C/2025/3944

16.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3944)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Ciauscolo“

EU č.: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Název produktu**

„Ciauscolo“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Změny specifikace produktu s CHZO:

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu,

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu, nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna článku 2*

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je nahradit výraz „šunka“ výrazem „kýta“.

Odůvodnění: Tato náhrada je nezbytná, neboť výraz „šunka“ není technicky správný, protože označuje hotový, uzený výrobek, zatímco výraz „kýta“ označuje část těla prasete, pokud se používá pro surovinu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 2*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je zvýšit maximální obsah tuku ze „42 %“ na „46 %“.

Odůvodnění: Zvýšení obsahu „tuku“ v hotovém výrobku o 4 procentní body zvyšuje charakteristickou vlastnost výrobku, a to jeho měkkost, která je přímo úměrná obsahu tuku.

Tato změna zvyšuje roztíratelnost produktu a zlepšuje jeho trvanlivost, jak je uvedeno v části o souvislosti s životním prostředím.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 2*

Změna č. 3

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je zvýšit maximální poměr tuky/bílkoviny z „2,80“ na „3,07“.

Odůvodnění: Změna je důsledkem požadavku na zvýšení maximálního obsahu tuku ze „42 %“ na „46 %“ (viz změna č. 2).

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 3*

Změna č. 4

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je vyjmout obce Acquacanina, Fiordimonte a Pievebovigliana ze seznamu obcí ve správní oblasti Macerata a doplnit obec Valfornace.

Odůvodnění: Změna je nutná v důsledku těchto změn:

— začlenění obce Acquacanina do obce Fiastra podle regionálního zákona č. 25 ze dne 24. října 2016, zveřejněného v Úředním věstníku regionu Marche č. 120 ze dne 3. listopadu 2016,

— sloučení obcí Fiordimonte a Pievebovigliana do nové obce Valfornace podle regionálního zákona č. 69 ze dne 22. prosince 2016, zveřejněného v Úředním věstníku regionu Marche č. 141 ze dne 29. prosince 2016.

Nedochází k žádné změně oblasti produkce.

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 3*

Změna č. 5

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem této změny je zařadit správní oblast Fermo, zřízenou zákonem č. 147/2004, do výčtu správních oblastí a jejich obcí tvořících oblast produkce, přičemž některé obce v oblasti produkce, které dříve náležely do správní oblasti Ascoli Piceno, jsou nyní uvedeny ve správní oblasti Fermo. Nedochází k žádné změně oblasti produkce.

Odůvodnění: Některé obce, které byly součástí správní oblasti Ascoli Piceno, jsou nyní součástí správní oblasti Fermo, která byla zřízena zákonem č. 147 ze dne 11. června 2004, zveřejněným v Úředním věstníku Italské republiky č. 138 ze dne 15. června 2004, a začala plně fungovat s prvními volbami ve správní oblasti (6. a 7. června 2009).

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 5*

Změna č. 6

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je zrušit oddíl „suroviny“ a nahradit jej novým seznamem surovin pocházejících z povolených plemen a genetických typů.

Odůvodnění: Změna genetických požadavků vychází z podrobnějšího popisu povolených plemen prasat a genetických typů. Původ surovin je specifikován jasněji, pokud jde o genetický typ plemenných samců i samic, přičemž jsou přesně vysvětleny veškeré možné kombinace plemenného křížení a oproti stávající specifikaci produktu jsou stanovena přísnější omezení. Změna stanoví, že k posouzení toho, zda jsou plemeno a genetický typ slučitelné s výběrem tří referenčních plemen v italské plemenné knize, je nutné je posoudit plemeno a genetický typ obou plemenných zvířat. Vzhledem k tomu, že rovněž samice představují důležitý genetický přínos, je nyní třeba hodnotit i prasnice, aby se zajistilo zachování tradičních vlastností. S cílem zlepšit kontrolu prasat je nyní uveden odkaz na seznam schválených genetických typů. Tento seznam bude zveřejňovat a aktualizovat Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Změna se týká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 5*

Změna č. 7

Změna se týká čl. 5 třetího, čtvrtého, pátého, šestého, sedmého, osmého, devátého, desátého, jedenáctého a dvanáctého pododstavce specifikace produktu a oddílu 3.4 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je vypustit část týkající se krmiva podávaného zvířatům chovaným k produkci suroviny.

