamento deve essere mantenuta integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco impresso al termine della fase di stagionatura.
L'affettamento del Prosciutto Toscano e il relativo confezionamento devono avvenire sotto la vigilanza dell'organismo di controllo, di cui all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata nell'art. 2.

Art. 6 Caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo il Prosciutto Toscano presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

CARATTERISTICHE FISICHE

Forma: tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che non sporga per più di 8 cm oltre la testa del femore .
Peso: normalmente intorno agli 8 - 9 Kg e comunque mai inferiore ai 7,5 Kg.
Aspetto al taglio: colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso inframuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: delicato con una giusta sapidità.
Aroma: fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione e stagionatura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE:

Sale (espresso in NaCl)	%	max.	8,3
Umidità muscolo	%	max.	61,0
Indice Proteolisi	%	max.	30,0
Nitrati e nitriti in sommatoria		max	95 p.p.m

Comment:

Art. 7 Controllo

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da un organismo conforme a quanto previsto dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92

Art. 8 Designazione e presentazione

La designazione della denominazione di origine protetta "Prosciutto Toscano" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta" o dalla sigla "D.O.P.".
È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.
Il Prosciutto Toscano può essere immesso al consumo entro un periodo massimo di 30 mesi dall'inizio della lavorazione delle cosce fresche.
Il Prosciutto Toscano può anche essere immesso al consumo disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Tutte le predette tipologie di prodotto dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati.
Nella preparazione del prosciutto intero disossato, il contrassegno a fuoco, di cui all'art. 5, deve rimanere visibile.
Se si procede alla preparazione di tranci di prosciutto, su ogni pezzo deve essere presente e visibile il suddetto contrassegno a fuoco. Questi, nel caso in cui non sia stato impresso, al termine della fase di stagionatura, sulle varie parti del prosciutto da cui si ricaveranno i tranci, dovrà essere apposto dal produttore, prima dell'inizio del porzionamento, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo di cui all'art. 7

Art. 9 Prodotti trasformati

I prodotti, per la cui preparazione è utilizzato il Prosciutto Toscano D.O.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca l'ingrediente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le suddette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) 2081/92.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

SCHEDA RIEPILOGATIVA
Reg. (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
"Prosciutto Toscano" N° nazionale del fascicolo:
(N. CE:)
DOP (X) - I.G.P. ( )

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla DOP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione Europea.

1. **Servizio competente dello Stato membro:**
nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
indirizzo: Via XX Settembre n.20 - 00187 ROMA
Tel : 06-4819968 - Fax:06-42013126
e-mail:QTC3@politicheagricole.it

2. **Organismo richiedente:**
2.1 nome: Comitato Promotore per la Registrazione della DOP Salme di Napoli
2.2 indirizzo: P.zza Garibaldi, 26- 80100 Napoli
Tel - Fax: 081/ 202970
2.3 composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ( )

3. **Tipo di prodotto:** Classe 1.2 - Prodotti a base di carne

4. **Descrizione del disciplinare:**
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, par.2)

4.1 Nome: "Prosciutto Toscano"

4.2 Descrizione: All'atto dell'immissione al consumo il Prosciutto Toscano presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche: la *Forma* è tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che non sporga per più di 8 cm oltre la testa del femore; il *Peso* si attesta intorno agli 8 - 9 Kg e comunque mai inferiore ai 7,5 Kg; *al taglio* il colore della polpa va dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso inframuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.

Il *Sapore* è delicato con una giusta sapidità, e l'*Aroma* fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione e stagionatura.

Le caratteristiche chimiche e chimiche-fisiche sono riepilogate come segue:

Sale (espresso in NaCl)	%	max.	8,3
Umidità muscolo	%	max.	61,0

Indice Proteolisi	%	max.	30,0	
Nitrati e nitriti in sommatoria		max	95	p.p.m

Comment:

4.3 Zona geografica: Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Prosciutto Toscano debbono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Toscana, Piemonte, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo e Molise.
Il Prosciutto Toscano viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della Regione Toscana.

4.4 Prova dell'origine: La tracciabilità è garantita dal controllo effettuato dall'Organismo di controllo lungo tutta la filiera nel rispetto del Reg. (CEE) n.2081/92.

