Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3944

16.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3944)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Ciauscolo»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Ciauscolo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών της ΠΓΕ:

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο ή

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι η αντικατάσταση του όρου «ζαμπόν» με τον όρο «μηρός».

Αιτιολόγηση: η αντικατάσταση είναι αναγκαία διότι ο όρος «ζαμπόν» δεν είναι τεχνικώς ορθός, δεδομένου ότι αναφέρεται σε τελικό, αλίπαστο προϊόν, ενώ, όταν χρησιμοποιείται για την πρώτη ύλη, ο όρος «μηρός» αναφέρεται σε μέρος της ανατομίας του χοίρου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να αυξηθεί η μέγιστη περιεκτικότητα σε λίπος από «42 %» σε «46 %».

Αιτιολόγηση: η αύξηση της περιεκτικότητας του τελικού προϊόντος σε «λίπος» κατά 4 εκατοστιαίες μονάδες ενισχύει το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος, δηλαδή την απαλότητά του, η οποία είναι ευθέως ανάλογη της περιεκτικότητας σε λίπος.

Η τροποποίηση αυτή αυξάνει την επαλειψιμότητα του προϊόντος και βελτιώνει τη διάρκεια ζωής του, όπως διευκρινίζεται στο τμήμα σχετικά με τον δεσμό με το περιβάλλον.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να αυξηθεί η μέγιστη αναλογία λίπους/πρωτεϊνών από «2,80 %» σε «3,07 %».

Αιτιολόγηση: αυτό είναι συνέπεια του αιτήματος για αύξηση της μέγιστης περιεκτικότητας σε λίπος από «42 %» σε «46 %» (βλ. τροποποίηση 2).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι η διαγραφή των δήμων Acquacanina, Fiordimonte και Pievebovigliana από τον κατάλογο των δήμων της επαρχίας Macerata και η προσθήκη του δήμου Valfornace.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω των ακόλουθων αλλαγών:

— ενσωμάτωση του δήμου Acquacanina στον δήμο Fiastra δυνάμει του περιφερειακού νόμου αριθ. 25 της 24 Οκτωβρίου 2016, ο οποίος δημοσιεύθηκε στην επίσημη εφημερίδα της περιφέρειας Marche αριθ. 120 της 3ης Νοεμβρίου 2016·

— συγχώνευση των δήμων Fiordimonte και Pievebovigliana για τον σχηματισμό του νέου δήμου Valfornace σύμφωνα με τον περιφερειακό νόμο αριθ. 69 της 22ας Δεκεμβρίου 2016, ο οποίος δημοσιεύθηκε στην επίσημη εφημερίδα της περιφέρειας Marche αριθ. 141 της 29ης Δεκεμβρίου 2016.

Δεν υπάρχει καμία αλλαγή στην περιοχή παραγωγής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι η προσθήκη της επαρχίας Fermo, που δημιουργήθηκε με τον νόμο αριθ. 147/2004, στον κατάλογο των επαρχιών και των δήμων τους που απαρτίζουν την περιοχή παραγωγής. Ορισμένοι δήμοι της περιοχής παραγωγής που ανήκαν προηγουμένως στην επαρχία Ascoli Piceno περιλαμβάνονται πλέον στην επαρχία Fermo. Δεν υπάρχει καμία αλλαγή στην περιοχή παραγωγής.

