C/2025/3944

16.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3944)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Ciauscolo“

ЕС №: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Ciauscolo“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Трета държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обяснение защо изменението или измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143:

Измененията в продуктовата спецификация на ЗГУ:

— не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование,

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ, или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменение на член 2*

Изменение № 1

Изменението се отнася до член 2, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Описание: с изменението се цели замяна на термина „шунка“ с термина „бут“.

Обосновка: замяната е необходима, тъй като терминът „шунка“ е неправилен от техническа гледна точка, доколкото с него се обозначава крайният, узрял продукт, докато — когато става въпрос за суровината — анатомичната част се обозначава с термина „бут“.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение на член 2*

Изменение № 2

Изменението се отнася до член 2, параграф 2 от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Описание: с изменението се цели повишаване на максималната стойност за количеството на мазнините от „42 %“ на „46 %“.

Обосновка: увеличаването на съставката „мазнини“ в крайния продукт с 4 процентни пункта има за цел да се подчертае отличителната характеристика на продукта, а именно неговата мекота, която е пряко пропорционална на процентното съдържание на мазнини.

С изменението се подобрява пригодността за намазване и се увеличава срокът на съхранение на продукта, както е посочено в описанието на връзката с околната среда.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение на член 2*

Изменение № 3

Изменението се отнася до член 2, параграф 2 от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Описание: с изменението се цели повишаване на максималната стойност за съотношението мазнини/белтъчини от „2,80“ на „3,07“.

Обосновка: това е следствие от искането за увеличаване на процента на максимално съдържание на мазнини от „42 %“ на „46 %“ (вж. изменение № 2).

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменение на член 3*

Изменение № 4

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание: с изменението се цели в списъка на общините в провинция Мачерата да се заличат общините Acquacanina, Fiordimonte и Pievebovigliana и да се добави община Valfornace.

Обосновка: изменението е необходимо в резултат на следните промени:

— обединение на община Acquacanina с община Fiastra съгласно Регионален закон № 25 от 24.10.2016 г., публикуван в Официален бюлетин на регион Марке № 120 от 3.11.2016 г.,

— сливане на община Fiordimonte и община Pievebovigliana с цел формиране на новата община Valfornace съгласно Регионален закон № 69 от 22.12.2016 г., публикуван в Официален бюлетин на регион Марке № 141 от 29.12.2016 г.

Районът на производство не се променя.

Изменението засяга единния документ.

5. *Изменение на член 3*

Изменение № 5

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание: с изменението се цели в списъка на провинциите и на съответните общини от района на производство да се включи провинция Фермо, създадена със Закон № 147/2004: някои общини в района на производство, които преди това са принадлежали към провинция Асколи Пичено, сега са преместени в списъка за провинция Фермо. Районът на производство не се променя.

Обосновка: някои общини, които са били част от провинция Асколи Пичено, сега са част от провинция Фермо, която е създадена със Закон № 147 от 11 юни 2004 г., публикуван в Официален вестник на Италианската република № 138 от 15 юни 2004 г., е и станала оперативна де юре с първите провинциални избори (6 и 7 юни 2009 г.).

Изменението засяга единния документ.

6. *Изменение на член 5*

Изменение № 6

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се цели параграфът относно суровините да се заличи и да се замени с нов списък на суровини, добити от разрешените породи и генетични видове.

Обосновка: изменението на генетичните изисквания се основава на по-подробно описание на породите и генетичните видове на разрешените свине. По-ясно е посочен произходът на суровините във връзка с генетичния вид на разплодните животни — както на мъжките, така и на женските — и изрично са посочени точно всички възможни комбинации от кръстоски при разплод, като са поставени ограничения, по-строги в сравнение с разпоредбите в действащата продуктова спецификация. В изменения текст се предвижда, че е необходима оценка на породата и генетичния вид на майката и на бащата, за да се провери дали те са съвместими със селекцията от трите референтни породи в италианската родословна книга. Тъй като майките също имат важен генетичен принос, сега трябва да се оценява и свинята майка, за да се гарантира запазването на традиционните характеристики. Включена е препратка към списъка на одобрените генетични видове, за да се подобри контролът върху свинете. Този списък ще се публикува и актуализира от Министерството на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Изменението засяга единния документ.

7. *Изменение на член 5*

Изменение № 7

Изменението се отнася до член 5, параграфи 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 и 12 от продуктовата спецификация и до точка 3.4 от единния документ.

Описание: с изменението се цели да се заличи параграфът относно храненето на животните, отглеждани за производство на суровината.

Обосновка: храненето не е определящ фактор по отношение на суровината и по-специално по отношение на разфасовките, използвани при производството на ЗГУ „Ciauscolo“.

Изменението засяга единния документ.

