C/2025/3944

16.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3944)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Ciauscolo“

EU-Nr.: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Ciauscolo“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft — Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen

Die Änderung der Produktspezifikation der g.g.A.

— enthält keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung des Namens;

— birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf den sich das Einzige Dokument bezieht oder

— hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung von Nummer 2*

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Begriff „Schinken“ durch den Begriff „Keule“ ersetzt.

Begründung: Die Ersetzung ist notwendig, weil der Begriff „Schinken“ fachlich nicht korrekt ist, da er sich auf ein fertiges, gepökeltes Erzeugnis bezieht, während sich der Begriff „Keule“ – bei der Verwendung als Rohstoff – auf ein Körperteil des Schweins bezieht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Änderung von Nummer 2*

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der maximale Fettgehalt von „42 %“ auf „46 %“ angehoben.

Begründung: Mit der Erhöhung des Fettgehalts des Enderzeugnisses um 4 Prozentpunkte wird das charakteristische Merkmal des Erzeugnisses, nämlich seine Weichheit, die in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Fettgehalt steht, verstärkt.

Mit dieser Änderung wird die Streichfähigkeit des Erzeugnisses erhöht und seine Haltbarkeit verbessert, wie im Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet angegeben.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung von Nummer 2*

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das maximale Verhältnis Fett/Eiweiß von „2,80“ auf „3,07“ angehoben.

Begründung: Diese Änderung bedingt sich durch den obigen Antrag, den maximalen Fettgehalt von „42 %“ auf „46 %“ zu erhöhen (siehe Änderung 2).

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Änderung von Nummer 3*

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Gemeinden Acquacanina, Fiordimonte und Pievebovigliana von der Liste der Gemeinden in der Provinz Macerata gestrichen und die Gemeinde Valfornace wird hinzugefügt.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der folgenden Änderungen erforderlich:

— Eingliederung der Gemeinde Acquacanina in die Gemeinde Fiastra gemäß dem Regionalgesetz Nr. 25 vom 24. Oktober 2016, veröffentlicht im Amtsblatt der Region Marken Nr. 120 vom 3. November 2016;

— Zusammenlegung der Gemeinden Fiordimonte und Pievebovigliana zu der neuen Gemeinde Valfornace gemäß dem Regionalgesetz Nr. 69 vom 22. Dezember 2016, veröffentlicht im Amtsblatt der Region Marken Nr. 141 vom 29. Dezember 2016.

Das Erzeugungsgebiet ändert sich nicht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Änderung von Nummer 3*

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die durch das Gesetz Nr. 147/2004 eingerichtete Provinz Fermo in die Liste der Provinzen und ihrer Gemeinden, aus denen sich das Erzeugungsgebiet zusammensetzt, aufgenommen, wobei einige Gemeinden des Erzeugungsgebiets, die zuvor zur Provinz Ascoli Piceno gehörten, nun als der Provinz Fermo zugehörig aufgeführt werden. Das Erzeugungsgebiet ändert sich nicht.

Begründung: Einige Gemeinden, die zur Provinz Ascoli Piceno gehörten, gehören nun zur Provinz Fermo, die durch das Gesetz Nr. 147 vom 11. Juni 2004, veröffentlicht im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 138 vom 15. Juni 2004, eingerichtet und mit den ersten Provinzwahlen (6./7. Juni 2009) voll funktionsfähig wurde.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Abschnitt „Rohstoffe“ gestrichen und durch eine neue Liste an Rohstoffen ersetzt, die von den zugelassenen Rassen und Kreuzungstypen stammen.

Begründung: Die Änderung der genetischen Merkmale beruht auf einer ausführlicheren Beschreibung der zugelassenen Schweinerassen und Kreuzungstypen. Die Herkunft der Rohstoffe in Bezug auf den Kreuzungstyp sowohl der männlichen als auch der weiblichen Zuchttiere wurde noch genauer festgelegt, wobei alle zulässigen Kreuzungskombinationen präzise verdeutlicht und im Vergleich zur bestehenden Produktspezifikation strengere Beschränkungen festgelegt wurden. Die Änderung sieht vor, dass eine Prüfung der Rasse und des Kreuzungstyps beider Zuchttiere erforderlich ist, um festzustellen, ob sie mit den drei Referenzrassen im italienischen Zuchtbuch vereinbar sind. Da auch die Muttertiere einen wichtigen genetischen Beitrag leisten, muss nunmehr auch die Sau beurteilt werden, um sicherzustellen, dass die traditionellen Merkmale erhalten bleiben. Es wird ein Verweis auf die Liste der zugelassenen Kreuzungstypen aufgenommen, um die Kontrolle der Schweine zu verbessern. Diese Liste wird vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft veröffentlicht und aktualisiert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absätze 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 und 12 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Abschnitt über die Futtermittel gestrichen, die den zur Herstellung des Rohstoffs aufgezogenen Tieren verabreicht werden.

