

## PROSCIUTTO TOSCANO DOP



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE (RISCALDATI, SALATI,  
AFFUMICATI, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 02 / 07 / 1996

### DESCRIPTION

Il Prosciutto Toscano DOP è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto dalla lavorazione delle cosce fresche dei suini pesanti italiani, appartenenti alle razze Large White, Landrace e Duroc o da altre razze ritenute compatibili.

### METODO DI PRODUZIONE

Le cosce di suino vengono refrigerate e successivamente rifilate con un taglio ad arco che lascia una cornice carnosa tale che, a stagionatura ultimata, non sporga più di 8 cm dalla testa del femore. Si continua con l'asportazione del piedino, della cotenna e del grasso interno alla coscia con taglio a "V" per facilitare la penetrazione del sale. La salagione si effettua con il metodo a secco, con l'impiego di sale, pepe e aromi naturali; deve avere una durata sufficiente a garantire una buona disidratazione. Quindi si procede alla "sugnatura" che consiste nel rivestire la parte scoperta della polpa con un impasto costituito da sugna, farina di grano o riso, sale, pepe e aromi naturali. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non deve essere inferiore ai 10 mesi per i prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 kg e ai 12 mesi per i prosciutti di peso superiore a 8,5 kg. Il Prosciutto Toscano DOP da destinare all'affettamento e al confezionamento deve aver maturato ulteriori due mesi di stagionatura, vale a dire 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. Sui prosciutti ritenuti conformi alle caratteristiche prescritte per la DOP, si appone un contrassegno a fuoco.

### ASPETTO E SAPORE

Il Prosciutto Toscano DOP è caratterizzato da forma tondeggiante, ad arco sulla sommità, con peso che varia fra 8 e 9 kg. Il colore della fetta varia dal rosso vivo al rosso chiaro, con scarsa presenza di grasso inframuscolare. Il sapore è delicato, con giusta sapidità e l'aroma è caratteristico, derivante dalla stagionatura.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

# QUALIGEO

ZONA DI PRODUZIONE  GIS EUROPE&WORLD

La zona di produzione del Prosciutto Toscano DOP ricade nell'intero territorio della regione Toscana. I suini utilizzati per la produzione devono essere nati, allevati e macellati nei territori delle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Marche, Umbria, Lazio, Toscana.

## STORIA

La storia del Prosciutto Toscano DOP ha origini plurisecolari, risalenti all'epoca degli Etruschi. Già ai tempi di Carlo Magno, infatti, esistevano regole per la lavorazione dei suini. Tuttavia è intorno al XV secolo, sotto i Medici, che la produzione del prosciutto viene regolamentata in tutte le sue fasi, con norme ancor oggi applicate che possono ben dirsi una sorta di disciplinare ante litteram. Sempre nel XV secolo gli Ufficiali di Grascia, magistero fiorentino preposto a sorvegliare l'applicazione del "giusto prezzo", furono incaricati di vigilare sul rispetto delle norme produttive.

## GASTRONOMIA

Il Prosciutto Toscano DOP intero si conserva in ambienti freschi, avendo cura di ricoprire la parte avviata con un foglio d'alluminio o una pellicola trasparente. Il Prosciutto Toscano DOP può essere consumato da solo, ma si abbina ottimamente anche con il Pane Toscano DOP, privo di sale; può diventare inoltre ingrediente per la preparazione di piatti sfiziosi, come "l'insalata di rose toscana", con misto di radicchi e ricotta montata con erbe aromatiche.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Prosciutto Toscano DOP. È commercializzato intero, con osso o disossato, a tranci o affettato, sfuso o previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti opportunamente sigillati.

## NOTA DISTINTIVA

Il clima della regione ha influenzato la tecnica di rifilatura del Prosciutto Toscano DOP che è più ampia, a forma di "V", per facilitare la penetrazione del sale. Il gusto saporito che lo contraddistingue è una caratteristica dovuta non solamente al sale ma anche all'impiego, durante la salagione, di essenze ed aromi naturali tipici toscani quali aglio, rosmarino, ginepro e mirto.

## ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO  
TOSCANO  
VIA GIOVANNI DEI MARIGNOLLI, 21/23  
50127 FIRENZE (FI)  
TEL: +39 055 3215115  
INFO@PROSCIUTTOTOSCANO.COM  
WWW.PROSCIUTTOTOSCANO.COM

## ORGANISMO DI CONTROLLO



IFCQ CERTIFICAZIONI S.R.L.  
VIA RODEANO, 71  
TEL: +39 0432940349  
INFO@IFCQ.IT  
WWW.INEQWEB.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

# QUALIGEO



ECONOMIC INDICATORS GIS EUROPE&WORLD



OPERATORI

2120



PRODUZIONE (KG)

4,032,267



FATTURATO (MLN €)

34.30



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

2,367

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	4,032,267	34	9.4
2015	3,724,542	30	7.8
2014	3,598,597	29	5.9
2013	3,179,727	26	5.1
2012	2,927,924	22	4.7
2011	3,252,156	25	5.2
2010	2,716,647	21	4.3
2009	2,301,086	18	3.7
2008	2,555,840	20	1.9
2007	2,514,751	18	1.8
2006	2,382,474	17	1.7

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite "come tali" e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.