Αιτιολόγηση: ορισμένοι δήμοι που ανήκαν στην επαρχία Ascoli Piceno ανήκουν πλέον στην επαρχία Fermo που δημιουργήθηκε με τον νόμο αριθ. 147 της 11ης Ιουνίου 2004, ο οποίος δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 138 της 15ης Ιουνίου 2004, και τέθηκε πλήρως σε εφαρμογή με τις πρώτες επαρχιακές εκλογές (6 και 7 Ιουνίου 2009).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να διαγραφεί το τμήμα για τις «πρώτες ύλες» και να αντικατασταθεί με νέο κατάλογο πρώτων υλών που προέρχονται από τις επιτρεπόμενες φυλές και γενετικούς τύπους.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση των γενετικών απαιτήσεων βασίζεται σε λεπτομερέστερη περιγραφή των επιτρεπόμενων φυλών χοίρων και γενετικών τύπων. Η προέλευση των πρώτων υλών έχει καταστεί ακόμη σαφέστερη σε σχέση με τον γενετικό τύπο τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών ζώων αναπαραγωγής, με την ακριβή αποσαφήνιση όλων των πιθανών συνδυασμών διασταυρώσεων αναπαραγωγής και τη θέσπιση αυστηρότερων περιορισμών σε σύγκριση με τις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος. Η τροποποίηση προβλέπει την εκτίμηση της φυλής και του γενετικού τύπου και των δύο ζώων αναπαραγωγής, με σκοπό τον έλεγχο της συμβατότητας με τις τρεις επιλεγμένες φυλές αναφοράς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας. Η γενετική συμβολή των θηλυκών χοίρων κρίνεται εξίσου σημαντική και ως εκ τούτου είναι πλέον ομοίως απαραίτητη η εκτίμησή τους με σκοπό τη διασφάλιση της διατήρησης των παραδοσιακών χαρακτηριστικών. Έχει εισαχθεί αναφορά στον κατάλογο των εγκεκριμένων γενετικών τύπων με σκοπό τη βελτίωση του ελέγχου των χοίρων. Ο κατάλογος αυτός θα δημοσιευθεί και θα επικαιροποιηθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφοι 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 και 12 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να διαγραφεί το τμήμα που αφορά τη διατροφή των ζώων που εκτρέφονται για την παραγωγή της πρώτης ύλης.

Αιτιολόγηση: η χρησιμοποιούμενη ζωοτροφή δεν επηρεάζει καθοριστικά τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, ιδίως όσον αφορά τα τεμάχια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Ciauscolo ΠΓΕ.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφοι 12 και 13 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να απαλειφθεί ο ειδικός κανόνας για τη συμπλήρωση του σιτηρεσίου με ανόργανα στοιχεία και βιταμίνες, καθώς και οι περαιτέρω κανόνες σχετικά με τη σίτιση και τις μεθόδους εκτροφής ζώων που χρησιμοποιούνται για τα ζώα που εκτρέφονται για την παραγωγή της πρώτης ύλης.

Αιτιολόγηση: η χρησιμοποιούμενη ζωοτροφή και οι μέθοδοι εκτροφής ζώων που χρησιμοποιούνται δεν επηρεάζουν καθοριστικά τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, ιδίως όσον αφορά τα τεμάχια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Ciauscolo ΠΓΕ.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 δέκατο πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να καταργηθεί η μέγιστη ηλικία των 15 μηνών για τους χοίρους που θεωρούνται κατάλληλοι για σφαγή.

Αιτιολόγηση: τα τεμάχια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σαλαμιού ΠΓΕ Ciauscolo δεν επηρεάζονται από τη μέγιστη ηλικία εκτροφής και, σε κάθε περίπτωση, το βάρος των χοίρων κατά τη σφαγή καθορίζεται ήδη στις ίδιες τις προδιαγραφές προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 δέκατο έβδομο και δέκατο όγδοο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να μεταβληθούν τα χαρακτηριστικά βάρους που πρέπει να πληρούν τα σφάγια από τα οποία προέρχονται τα τεμάχια που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση αυτή αφαιρεί την παράμετρο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα χοίρων, η οποία είναι λιγότερο ακριβής, και την αντικαθιστά με την παράμετρο του βάρους επιμέρους σφαγίου το οποίο ελέγχεται κατά τη σφαγή, αντικειμενικά και με ακρίβεια για κάθε χοίρο. Η τροποποίηση επιτρέπει να ελέγχεται με μεγαλύτερη ακρίβεια ότι κάθε χοίρος που σφάζεται πληροί τις απαιτήσεις επιλεξιμότητας, χωρίς να μεταβάλλονται τα χαρακτηριστικά των χοίρων που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 δέκατο ένατο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι η αντικατάσταση του όρου «ζαμπόν» με τον όρο «μηρός».

Αιτιολόγηση: η αντικατάσταση είναι αναγκαία διότι ο όρος «ζαμπόν» δεν είναι τεχνικώς ορθός, δεδομένου ότι αναφέρεται σε τελικό, αλίπαστο προϊόν, ενώ, όταν χρησιμοποιείται για την πρώτη ύλη, ο όρος «μηρός» αναφέρεται σε μέρος της ανατομίας του χοίρου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 δέκατο τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να διαγραφεί η λέξη «κοπανισμένο» από το τμήμα που αφορά τα συστατικά.