Odůvodnění: Použité krmivo nemá vliv na charakteristické vlastnosti suroviny, zejména pokud jde o části používané k výrobě salámu Ciauscolo CHZO.

Změna se týká jednotného dokumentu.

8. *Změna článku 5*

Změna č. 8

Změna se týká čl. 5 dvanáctého a třináctého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je zrušit zvláštní pravidlo pro doplňování krmné dávky o minerální látky a vitamíny, jakož i další pravidla týkající se krmení a metod chovu zvířat chovaných k produkci suroviny.

Odůvodnění: Použité krmivo a metody chovu nemají vliv na charakteristické vlastnosti suroviny, zejména pokud jde o části používané k výrobě salámu Ciauscolo CHZO.

Změna se týká jednotného dokumentu.

9. *Změna článku 5*

Změna č. 9

Změna se týká čl. 5 patnáctého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je zrušit maximální věk 15 měsíců pro prasata považovaná za vhodná k porážce.

Odůvodnění: Maximální věk chovu nemá vliv na části používané k výrobě salámu Ciauscolo CHZO a hmotnost prasat při porážce je v každém případě stanovena již v samotné specifikaci produktu a v jednotném dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

10. *Změna článku 5*

Změna č. 10

Změna se týká čl. 5 sedmnáctého a osmnáctého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je změnit charakteristiky hmotnosti, které musí splňovat jatečně upravená těla, z nichž pocházejí části používané jako surovina.

Odůvodnění: Změna zrušuje parametr průměrné živé hmotnosti na šarži prasat, který je méně přesný, a nahrazuje jej parametrem individuální hmotnosti jatečně upraveného těla, který se objektivně a přesně kontroluje u každého prasete při porážce. Změna umožňuje přesněji kontrolovat, zda každé poražené prase splňuje požadavky způsobilosti, aniž by se změnily charakteristiky prasat používaných jako surovina.

Změna se týká jednotného dokumentu.

11. *Změna článku 5*

Změna č. 11

Změna se týká čl. 5 devatenáctého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je nahradit výraz „šunka“ výrazem „kýta“.

Odůvodnění: Tato náhrada je nezbytná, neboť výraz „šunka“ není technicky správný, protože označuje hotový, uzený výrobek, zatímco výraz „kýta“ označuje část těla prasete, pokud se používá pro surovinu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

12. *Změna článku 5*

Změna č. 12

Změna se týká čl. 5 třináctého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je vymazat slovo „utřený“ z oddílu týkajícího se přísad.

Odůvodnění: Cílem změny je vypustit slovo „utřený“, protože bylo zjištěno, že pouhé přidání česneku je dostačující. Organoleptických vlastností (chuti a vůně) je dosaženo, pokud se používá česnek, a to bez ohledu na jeho formu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

13. *Změna článku 5*

Změna č. 13

Změna se týká čl. 5 dvacátého osmého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je doplnit možnost použití „motouzu z jiného přírodního vlákna vhodného pro styk s potravinami“ jako alternativy ke „konopnému motouzu“ ve fázi svazování.

Odůvodnění: Změnu si vyžádaly objektivní potíže se zajišťováním dodávek konopného motouzu na trhu. Možnost vázání motouzem z přírodního vlákna podobného konopí by výše uvedené potíže vyřešila a zároveň by respektovala tradici.

Změna se týká jednotného dokumentu.