Begründung: Die verwendeten Futtermittel sind für die entscheidenden Merkmale des Rohstoffs nicht ausschlaggebend, insbesondere was die Teilstücke betrifft, die zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Ciauscolo“ verwendet werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absätze 12 und 13 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die spezifische Vorschrift über die Ergänzung der Futterration durch Mineralstoffe und Vitamine sowie die weiteren Vorschriften über die Fütterung und die Aufzuchttechniken der zur Herstellung des Rohstoffs aufgezogenen Tiere gestrichen.

Begründung: Die verwendeten Futtermittel und die Aufzuchttechniken sind für die entscheidenden Merkmale des Rohstoffs nicht ausschlaggebend, insbesondere was die Teilstücke betrifft, die zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Ciauscolo“ verwendet werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 15 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Höchstalter von 15 Monaten für Schweine, die als schlachttauglich gelten, aufgehoben.

Begründung: Das Höchstalter der Schweine hat keinen Einfluss auf die zur Erzeugung der Wurst mit der g.g.A. „Ciauscolo“ verwendeten Teilstücke, und das Schlachtgewicht der Schweine ist bereits in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument festgelegt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

10. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absätze 17 und 18 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Gewichtsmerkmale geändert, denen die Schlachtkörper, von denen die als Rohstoff verwendeten Teilstücke stammen, genügen müssen.

Begründung: Mit dieser Änderung wird der Parameter des Durchschnittsgewichts einer Partie Schweine gestrichen, da er weniger präzise ist, und durch den Parameter des individuellen Schlachtkörpergewichts ersetzt, der für jedes Schwein bei der Schlachtung objektiv und genau kontrolliert wird. Diese Änderung ermöglicht eine präzisere Kontrolle, dass jedes geschlachtete Schwein den Eignungsanforderungen entspricht, ohne dass die Merkmale der als Rohstoff verwendeten Schweine geändert werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

11. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 19 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Begriff „Schinken“ durch den Begriff „Keule“ ersetzt.

Begründung: Die Ersetzung ist notwendig, weil der Begriff „Schinken“ fachlich nicht korrekt ist, da er sich auf ein fertiges, gepökeltes Erzeugnis bezieht, während sich der Begriff „Keule“ – bei der Verwendung als Rohstoff – auf ein Körperteil des Schweins bezieht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

12. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 13 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Wort „gestoßenem“ aus dem Abschnitt über die Zutaten gestrichen.

Begründung: Mit dieser Änderung wird das Wort „gestoßenem“ gestrichen, da festgestellt wurde, dass das Hinzufügen von Knoblauch an sich ausreichend ist. Sofern Knoblauch in jeglicher Form hinzugefügt wird, werden die organoleptischen Eigenschaften (Geschmack und Geruch) erreicht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

13. *Änderung von Nummer 5*

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 28 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Möglichkeit hinzugefügt, eine Kordel „aus einer anderen lebensmittelechten Naturfaser“ als Alternative zu einer „Kordel aus Hanf“ beim Verschließen zu verwenden.

Begründung: Die Änderung ist notwendig aufgrund der objektiven Schwierigkeit, Kordeln aus Hanf auf dem Markt zu beschaffen. Die Möglichkeit, eine Kordel aus hanfähnlichen Naturfasern zum Verschließen zu verwenden, würde die oben genannten Schwierigkeiten unter Wahrung der Tradition lösen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

14. *Änderung von Nummer 7*

Änderung 14

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Absatz 1 umformuliert, indem festgelegt wird, dass die Überprüfung der Produktspezifikation von der Kontrollstelle vorgenommen wird, die für die Überprüfung der Produktspezifikation zuständig ist.