Αιτιολόγηση: σκοπός της τροποποίησης είναι να διαγραφεί η λέξη «κοπανισμένο», διότι έχει διαπιστωθεί ότι αρκεί η απλή προσθήκη σκόρδου. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση και οσμή) επιτυγχάνονται εφόσον χρησιμοποιείται σκόρδο, ανεξάρτητα από τη μορφή του.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 εικοστό όγδοο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να προστεθεί η δυνατότητα χρήσης «σπάγκου από άλλη φυσική ίνα κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα» ως εναλλακτική λύση αντί του «σπάγκου από κάνναβη» κατά το στάδιο του δεσίματος.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της αντικειμενικής δυσκολίας προμήθειας σπάγκου από κάνναβη στην αγορά. Η δυνατότητα δεσίματος με σπάγκο από φυσική ίνα παρόμοια με την κάνναβη θα μπορούσε να επιλύσει τις προαναφερθείσες δυσκολίες, με παράλληλο σεβασμό της παράδοσης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να αναδιατυπωθεί το πρώτο εδάφιο, με τη διευκρίνιση ότι η επαλήθευση των προδιαγραφών προϊόντος διενεργείται από τον φορέα ελέγχου που είναι αρμόδιος για την επαλήθευση των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: επικαιροποιούνται τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: σκοπός της τροποποίησης είναι να προστεθεί μια μορφή συσκευασίας επιπλέον των ήδη αναφερόμενων, δηλαδή η συσκευασία «Ciauscolo» ΠΓΕ «σε φέτες» σε συσκευασίες εν κενώ ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

Αιτιολόγηση: η αιτούμενη τροποποίηση προσθέτει μια άλλη μορφή με την οποία το προϊόν μπορεί να πωληθεί, σύμφωνα με τη ζήτηση της αγοράς για διαφορετικούς τρόπους κατανάλωσης, η οποία πρόσφατα έχει γίνει κοινή μεταξύ των καταναλωτών.

Ανταποκρίνεται επίσης στη ζήτηση του τομέα των μεγάλων εμπόρων λιανικής πώλησης, με σκοπό την ενθάρρυνση της κατανάλωσης, όσον αφορά την έκθεση, την προβολή, την αγορά και το κόστος διανομής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Ciauscolo»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Ciauscolo» είναι ένα προϊόν επεξεργασίας του χοίρειου κρέατος, αποτελούμενο από πολτό χοίρειου κρέατος ο οποίος λαμβάνεται από τα ακόλουθα τεμάχια κατά φθίνουσα τάξη μεγέθους: πανσέτα, σε μέγιστο ποσοστό 70 %· σπάλα, σε μέγιστο ποσοστό 40 %· ξακρίδια μηρού και θωρακοοσφυϊκής χώρας, σε μέγιστο ποσοστό 30 %. Το κύριο χαρακτηριστικό του «Ciauscolo» είναι η επαλειψιμότητα, κατά την έννοια της εύκολης επάλειψης πάνω στο ψωμί.

Κατά τη διάθεση στην κατανάλωση το «Ciauscolo» ΠΓΕ παρουσιάζεται σε κυλινδρική μορφή και έχει μαλακή σύσταση, βάρος μεταξύ 400 και 2 500 g, διάμετρο 4,5 έως 10 cm και μήκος μεταξύ 15 και 45 cm.

Κατά την κοπή, η φέτα έχει ρόδινο χρώμα, ομοιόμορφο και ομοιογενές, χωρίς ταγγά τμήματα. Το άρωμα είναι λεπτό, ευχάριστο, τυπικό, έντονο και πικάντικο (στον πολτό προστίθενται αλάτι, αλεσμένο μαύρο πιπέρι, κρασί και σκόρδο) και η γεύση είναι νόστιμη και λεπτή, ποτέ όξινη.

Το «Ciauscolo» ΠΓΕ έχει επίσης τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά:

pH: μεγαλύτερο ή ίσο του 4,8.

Πρωτεΐνες: ελάχιστο 15,00 %.

Λίπος: μεταξύ 32 % και 46 %.

Αναλογία νερού/πρωτεϊνών: μέγιστο 3,10.

Αναλογία λίπους/πρωτεϊνών: μέγιστο 3,07.