8. *Изменение на член 5*

Изменение № 8

Изменението се отнася до член 5, параграфи 12 и 13 от продуктовата спецификация и до точка 3.4 от единния документ.

Описание: с изменението се цели заличаване на специфичната разпоредба относно прибавянето на минерали и витамини към дажбите, както и на останалите указания относно храненето и животновъдните техники, прилагани при животните, отглеждани за производството на суровината.

Обосновка: храненето и животновъдните техники не са определящи фактори по отношение на суровината и по-специално по отношение на разфасовките, използвани при производството на ЗГУ „Ciauscolo“.

Изменението засяга единния документ.

9. *Изменение на член 5*

Изменение № 9

Изменението се отнася до член 5, параграф 15 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се цели заличаване на максималната възраст от петнадесет месеца за свинете, подходящи за клане.

Обосновка: разфасовките, използвани за производството на колбаса със ЗГУ „Ciauscolo“, не зависят от максималната възраст на отглежданите животни и при всички случаи теглото на свинете при клане е вече определено в самата продуктова спецификация и в единния документ.

Изменението засяга единния документ.

10. *Изменение на член 5*

Изменение № 10

Изменението се отнася до член 5, параграфи 17 и 18 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението се цели да се заменят характеристиките, свързани с теглото, което трябва да имат кланичните трупове, от които са добити разфасовките, използвани като суровина.

Обосновка: с това изменение позоваването на не толкова точното средно живо тегло на партида свине е заличено и заменено с параметъра, определящ индивидуалното тегло на кланичния труп, което се проверява обективно и точно за всяка свиня в момента на клане. С изменението се дава възможност да се проверява по-прецизно дали са спазени изискванията за допустимост за всяка заклана свиня, като то не води до промяна в характеристиките на свинете, от които се добива суровината.

Изменението засяга единния документ.

11. *Изменение на член 5*

Изменение № 11

Изменението се отнася до член 5, параграф 19 от продуктовата спецификация: става въпрос за изменение на точка 3.2 от единния документ.

Описание: с изменението се цели замяна на термина „шунка“ с термина „бут“.

Обосновка: замяната е необходима, тъй като терминът „шунка“ е неправилен от техническа гледна точка, доколкото с него се обозначава крайният, узрял продукт, докато — когато става въпрос за суровината — анатомичната част се обозначава с термина „бут“.

Изменението засяга единния документ.

12. *Изменение на член 5*

Изменение № 12

Изменението се отнася до член 5, параграф 13 от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Описание: с изменението се цели да се заличи терминът „счукан“ в параграфа относно съставките.

Обосновка: изменението има за цел да се премахне терминът „счукан“, доколкото е установено, че е достатъчно да се добави чесън във вида, в който е: на практика органолептичните характеристики (вкус и мирис) се постигат с използването на чесън, независимо в каква форма.

Изменението засяга единния документ.

13. *Изменение на член 5*

Изменение № 13

Изменението се отнася до член 5, параграф 28 от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението се цели да се добави възможността на етапа на връзване и като алтернатива на „канап“ да се използва „връв от друго естествено влакно, подходящо за контакт с храни“.

Обосновка: изменението е продиктувано от обективната трудност да се намери на пазара конопен канап. Предоставянето на възможността за връзване да се използва връв от естествени влакна, подобни на конопен канап, би довело до преодоляване на горепосочената трудност и до осъществяване на процеса при спазване на традициите.

Изменението засяга единния документ.

14. *Изменение на член 7*

Изменение № 14

Това изменение се отнася до член 7, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се цели да се преформулира параграф 1, като се посочи, че проверката за спазване на настоящата продуктова спецификация се извършва от контролния орган, отговарящ за тази проверка.

Обосновка: актуализирани са препратките към контролния орган.

Изменението не засяга единния документ.

15. *Изменение на член 8*

Изменение № 15

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението се цели добавянето на начин на опаковане, различен от вече посочените, а именно поставяне във вакуумирана опаковка или опаковане в модифицирана атмосфера на „нарязания“ колбас със ЗГУ „Ciauscolo“.

Обосновка: с искането за изменение се добавя още една форма на предлагане на продукта на пазара в съответствие с търговското търсене, разпространило се напоследък сред потребителите, поради различните начини на потребление.

Отговаря се също така на изискванията на големите търговски вериги по отношение на излагането, видимостта, снабдяването и разходите за разпространение, с които се улеснява потреблението.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Ciauscolo“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Ciauscolo“ представлява продукт от преработката на свинско месо, съставен от смес от свинско месо, получена от следните разфасовки, използвани в низходящ ред: гърди, най-много до 70 %; плешка, най-много до 40 %; обрезки от бут и от рибица, най-много до 30 %. Основната характеристика на „Ciauscolo“ е пригодността за намазване, в смисъл, че се маже лесно върху хляб.