Begründung: Die Angaben zur Kontrollstelle wurden aktualisiert.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

15. *Änderung von Nummer 8*

Änderung 15

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird zusätzlich zu den bereits genannten Verpackungsformen eine weitere Verpackungsform hinzugefügt, nämlich die Verpackung des „geschnittenen“ vakuum- oder schutzgasverpackten Erzeugnisses mit der g.g.A. „Ciauscolo“.

Begründung: Mit der beantragten Änderung wird eine weitere Verpackungsform hinzugefügt, in der das Erzeugnis in Verkehr gebracht werden kann, entsprechend der Marktnachfrage nach unterschiedlichen Arten des Verzehrs, die in jüngster Zeit bei den Verbrauchern üblich geworden sind.

Sie entspricht ebenfalls der Nachfrage großer Einzelhändler in Bezug auf Präsentation, Sichtbarkeit, Einkauf und Vertriebskosten, um den Verzehr zu steigern.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Ciauscolo“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Ciauscolo“ ist ein Verarbeitungserzeugnis aus Schweinefleisch, zu dessen Herstellung Fleischstücke aus den folgenden Teilen des Schweins im Fleischwolf zerkleinert und zu einer Masse verknetet werden: Bauchfleisch (bis zu maximal 70 %), Schulter (bis zu maximal 40 %), Abschnitte von Keule und Lende (bis zu maximal 30 %). Das wichtigste Merkmal des „Ciauscolo“ ist seine Streichfähigkeit.

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Ciauscolo“ kommt als weiche, zylindrische Wurst von 15 bis 45 cm Länge, 4,5 bis 10 cm Dicke und einem Gewicht von 400 g bis 2 500 g in den Handel.

Beim Aufschneiden ist eine rosige, einheitlich homogene Schnittfläche zu sehen, die keine ranzigen Bestandteile aufweist. Der typische, aromatische Geruch der Wurst ist geprägt von der Würzung der Fleischmasse mit Salz, gemahlenem schwarzen Pfeffer, Wein und Knoblauch, der Geschmack ist delikat und nie sauer.

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Ciauscolo“ weist die folgenden chemischen Merkmale auf:

pH: ≥ 4,8,

Eiweißgehalt: mindestens 15,00 %,

Fettgehalt: 32 %-46 %,

Verhältnis Wasser/Eiweiß: höchstens 3,10,

Verhältnis Fett/Eiweiß: höchstens 3,07.

Mikrobiologische Merkmale: die aeroben mesophilen Bakterien, Milchsäurebakterien und Milchbakterien, die sich im Verlauf der Reifung entwickeln, müssen mehr als 1×10^7 kolonienbildende Einheiten pro Gramm aufweisen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Futtermittel, die an die Schweine verabreicht werden, deren Fleisch und Fett als Rohstoff für die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A „Ciauscolo“ verwendet werden, unterliegen keinerlei Bedingungen.

Die Teilstücke aus dem Bauchfleisch und der Schulter sowie die Abschnitte von Keule und Lende, die in den in Nummer 2 genannten Anteilen verwendet werden, müssen von Schweinen stammen, die Nachkommen sind von:

a) Ebern der traditionellen Rassen Large White Italiana, Landrace Italiana und Duroc Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen, und Sauen der traditionellen Rassen Large White Italiana und Landrace Italiana, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen;

b) Ebern der unter a) genannten traditionellen Rassen und gekreuzten Sauen oder Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsplänen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

c) Ebern und Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

d) Ebern der anderen unter c) genannten Kreuzungstypen und Sauen der unter a) genannten traditionellen Rassen.

Die Liste anderer zugelassener Kreuzungstypen wird vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft regelmäßig aktualisiert und veröffentlicht.

Nicht zulässig ist die Verarbeitung von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens, Kreuzungstypen und Tieren, die anderweitig für die Zwecke dieser Produktspezifikation als nicht konform gelten, und von reinrassigen Tieren der Rassen Landrace Belga, Hampshire, Piétrain, Duroc und Spotted Poland.

Die Schweine werden nicht vor Ende des neunten Lebensmonats geschlachtet.