14. *Změna článku 7*

Změna č. 14

Změna se týká čl. 7 prvního pododstavce specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je přeformulovat první pododstavec upřesněním toho, že ověření specifikace produktu provádí kontrolní subjekt odpovědný za ověření specifikace produktu.

Odůvodnění: Jsou aktualizovány kontaktní údaje kontrolního subjektu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

15. *Změna článku 8*

Změna č. 15

Změna se týká čl. 8 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Účelem změny je doplnit již zmíněné způsoby balení, a to balení „plátků“ salámu Ciauscolo CHZO ve vakuových obalech nebo v ochranné atmosféře.

Odůvodnění: Požadovaná změna doplňuje další formu, v níž může být produkt prodáván, v souladu s poptávkou trhu po jiných způsobech konzumace, které se v poslední době mezi spotřebiteli rozšířily.

Reaguje také na poptávku ze strany velkých maloobchodních prodejců, která má podpořit spotřebu, pokud jde o vystavení, zviditelnění, nákup a náklady na distribuci.

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy) (CHOP nebo CHZO)**

„Ciauscolo“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Salám „Ciausculo“ je produkt zpracování vepřového masa, je tvořen směsí z vepřového masa, která pochází z následujících částí (použitých v sestupném pořadí): bůček, do maximální výše 70 %; plec, do maximální výše 40 %; odřezky šunky a karé, do maximální výše 30 %. Hlavním znakem salámu „Ciauscolo“ je jeho roztíratelnost v tom smyslu, že snadno přilne k chlebu.

V okamžiku uvolnění ke spotřebě má „Ciauscolo“ CHZO válcovitý tvar, jemnou konzistenci, hmotnost od 400 do 2 500 g, průměr od 4,5 do 10 cm a délku od 15 do 45 cm.

Plátek má na řezu jednotnou a homogenní růžovou barvu bez známek zatuchlosti. Vůně je jemná, aromatická, typická, výrazná a kořeněná (do hmoty se přidávají: sůl, drcený černý pepř, víno, česnek) a chuť je lahodná a jemná, v žádném případě kyselá.

„Ciauscolo“ CHZO dále vykazuje následující chemické znaky:

pH: vyšší nebo rovné 4,8,

bílkoviny: minimálně 15,00 %,

tuk: od 32 % do 46 %,

poměr voda/bílkoviny: maximálně 3,10,

poměr tuky/bílkoviny: maximálně 3,07.

Pokud jde o mikrobiologické vlastnosti, musí být počet aerobních mezofilních bakterií, bakterií kyseliny mléčné a mléčných bakterií, které se rozvíjejí v průběhu zrání, vyšší než 1×10^{7} jednotek tvořících kolonie/g.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmení prasat, jejichž maso a tuk tvoří surovinu pro výrobu salámu Ciauscolo CHZO, nepodléhá žádným podmínkám.

Bůček a plec a odřezky šunky a karé použité v poměru uvedeném v článku 2 musí pocházet z prasat, která jsou potomky:

a) kanců tradičních plemen Large White Italiana, Landrace Italiana a Duroc Italiana geneticky vylepšených podle italské plemenné knihy, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených, a prasnic tradičních plemen Large White Italiana a Landrace Italiana, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených;

b) kanců tradičních plemen uvedených v písmenu a) a křížených prasnic nebo prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace a Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

c) kanců a prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace e Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

d) kanců ostatních genetických typů uvedených v písmenu c) a prasnic tradičních plemen uvedených v písmenu a).

Seznam jiných schválených genetických typů je pravidelně aktualizován a zveřejňován Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

V žádném případě není dovoleno použít: prasata nesoucí nepříznivé znaky, zejména s ohledem na gen ovlivňující odolnost vůči stresu (PSS); genetické typy a zvířata, která nejsou považovaná za způsobilá pro účely této specifikace; čistokrevná zvířata plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland.

Prasata jsou posílána na porážku nejdříve po uplynutí doby devíti měsíců.