При предлагането си на пазара продуктът със ЗГУ „Ciauscolo“ е с цилиндрична форма, с мека консистенция, с тегло от 400 g до 2 500 g, диаметър от 4,5 cm до 10 cm и дължина от 15 cm и 45 cm.

Разрезната повърхност е с розов цвят, еднообразна и хомогенна, без гранясали частици. Миризмата е деликатна, ароматна, типична, ясно изразена и ухаеща на подправки (в сместа се добавят сол, смлян черен пипер, вино, чесън) и полученият вкус е наситен, деликатен и никога не е кисел.

Продуктът със ЗГУ „Ciauscolo“ освен това има следните химически характеристики:

pH: повече или равно на 4,8.

Белтъчини: най-малко 15,00 %.

Мазнини: от 32 % до 46 %.

Съотношение вода/белтъчини: най-много 3,10.

Съотношение мазнини/белтъчини: най-много 3,07.

По отношение на микробиологичните характеристики мезофилните аеробни бактерии, млечнокиселите и млечните бактерии, които се развиват в течение на зреенето, трябва да надвишават 1×10^7 CFU/g.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Не съществуват условия по отношение на храненето на свинете, от чието месо и сланина произхожда суровината, използвана за производството на ЗГУ „Ciauscolo“.

Разфасовките гърди, плешка и обрезки от бут и от рибица, в посочените в член 2 пропорции, трябва да произхождат от свине, които са потомство на:

а) нерези от традиционните породи Large White Italiana, Landrace Italiana и Duroc Italiana, подобрени съгласно италианската родословна книга, чистокръвни или кръстоски от тях, и свине майки от традиционните породи Large White Italiana и Landrace Italiana, чистокръвни или кръстоски от тях;

б) нерези от традиционните породи, посочени в буква а), и кръстосани свине майки или свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

в) нерези и свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

г) нерези от другите генетични видове, посочени в буква в), и свине майки от традиционните породи, посочени в буква а).

Списъкът на другите одобрени генетични видове се актуализира периодично и се публикува от Министерството на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

В никакъв случай не се използват: свине носители на несъвместими характеристики, особено по отношение на чувствителността към стрес (стрес синдрома при свинете, PSS); генетични видове и животни, които са счетени за несъответстващи на целите на настоящата продуктова спецификация; чистокръвни екземпляри от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland.

Свинете се изпращат в кланицата не по-рано от навършването на девет месеца.

Здравословното им състояние трябва да бъде отлично. Нерези и свине майки не подлежат на клане. Освен това е забранено използването на кланични трупове, които не са добре обезкървени или се характеризират с наличие на обявени миопатии (PSE, DFD) или очевидни последствия от възпалителни и травматични процеси.