Die Tiere müssen sich in einem hervorragenden Gesundheitszustand befinden. Eber und Sauen dürfen nicht geschlachtet werden. Unzulässig ist auch die Verwendung von Tierkörpern, die nicht gut ausgeblutet sind oder bei denen manifeste Muskelerkrankungen (PSE und DFD) oder eindeutige Folgeerscheinungen entzündlicher oder traumatischer Prozesse festzustellen sind.

Die als Rohstoff verwendeten Teilstücke müssen von Schlachtkörpern stammen, die nach dem EU-Klassifizierungssystem als „H“ (heavy – schwer) eingestuft wurden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Erzeugung und Reifung der Wurst mit der g.g.A. „Ciauscolo“ dürfen ausschließlich in dem in Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Ciauscolo“ wird in natürlichen Schweine- oder Rinderdarm abgefüllt. Die Wursthülle wird an beiden Enden mit einer Kordel aus Hanf oder aus einer anderen lebensmittelechten Naturfaser verschlossen. Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Ciauscolo“ kann – offen bzw. vakuum- oder schutzgasverpackt – ganz, in Portionen oder in Scheiben mit einer Dicke von mindestens 2 mm, in Verkehr gebracht werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem Etikett müssen in deutlicher, unverwischbarer und gegenüber allen anderen Angaben deutlich abgehobener Schrift der Name „CIAUSCOLO“ und der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) angebracht sein, unmittelbar gefolgt von dem Kürzel „IGP“ (g.g.A.), das auch in die Sprache des Landes zu übersetzen ist, in dem das Erzeugnis verkauft wird, und/oder dem gemeinschaftlichen Bildzeichen. Die Angabe von Namen, Firmenzusätzen und privaten Markenzeichen ist gestattet, sofern diese nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer bzw. Verbraucher irreführen. Auch die Angabe des Namens bzw. Firmennamens des Betriebs, aus dessen Tierhaltung das Erzeugnis stammt, ist gestattet, sofern das Ausgangsprodukt vollständig aus diesem Betrieb kommt. Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Der Schriftzug „CIAUSCOLO“ muss in italienischer Sprache angebracht sein.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Wurst mit der g.g.A. „Ciauscolo“ umfasst einige Gemeinden in den Provinzen Ancona, Macerata, Fermo und Ascoli Piceno. Die geografische Abgrenzung deckt sich mit der Tradition des Ciauscolo und seiner Verbreitung in den Bauernfamilien. Hinzu kommt als Besonderheit des abgegrenzten Gebiets das vorwiegend kontinentale Klima vor allem in den höher gelegenen Hügel- bzw. Berglagen der betreffenden Gemeinden in den vier genannten Provinzen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die korrekte Abgrenzung des Gebiets, das einige Gemeinden in den Provinzen Ancona, Macerata, Fermo und Ascoli Piceno umfasst, deckt sich mit der Tradition des Ciauscolo und seiner Verbreitung in den Bauernfamilien. Die Pächter, die stets im landwirtschaftlichen Betrieb auch ihren Wohnsitz hatten, betrieben die Schweinezucht sowohl zur Deckung des Fleischbedarfs der eigenen Familie als auch für den Besitzer. Um den Eigenverbrauch von zwei Familien zu befriedigen, wurde oft das einzige vorhandene Schwein in zwei Hälften geteilt: eine für den Pächter und eine für den Eigentümer. Der „Ciauscolo“ wurde aus den Resten hergestellt, die nach Verarbeitung der besten Teilstücke übrig geblieben waren. Typisch für das abgegrenzte Gebiet waren bis in die Fünfzigerjahre Halbpachtbetriebe mit einer Fläche von 4-5 Hektar, die wegen des Überangebots an landwirtschaftlichen Arbeitskräften immer weiter zerstückelt wurden: daher die Beschränkung auf ein einziges Schwein, was zusammen mit Rinderhaltung und pflanzlicher Erzeugung den Nahrungsbedarf deckte. Zu den agro-ökonomischen Überlegungen und historischen Verweisen auf die Bewirtschaftung von Berggebieten kommt als Besonderheit des abgegrenzten Gebiets noch das vorwiegend kontinentale Klima vor allem in den höher gelegenen Hügel- bzw. Berglagen hinzu. Die durch die Monti Sibillini geprägte winterliche Kälte wirkt sich positiv auf den Reifungsprozess und auf die Qualität und Haltbarkeit des Erzeugnisses aus.