Όσον αφορά τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, η περιεκτικότητα σε αερόβια μεσόφιλα βακτήρια, γαλακτικά οξινοουρικά και γαλακτικά, που αυξάνεται κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, πρέπει να είναι ανώτερη από 1×10^7 cfu/g.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι ζωοτροφές που χορηγούνται στους χοίρους των οποίων το κρέας και το λίπος αποτελούν την πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Ciauscolo» ΠΓΕ δεν υπόκεινται σε όρους.

Τα τεμάχια κοιλιάς και ωμοπλάτης, καθώς και τα ξακρίδια μηρού και θωρακοοσφυϊκής χώρας, που χρησιμοποιούνται στις αναλογίες που αναφέρονται στο άρθρο 2, πρέπει να προέρχονται από χοίρους που είναι απόγονοι:

α) κάπρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White, Landrace και Duroc, όπως έχουν βελτιωθεί στο Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών, και χοιρομητέρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White και Landrace, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών·

β) κάπρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές και μιγάδων χοιρομητέρων ή χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

γ) κάπρων και χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

δ) κάπρων από άλλους προαναφερθέντες στο στοιχείο γ) γενετικούς τύπους και χοιρομητέρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές.

Ο κατάλογος άλλων εγκεκριμένων γενετικών τύπων επικαιροποιείται περιοδικά και δημοσιεύεται από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών.

Δεν είναι σε αποδεκτοί: οι χοίροι που φέρουν αντιθετικούς χαρακτήρες, ιδίως το γονίδιο στο οποίο οφείλεται η ευαισθησία στο στρες (PSS)· γενετικοί τύποι και ζώα που για οποιονδήποτε λόγο θεωρούνται ότι δεν συμβιβάζονται με τους σκοπούς των παρουσών προδιαγραφών· καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Piétrain, Duroc και Spotted Poland.

Οι χοίροι οδηγούνται στο σφαγείο το νωρίτερο στο τέλος του ένατου μήνα.

Η υγειονομική τους κατάσταση πρέπει να είναι εξαιρετική. Δεν σφάζονται οι ενήλικες αρσενικοί και θηλυκοί χοίροι. Επίσης απαγορεύεται η χρησιμοποίηση σφαγίων που δεν έχουν υποβληθεί σε επαρκή απόμαξη ή χαρακτηρίζονται από την παρουσία διαπιστωμένων μυοπαθειών (PSE, DFD) ή προφανών συνεπειών φλογώσεων και τραυματισμών.

Τα τεμάχια που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη πρέπει να προέρχονται από σφάγια που ταξινομούνται ως Η (βαριά) σύμφωνα με το σύστημα ταξινόμησης της ΕΕ.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι εργασίες παραγωγής και ωρίμασης του «Ciauscolo» ΠΓΕ πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής που προβλέπεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Ciauscolo» ΠΓΕ πρέπει να εγκλείεται σε φυσικό έντερο χοίρου ή βοοειδούς. Οι δύο άκρες του αλλαντικού δένονται με σπάγκο από κάνναβη ή με σπάγκο από άλλη φυσική ίνα κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα. Το «Ciauscolo» ΠΓΕ μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ασυσκεύαστο ή συσκευασμένο υπό κενό ή υπό τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ακέραιο, σε μερίδες ή τεμαχισμένο, υπό τον όρο ότι έχει ελάχιστο πάχος 2 mm.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται η ονομασία «CIAUSCOLO», ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη), με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες οι οποίοι να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη που περιέχεται στην ετικέτα, και στη συνέχεια να αναγράφεται το αρκτικόλεξο «IGP» (ΠΓΕ) μεταφρασμένο στη γλώσσα της χώρας στην οποία το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο και/ή το κοινοτικό γραφικό σύμβολο. Επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ονόματα, έδρες ή ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον αγοραστή και/ή τον καταναλωτή. Επιτρέπεται επίσης η αναφορά του ονόματος ή της έδρας των χοιροτροφείων από τα οποία έχει προέλθει η πρώτη ύλη, εφόσον αυτή προέρχεται στο σύνολό της από τα εν λόγω χοιροτροφεία. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά στο παρόν σημείο. Η ένδειξη «CIAUSCOLO» πρέπει να αναγράφεται στην ιταλική γλώσσα.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Ciauscolo» ΠΓΕ καλύπτει μερικούς δήμους των επαρχιών Ancona, Macerata, Fermo και Ascoli Piceno. Η οριοθέτηση αυτή είναι σύμφωνη με τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος και τη διάδοσή του στις αγροτικές οικογένειες. Στο στοιχείο αυτό προστίθεται η ιδιαιτερότητα του κλίματος της οριοθετημένης περιοχής, το οποίο είναι κυρίως ηπειρωτικό, ειδικά στα μεγαλύτερου υψομέτρου λοφώδη και τα ορεινά εδάφη των οριοθετημένων δήμων των τεσσάρων επαρχιών.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η ορθή οριοθέτηση, που περιλαμβάνει ορισμένους δήμους των επαρχιών Ancona, Macerata, Fermo και Ascoli Piceno, είναι σύμφωνη με τον παραδοσιακό χαρακτήρα του «Ciauscolo» και τη διάδοσή του στις αγροτικές οικογένειες. Στη γεωργική εκμετάλλευση οι μισθωτές γεωργοί, οι οποίοι πάντοτε κατοικούσαν στην εκμετάλλευση, ασχολούνταν με την εκτροφή των χοίρων για τις ανάγκες της οικογένειας και του αγροκτήματος. Συχνά, καθώς προορίζονταν για αυτοκατανάλωση από δύο οικογένειες, ο μοναδικός εκτρεφόμενος χοίρος διαιρούνταν σε δύο ίσα ημισφάγια: ένα για τον μισθωτή γεωργό και ένα για τον ιδιοκτήτη. Το «Ciauscolo» ήταν το προϊόν που παρασκευαζόταν με τα υπολείμματα της κοπής των εκλεκτών τμημάτων. Κοινό στοιχείο της οριοθετημένης περιοχής, έως τη δεκαετία του 1950, ήταν η παρουσία εκμεταλλεύσεων μισθωμένων από επίμορτους αγρολήπτες, των οποίων η έκταση περιοριζόταν συνεχώς (4-5 εκτάρια), καθώς το πλεονάζον γεωργικό δυναμικό αύξανε τον κατακερματισμό της γεωργικής γης. Στο γεγονός αυτό οφειλόταν η εκτροφή ενός μόνον χοίρου στην εκμετάλλευση, καθώς ήταν συμβατή με τη βοοτροφία, τη φυτική παραγωγή και τις διατροφικές απαιτήσεις. Στις παραμέτρους της γεωργικής οικονομίας και στις ιστορικές παραπομπές για την ορεινή οικονομία προστίθεται η ιδιαιτερότητα του κλίματος της οριοθετημένης περιοχής, που είναι κυρίως ηπειρωτικό, ειδικά στα μεγαλύτερου υψομέτρου λοφώδη και τα ορεινά εδάφη της οριοθετημένης περιοχής. Πράγματι, το χειμερινό ψύχος, προερχόμενο από τα Σιβυλικά όρη, επηρεάζει θετικά την ωρίμαση και, επομένως, τη δυνατότητα διατήρησης της ποιότητας του προϊόντος.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η αίτηση αναγνώρισης του «Ciauscolo» ως ΠΓΕ αιτιολογείται από τη φήμη και το καλό όνομα του προϊόντος. Το «Ciauscolo» είναι γνωστό για την επαλειψιμότητά του που το διακρίνει εντελώς από τα άλλα αλλαντικά. Πράγματι, σε σύγκριση με όλα τα άλλα σαλάμια, το «Ciauscolo» δεν τεμαχίζεται σε φέτες αλλά αλείφεται πάνω στο ψωμί ή παρεμφερή προϊόντα και αυτό το ιδιαίτερα εκτιμώμενο χαρακτηριστικό συνδέεται στενά με την ιδιαίτερη σύσταση του κρεατοπολτού — που περιέχει αρκετό λίπος—, τη λεπτή άλεση και τις ειδικές τεχνικές επεξεργασίας. Άλλα χαρακτηριστικά, που καθιστούν το «Ciauscolo» εύκολα διακριτό στα μάτια του καταναλωτή, είναι η μαλακή σύσταση λόγω της οποίας υποχωρεί στην αφή.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Οι παγιωμένες τεχνικές και μέθοδοι επεξεργασίας, διατήρησης και ωρίμασης που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αλλαντικού «Ciauscolo» απορρέουν άμεσα από την παραδοσιακή τεχνογνωσία των αγροτικών και ημι-αστικών πληθυσμών της περιοχής του Piceno. Η σφαγή και η οικιακή επεξεργασία του χοίρου έδιναν πράγματι πάντοτε την ευκαιρία για κοινωνική επαφή μεταξύ των οικογενειών και των γειτόνων, αλλά και αφορμή για ανταλλαγές μεταξύ τους και για προσφορά δώρων από τον επίμορτο αγρολήπτη στον ιδιοκτήτη του κτήματος («padrone»). Η σφαγή του χοίρου και η μετέπειτα επεξεργασία του στο αγρόκτημα αποτελούσαν παραδοσιακό γεγονός της χειμερινής περιόδου, ακόμη και σε κοινωνικό επίπεδο, από το οποίο η λαϊκή παράδοση έχει αντλήσει ήθη, έθιμα και παραδόσεις που διατηρούνται ακόμη ζωντανά. Σύμφωνα με τον ετυμολογικό ορισμό, η ονομασία «ciaùscolo, ciavuscolo» προέρχεται μάλλον από το «ciabusculum», δηλαδή πρόχειρο φαγητό ή μικρό γεύμα, κολατσιό που καταναλώνεται σε μικρές δόσεις, σύμφωνα με την αγροτική παράδοση, στο μεσοδιάστημα ανάμεσα στο πρόγευμα και στο γεύμα και ανάμεσα στο γεύμα και στο δείπνο. Διάφορα έγγραφα αποδεικνύουν την παραδοσιακή χρήση της ονομασίας «Ciauscolo» και μαρτυρούν την παρουσία του προϊόντος επί πολλούς αιώνες στην οριοθετημένη περιοχή. Ως παράδειγμα και μόνο, αναφέρεται ένα απόσπασμα από το «Prezzi dei generi» (τιμές των τροφίμων) του Οκτωβρίου του 1851, το οποίο φυλάσσεται στο Archivio Notarile του δήμου Camerino, που αναφέρει μεταξύ των διαφόρων προϊόντων (σίτος, μοσχάρι, χοίρος, ζαμπόν, σαλάμι, λουκάνικο, μπακαλιάρος) και το «Ciauscolo», παραθέτοντας και την τιμή του. Πρέπει να σημειωθεί ότι το έγγραφο αναφέρει επακριβώς την ονομασία για την οποία ζητείται η καταχώριση ως ΠΓΕ. Κατά τους πιο πρόσφατους χρόνους, η αναγνώριση του προϊόντος αποδεικνύεται επίσης από την παρουσία της ονομασίας και τον ακριβή ορισμό της στο λεξικό Dizionario Zingarelli della lingua italiana. Στο λεξικό αυτό ορίζεται ως «ciauscolo» ένα «αλλαντικό πολύ μαλακό, παρασκευασμένο με χοιρινό λίπος εξαιρετικής ποιότητας και λεπτοαλεσμένο κρέας, αρωματισμένο με σκόρδο και καρυκεύματα, ελαφρώς καπνιστό· χαρακτηριστικό προϊόν της περιφέρειας Marche» και η ετυμολογία της λέξης ανάγεται στο 1939. Τέλος, απόδειξη της φήμης του «Ciauscolo» αποτελεί η παρουσία της ονομασίας στον εθνικό κατάλογο των παραδοσιακών γεωργικών προϊόντων διατροφής ήδη από το έτος 2000 (τακτικό συμπλήρωμα της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως Gazzetta Ufficiale — Serie Generale n. 194 της 21ης Αυγούστου 2000). Ο κατάλογος αυτός αποτελεί καταγραφή των προϊόντων που παράγονται στην Ιταλία. Τα προϊόντα αυτά καταγράφονται ώστε με την παράδοση της σκυτάλης από γενιά σε γενιά να μην απολεσθεί η γνώση για προϊόντα που έχουν μακρά παράδοση. Η παρουσία της ονομασίας «Ciauscolo» στον κατάλογο της περιφέρειας Marche αποτελεί εξαιρετική ένδειξη της φήμης του προϊόντος, καθώς για να συμπεριληφθεί ένα προϊόν στον εν λόγω κατάλογο πρέπει να αποδειχθεί ότι η ιστορία της παραγωγής του καλύπτει τουλάχιστον μια 25ετία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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