Zvířata musí být ve výborném veterinárním stavu. Kanci a prasnice jsou z porážky vyloučeni. Dále je zakázáno použití nedostatečně odkrvených jatečně upravených těl nebo jatečně upravených těl, u nichž se vyskytují zjevné myopatie (maso PSE, DFD) nebo zjevné známky zánětu či traumatu.

Části použité jako surovina musí pocházet z jatečně upravených těl klasifikovaných jako H (Heavy) v souladu se systémem klasifikace EU.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Produkce a zrání salámu „Ciauscolo“ CHZO musí probíhat výhradně v rámci zeměpisné oblasti produkce podle bodu 4.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Salám „Ciauscolo“ CHZO se plní do přírodních vepřových nebo hovězích střev. Na obou dvou koncích musí být svázán konopným motouzem nebo motouzem z jiného přírodního vlákna vhodného pro styk s potravinami. Salám „Ciauscolo“ CHZO je možné uvádět ke spotřebě nebalený nebo vakuově balený či balený v ochranné atmosféře, a to buď vcelku, nebo krájený na části či plátky splňující tuto podmínku: minimální tloušťka 2 mm.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení „CIAUSCOLO“, za nímž následuje výraz „Indicazione Geografica Protetta“ [chráněné zeměpisné označení], musí být na etiketě uvedeno zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze snadno odlišit od jakéhokoli jiného textu uvedeného na etiketě, a musí za ním bezprostředně následovat zkratka „IGP“ [CHZO] povinně přeložená do jazyka země, kde se produkt prodává, a/nebo grafický symbol Společenství. Použití označení, která odkazují na jména, obchodní firmy nebo soukromé značky, je povoleno za podmínky, že nemají pochvalný charakter nebo nemohou uvést kupujícího a/nebo spotřebitele v omyl. Dále je povoleno uvést jméno nebo obchodní firmu podniku chovajícího prasata, z jejichž chovu produkt pochází, za podmínky, že veškeré suroviny pocházejí z výše uvedených chovů. Je zakázáno doplňovat jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno. Text „CIAUSCOLO“ musí být v italském jazyce.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce salámu „Ciauscolo“ CHZO zahrnuje několik obcí ve správních oblastech Ancona, Macerata, Fermo a Ascoli Piceno. Toto vymezení oblasti spojuje tradičnost salámu „Ciauscolo“ a jeho rozšíření ve venkovských rodinách. K tomu se přidávají zvláštní klimatické podmínky vymezeného území, které má převážně kontinentální charakter, zejména ve vyšších kopcovitých a horských polohách obcí nacházejících se ve čtyřech uvedených správních oblastech.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Správné vymezení oblasti, které zahrnuje několik obcí ve správních oblastech Ancona, Macerata, Fermo a Ascoli Piceno, spojuje tradici produkce salámu „Ciauscolo“ s jeho rozšířením mezi venkovskými rodinami. V zemědělském hospodářství chovali pachtýři, kteří vždy sídlili v místě, prasata pro potřeby rodiny a daného hospodářství. Vzhledem k tomu, že se jednalo o vlastní spotřebu dvou rodin, bylo často jediné chované prase rozděleno na dvě půlky: jedna pro pachtýře a jedna pro majitele. Salám „Ciauscolo“ byl zbytkovým produktem zpracování po odřezání prvotřídních částí. Společným znakem vymezeného území byla až do 50. let 20. století pachtovní hospodářství o stále menší výměře pronajatého pozemku patřícího k usedlosti (4–5 hektarů), neboť s přebytkem pracovní síly v zemědělství narůstalo rozdrobení pozemků: proto se v hospodářství chovalo jediné prase, neboť to bylo slučitelné s chovem dobytka, rostlinnou výrobou a požadavky na stravování. K úvahám o zemědělském hospodaření a historickým souvislostem horského hospodářství se přidávají zvláštní klimatické podmínky vymezeného území, které má převážně kontinentální charakter, zejména ve vyšších kopcovitých a horských polohách vymezené oblasti. Chladné zimní teploty dané pohořím Monti Sibillini příznivě ovlivňují zrání, a tudíž schopnost produktu udržet si své jakostní znaky.