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Eintragung des „Ciauscolo“ als geschützte geografische Angabe ist durch die Reputation und Bekanntheit des Erzeugnisses gerechtfertigt. Der „Ciauscolo“ unterscheidet sich durch das Merkmal der Streichfähigkeit deutlich von anderen Wurstwaren. Er wird nicht wie die anderen Salamisorten in Scheiben aufgeschnitten, sondern auf Brotscheiben oder vergleichbare Produkte „gestrichen“. Diese äußerst geschätzte Eigenschaft hängt direkt mit der spezifischen Zusammensetzung der Fleischmasse zusammen, die einen hohen Fettgehalt aufweist, und auf die gründliche Zerkleinerung der Fleischstücke sowie die spezifischen Verarbeitungstechniken. Ein weiteres Merkmal, das dem Verbraucher die problemlose Unterscheidung des „Ciauscolo“ von anderen Wurstsorten ermöglicht, ist seine Weichheit und Nachgiebigkeit bei Berührung.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die bewährten Techniken und Methoden der Verarbeitung, Lagerung und Reifung zur Herstellung dieses Wursterzeugnisses gehen unmittelbar auf das traditionelle Wissen der bäuerlich-ländlichen Bevölkerung im Gebiet um Ascoli Piceno zurück. Das Schlachten und Verarbeiten des Schweins im eigenen Haus ist immer schon ein soziales Ereignis gewesen, in das auch die Nachbarn einbezogen werden und das mit Gesprächen und Geschenken des Pächters an den Landeigentümer („padrone“) verbunden ist. Dieses winterliche Ritual spiegelt sich auch in zahlreichen, in der Volkskultur bewahrten Sitten, Bräuchen und Trachten wider. Etymologisch leitet sich der Name „ciaùscolo“ bzw. „ciavuscolo“ vom lateinischen „ciabusculum“ („kleine Speise“ oder „kleine Mahlzeit“) ab. Damit steht er in der bäuerlichen Tradition kleiner Zwischenmahlzeiten zwischen Frühstück, Mittag- und Abendessen. Die traditionelle Verwendung des Namens „Ciauscolo“ taucht in einer Reihe von Dokumenten auf, die belegen, dass diese Wurstsorte im abgegrenzten Gebiet schon seit mehreren Jahrhunderten bekannt ist. Als Beispiel sei hier ein Auszug aus einer im Notariatsarchiv der Gemeinde Camerino befindlichen Auflistung der Marktpreise („Prezzi dei generi“) vom Oktober des Jahres 1851 zitiert, wo neben den Preisen für Weizen, Kälber, Schweine, Schinken, Salami, Würstchen und Stockfisch auch der für „Ciauscolo“ zu finden ist. In diesem Dokument ist exakt der Name angeführt, für den jetzt die Anerkennung als geschützte geografische Angabe beantragt wird. Von der Bekanntheit dieser Wurstsorte in jüngerer Zeit zeugt auch die Aufnahme des Namens und der zugehörigen Definition in das renommierte italienische Wörterbuch „Dizionario Zingarelli della lingua italiana“. Dort wird „Ciauscolo“ definiert als eine für die Region Marken typische, leicht geräucherte weiche Wurst aus gründlich zerkleinertem Schweinefleisch, das mit hochwertigem Schweinefett geknetet und mit Knoblauch und Kräutern gewürzt wird, und seine Etymologie wird auf das Jahr 1939 zurückgeführt. Der Bekanntheitsgrad des Namens „Ciauscolo“ zeigt sich nicht zuletzt auch daran, dass er seit dem Jahr 2000 in der nationalen Liste der traditionellen Agrar- und Nahrungsprodukte aufgeführt wird (GURI Nr. 194 vom 21. August 2000, Supplemento ordinario – Serie Generale). Diese Liste ist eine Bestandsaufnahme der landwirtschaftlichen Erzeugnisse in Italien, mit der sichergestellt werden soll, dass das Wissen über traditionelle landwirtschaftliche Verfahren nicht im Zuge des Generationenwechsels verloren geht. Die Aufnahme des Namens „Ciauscolo“ in die Liste für die Region Marken ist ein eindeutiger Hinweis auf seinen Bekanntheitsgrad, denn zuvor muss nachgewiesen werden, dass das Erzeugnis seit mindestens 25 Jahren hergestellt wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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