Разфасовките, използвани като суровина, трябва да произхождат от кланични трупове, класифицирани като H (Heavy) съгласно системата на ЕС за класификация.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Операциите по производство и зреене на ЗГУ „Ciauscolo“ трябва да се извършват изключително в рамките на географския район на производство, определен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗГУ „Ciauscolo“ трябва да бъде поставен в естествена обвивка от свински или говежди черва. В двата си края колбасът трябва да бъде завързан с конопен канап или връв от друго естествено влакно, подходящо за контакт с храни. ЗГУ „Ciauscolo“ може да бъде пускан на пазара без опаковка, във вакуумирана опаковка или опакован в модифицирана атмосфера, цял, на резени или на порции, при спазване на условието за дебелина от най-малко 2 mm.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Наименованието „CIAUSCOLO“, последвано от текста „Indicazione Geografica Protetta“ (Защитено географско указание) трябва да се изпише върху етикета с ясни и незаличими букви, отчетливо разграничими от всякакви други надписи върху етикета, а непосредствено след него трябва да фигурира(т) съкращението IGP (ЗГУ), преведено на езика на държавата, в която се продава продуктът, и/или логото на Общността. Разрешено е използването на указания, отнасящи се до наименования, фирми или частни марки, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел заблуда на купувача и/или потребителя. Разрешено е също така да се укаже наименованието или фирмата на свинефермите, от чиито стопанства произхожда продуктът, при условие че суровината е получена изцяло от тези стопанства. Забранено е добавянето на каквито и да било други определения, които не са изрично предвидени в настоящата точка. Надписът „CIAUSCOLO“ трябва да е изписан на италиански език.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗГУ „Ciauscolo“ обхваща няколко общини в провинциите Анкона, Мачерата, Фермо и Асколи Пичено. Наименованието отчита традиционния характер на продукта и разпространението му сред земеделските семейства. Към това се добавят климатичните особености на определената територия, която има преобладаващо континентален характер, по-специално по хълмистите и планинските възвишения на отделните общини в обхванатите четири провинции.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Правилното определяне на района, който включва някои общини в провинциите Анкона, Мачерата, Фермо и Асколи Пичено, отчита традиционния характер на продукта и разпространението му сред земеделските семейства. Селскостопанските работници, живеещи постоянно в земеделските стопанства, са отглеждали свинете за задоволяване на нуждите на семействата си и на стопанството. Често поради факта, че става дума за лична консумация от две семейства, единственото отглеждано животно е било разделяно на две половини: една за работника и една за собственика на стопанството. Колбасът „Ciauscolo“ е представлявал остатъчен продукт от преработката на качествените разфасовки. До 50-те години на XX век обща черта на определената територия било наличието на стопанства под аренда с все по-намаляваща площ (4—5 ha) на индивидуалния семеен парцел, тъй като излишъкът на селскостопанска работна ръка увеличавал постоянно поземленото раздробяване: това обяснява факта, че стопанствата отглеждали по една свиня, тъй като това било съвместимо с отглеждането на говеда, зеленчуци и с хранителните потребности. Към селскостопанските икономически съображения и към историческите препратки относно икономиката в планинските области се добавят климатичните особености на определената територия, която има преобладаващо континентален характер, по-специално по високите хълмисти и планински територии на определения район. Всъщност студените зими, повлияни от Сибилинските планини, влияят положително на зреенето и следователно — на способността на продукта да съхранява своите качества.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Искането за признаване „Ciauscolo“ за ЗГУ е обосновано от репутацията и известността на продукта. „Ciauscolo“ всъщност е познат поради уникалната си пригодност за намазване, която го отличава категорично от останалите колбаси. За разлика от всички други колбасарски продукти „Ciauscolo“ не се разрязва на резени, а се намазва върху хляб или други подобни продукти и това ценно качество е пряко свързано с конкретния състав на месната смес, която се отличава със значително съдържание на мазнини, с фиото смилане и със специфичните методи на получаване. Друга характеристика, поради която потребителите лесно различават „Ciauscolo“, е мекостта при пипане.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Установените за получаване на колбасарския продукт „Ciauscolo“ техники и методи на обработка, съхранение и зреене са пряко свързани с традиционните умения на селяните и земеделците от областта Пичено. Домашното клане и преработване на свинете всъщност винаги са представлявали удобен случай за сближаване между семействата и съседите, а също и повод за обмяна на дарове в натура между тях и собственика на имота („padrone“). Открай време домашното клане на свинете и последващите операции по преработване са представлявали традиционно сезонно зимно събитие с обществен характер, чиито обичаи, фолклор, порядки се пазят в културното наследство на народа. Според етимологията си наименованието „ciaùscolo, ciavuscolo“ произхожда от „ciabusculum“, а именно леко ястие или леко хранене — похапване в малки количества съобразно селския обичай в промеждутъка между закуската и обяда и между обяда и вечерята. Различни документи удостоверяват традиционната употреба на наименованието „Ciauscolo“ и свидетелстват за присъствието му векове наред в определената територия. Само като един от многото примери се посочва откъс от документа „Prezzi dei generi“ (Цени на храните) от октомври 1851 г., който е част от нотариалния архив на община Камерино, където се изброяват различни продукти (зърно, телешко месо, свинско месо, шунка, салам, колбаси, сушена риба), както и „Ciauscolo“, със съответната цена. Следва да се отбележи, че в документа се посочва точно наименованието, за което се иска регистрация като ЗГУ. В по-ново време известността на продукта се доказва също така от включването на наименованието и на точното му определение в речника на италианския език Zingarelli. Речникът определя „ciauscolo“ като „много мек колбас, приготвен от висококачествена свинска сланина и много фино смляно месо, овкусен с чесън и подправки, леко опушен; характерен за региона Марке“ и датира етимологията на наименованието — 1939 г. И накрая, доказателство за известността на „Ciauscolo“ е включването на наименованието в националния списък на традиционните продукти от хранително-вкусовата промишленост още от 2000 г. (редовна притурка към Официален вестник — обща серия № 194, 21 август 2000 г.). С този списък се прави преброяване на продуктите, които се произвеждат на територията на Италия. Те се изброяват, за да се избегне изчезването на знанията за продуктите, при които съществуват дългогодишни традиции, при смяната на поколенията. Присъствието на наименованието „Ciauscolo“ в списъка за регион Марке е изключително показателно за известността на продукта, тъй като за включването на даден продукт във въпросния списък е необходимо да се докаже, че той е бил произвеждан поне в продължение на двадесет и пет години.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F7%252FD.92272c069f4fe829d96e/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download