5.2 *Specifičnost produktu*

Žádost o uznání označení „Ciauscolo“ jako CHZO je odůvodněna pověstí a věhlasem produktu. „Ciauscolo“ je známý pro svou roztíratelnost – vlastnost, která jej odlišuje od ostatních uzenářských výrobků. Ve srovnání se všemi ostatními salámy se „Ciauscolo“ skutečně nekrájí na plátky, nýbrž se „roztírá“ na chléb či obdobné produkty a tato ceněná vlastnost je úzce spojena se specifickým složením masové hmoty, která obsahuje značný podíl tuku, jemným mletím a zvláštní technikou zpracování. Dalším znakem, který salám „Ciauscolo“ v očích spotřebitele snadno odlišuje, je jemná konzistence, díky níž je na omak poddajný.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Zavedené techniky a metody zpracování, uchovávání a zrání prováděné s cílem získat uzenářský výrobek „Ciauscolo“ přímo vycházejí z tradičních znalostí a zkušeností zemědělského a venkovského obyvatelstva oblasti Piceno. Mletí a domácí zpracování vepřového masa byly vždy společenskou událostí pro rodiny a blízké, jakož i příležitostí pro výměnu a obdarování majitele pozemku („padrone“) ze strany pachtýře. Domácí zabíjačka prasat a následné zpracování představovaly tradiční událost zimního období, i po společenské stránce, a lidová kultura dodnes připomíná zvyky, folklór a kroje s tím spojené. Podle etymologického rozboru je název „ciaùscolo, ciavuscolo“ odvozen od „ciabusculum“, tj. malého pokrmu nebo malé svačiny – občerstvení konzumovaného v malých dávkách v souladu se zemědělskou tradicí v době mezi snídaní a obědem a mezi obědem a večeří. Rozličné dokumenty ilustrují tradiční použití označení „Ciauscolo“ a dokládají přítomnost „Ciauscolo“ ve vymezeném území po několik století. Jen pro příklad citujme úryvek ze spisu Prezzi dei generi (ceny produktů) z října 1851 uloženého v notářském archivu obce Camerino, který vyjmenovává různé produkty (pšenice, telecí, vepřové, šunka, salám, klobása, treska) včetně salámu „Ciauscolo“ i s příslušnou cenou. Je nutno poznamenat, že dokument přesně cituje označení, pro něž se žádá uznání jako CHZO. Později věhlas produktu prokázaly i výskyt označení a jeho přesná definice ve slovníku Dizionario Zingarelli della lingua italiana. Slovník definuje „ciauscolo“ jako „velmi měkký, jemně uzený uzenářský výrobek produkovaný z velmi kvalitního vepřového tuku a nejjemnějšího mletého masa ochucený česnekem a kořením; typický pro region Marche“, jehož etymologický původ sahá do roku 1939. Důkaz o věhlasu názvu „Ciauscolo“ podává rovněž výskyt označení v národním seznamu tradičních zemědělsko-potravinářských produktů již od roku 2000 (řádný dodatek ke GAZZETTA UFFICIALE – Úřednímu věstníku – všeobecná řada č. 194 ze dne 21. srpna 2000). Uvedený seznam tvoří soupis produkce na vnitrostátním území. Zmíněné produkce byly zjišťovány s cílem zabránit tomu, aby při generační výměně došlo ke ztrátě povědomí o produkcích, které se těší dlouhé tradici. Výskyt označení „Ciauscolo“ v seznamu regionu Marche velice jasně naznačuje věhlas s ohledem na to, že pro zařazení do uvedeného seznamu je nezbytné prokázat nejméně 25letou tradici produkce.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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