4.5 Metodo di ottenimento:
Il disciplinare di produzione prevede tra l'altro che i suini nati, allevati e macellati nelle regioni individuate al punto 4.3, debbono essere di peso non inferiore ai 160 Kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi. Il Prosciutto Toscano è derivato dalle cosce fresche dei suini pesanti appartenenti a razze in purezza o derivate dalle razze tradizionali di base, Large White e Landrace.
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. Il peso della coscia fresca rifilata non deve essere inferiore a 11,8 Kg.
Prima dell'inizio della lavorazione, il produttore, verificata la corrispondenza delle cosce ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, appone ad ogni coscia un sigillo metallico costituito da una piastrina circolare in acciaio inox, sulla quale compare in rilievo la sigla P.T. e la data di inizio lavorazione espressa con il mese (indicato in numeri romani) e l'anno (indicato con le due ultime cifre in numeri arabi). Il sigillo è conformato in modo tale che, applicato con idonea sigillatrice, risulta inamovibile.
La lavorazione delle cosce inizia con la salatura che deve avere luogo entro 120 ore dalla macellazione. La salatura avviene con il metodo "a secco" con l'impiego di sale, pepe ed aromi naturali di origine vegetale. Dopo la salatura le cosce sono poste a riposo per un periodo sufficiente da garantire una buona ed uniforme disidratazione prima del lavaggio che deve essere effettuato mediante acqua tiepida priva di sostanze disinfettanti. Successivamente le cosce sono asciugate in appositi locali e devono essere sottoposte a temperatura ed umidità controllata. Nell'ultima fase della lavorazione si procede alla sugnatura che consiste nel rivestimento superficiale della parte scoperta della polpa, con impasto costituito esclusivamente da sugna, farina di grano o riso, sale e pepe ed aromi naturali di origine vegetale. La fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 25°C. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non deve essere inferiore a 10 mesi per i prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 Kg, e a 12 mesi per i prosciutti di peso superiore ad 8,5 Kg .
Al termine della stagionatura, il produttore, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo, appone, sui prosciutti conformi alle caratteristiche prescritte nel presente disciplinare, un

contrassegno a fuoco, in cui compare la scritta "PROSCIUTTO TOSCANO DOP" Ai fini della tracciabilità delle varie fasi di produzione, il contrassegno può essere completato dalla presenza di altre due cifre, volte ad individuare ulteriori operatori eventualmente coinvolti nella filiera produttiva.
L'affettamento del Prosciutto Toscano e il relativo confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata al punto 4.3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per conservare la qualità del prodotto.

4.6 Legame: I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografia delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato una particolare vocazione produttiva della suinicoltura.
L'elaborazione localizzata del prosciutto toscano trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4.3. La regione Toscana, con la sua forma e le sue caratteristiche geografiche, sembra voglia ricordare la propria attitudine alla produzione di prosciutti di qualità. Anche il clima, molto diverso da quello delle regioni limitrofe, risulta particolarmente adatto per una ottimale stagionatura del prodotto. Un clima, dunque, ideale per favorire il manifestarsi di un proficuo rapporto fra ambiente e prodotti tipici della regione, consentendo loro una lenta, sana maturazione: si pensi al vino, all'olio, al formaggio e, non ultimo, al prosciutto.
I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito. L'insieme "materia prima-prodotto-denominazione" si collega all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata.

4.7 Struttura di controllo:
Nome: CSQA- certificazioni s.r.l.
Indirizzo: Via San Gaetano, 74 36020 Thiene- Vicenza
Tel. 0445/366094 Fax: 0445/ 382672
e-mail: csqa@csqa.it

4.8 Etichettatura: La designazione della denominazione di origine protetta "Prosciutto Toscano" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta" o dalla sigla "D.O.P.". È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti. Il Prosciutto Toscano può essere immesso al consumo entro un periodo massimo di 30 mesi dall'inizio della lavorazione delle cosce fresche. Il Prosciutto Toscano può anche essere immesso al consumo disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Tutte le predette tipologie di prodotto

dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati. Nella preparazione del prosciutto intero disossato, il contrassegno a fuoco deve rimanere visibile. Se si procede alla preparazione di tranci di prosciutto, su ogni pezzo deve essere presente e visibile il suddetto contrassegno a fuoco. Questi, nel caso in cui non sia stato impresso, al termine della fase di stagionatura, sulle varie parti del prosciutto da cui si ricaveranno i tranci, dovrà essere apposto dal produttore, prima dell'inizio del porzionamento, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo.
I prodotti, per la cui preparazione è utilizzato il Prosciutto Toscano D.O.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca l'ingrediente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le suddette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) 2081/92.

4.9 Condizioni nazionali:

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N° CE:

Data di ricevimento del fascicolo integrale: