C/2025/3944

16.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3944)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Ciauscolo»

N.º UE: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Ciauscolo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP:

— no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único; o

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación del artículo 2*

Modificación 1

La modificación afecta al artículo 2, apartado 1, del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto sustituir el término «jamón» por el término «pierna».

Motivo: la sustitución es necesaria porque el término «jamón» no es técnicamente correcto, ya que se refiere a un producto acabado y curado, mientras que, cuando se utiliza para la materia prima, el término «pierna» se refiere a una parte de la anatomía del cerdo.

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 2*

Modificación 2

La modificación afecta al artículo 2, apartado 2, del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto aumentar el contenido máximo de materia grasa del «42 %» al «46 %».

Motivo: el aumento del contenido en «materia grasa» del producto acabado en 4 puntos porcentuales mejora la característica distintiva del producto, a saber, su suavidad, que es directamente proporcional al contenido de materia grasa.

Esta modificación aumenta la posibilidad de untar el producto y mejora su vida útil de almacenamiento, tal como se especifica en el apartado sobre el vínculo con el entorno.

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 2*

Modificación 3

La modificación afecta al artículo 2, apartado 2, del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción: el objetivo de la modificación es aumentar la relación máxima grasa/proteínas de «2,80» a «3,07».

Motivo: el cambio es consecuencia de la solicitud de aumentar el contenido máximo de materia grasa del «42 %» al «46 %» (véase la modificación n.º 2).

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 3*

Modificación 4

La modificación afecta al artículo 3, apartado 1, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto eliminar los municipios de Acquacanina, Fiordimonte y Pievebovigliana de la lista de municipios de la provincia de Macerata y añadir el municipio de Valfornace.

Motivo: la modificación es necesaria como consecuencia de los siguientes cambios:

— incorporación del municipio de Acquacanina al municipio de Fiastra en virtud de la Ley regional n.º 25, de 24 de octubre de 2016, publicada en el Boletín Oficial de la Región de Marche n.º 120, de 3 de noviembre de 2016;

— fusión de los municipios de Fiordimonte y Pievebovigliana para constituir el nuevo municipio de Valfornace con arreglo a la Ley regional n.º 69, de 22 de diciembre de 2016, publicada en el Boletín Oficial de la Región de Marche n.º 141, de 29 de diciembre de 2016.

La zona de producción no varía.

La modificación afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 3*

Modificación 5

La modificación afecta al artículo 3, apartado 1, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto incluir la provincia de Fermo, creada por la Ley n.º 147/2004, en la lista de provincias que componen la zona de producción y sus municipios, y algunos municipios de la zona de producción que anteriormente pertenecían a la provincia de Ascoli Piceno figuran ahora en la provincia de Fermo. La zona de producción no varía.

Motivo: algunos municipios que formaban parte de la provincia de Ascoli Piceno han pasado a formar parte de la provincia de Fermo, que fue creada por la Ley n.º 147, de 11 de junio de 2004, publicada en el Boletín Oficial de la República Italiana n.º 138, de 15 de junio de 2004, y se consolidó como tal, a todos los efectos, tras sus primeras elecciones provinciales (6 y 7 de junio de 2009).

La modificación afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 5*

Modificación 6

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto suprimir el apartado «Materias primas» y sustituirlo por una nueva lista de materias primas procedentes de las razas y tipos genéticos autorizados.

Motivo: la modificación de los requisitos genéticos se basa en una descripción más detallada de las razas porcinas y los tipos genéticos permitidos. El origen de las materias primas se ha aclarado aún más en relación con el tipo genético de los reproductores machos y hembras, especificando con precisión todas las combinaciones posibles de cruces de cría y estableciendo restricciones más estrictas en comparación con el pliego de condiciones existente. La modificación prevé una evaluación de la raza y del tipo genético de ambos animales reproductores para comprobar su compatibilidad con la selección de las tres razas de referencia del Libro Genealógico Italiano. Dado que las hembras reproductoras también realizan una importante contribución genética, es preciso evaluar también la cerda para garantizar la conservación de las características tradicionales. Se ha introducido una referencia a la lista de tipos genéticos aprobados para mejorar el control de los cerdos. Esta lista será publicada y actualizada por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Silvicultura.

La modificación afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 5*

Modificación 7

Esta modificación afecta al artículo 5, párrafos 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12, del pliego de condiciones y al punto 3.4 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto suprimir el apartado relativo a la alimentación de los animales criados para la producción de la materia prima.

Motivo: los piensos utilizados no son responsables de las características definitorias de la materia prima, en particular en lo que se refiere a las piezas utilizadas para la producción de la IGP Ciauscolo.

La modificación afecta al documento único.

8. *Modificación del artículo 5*

Modificación 8

Esta modificación afecta al artículo 5, apartados 12 y 13, del pliego de condiciones y al punto 3.4 del documento único.

Descripción: el objetivo de la modificación es suprimir la norma específica sobre el complemento de la ración alimentaria con minerales y vitaminas, así como las normas adicionales sobre alimentación y sobre los métodos de cría utilizados para los animales criados para producir la materia prima.

Motivo: los piensos utilizados y los métodos de cría de ganado no son responsables de las características definitorias de la materia prima, en particular en lo que se refiere a las piezas utilizadas para la producción de la IGP Ciauscolo.

La modificación afecta al documento único.

9. *Modificación del artículo 5*

Modificación 9

La modificación afecta al artículo 5, apartado 15, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: el objetivo de la modificación es eliminar la edad máxima de quince meses para los cerdos considerados aptos para el sacrificio.

Motivo: las piezas utilizadas para la elaboración de salami de la IGP Ciauscolo no se ven afectadas por la edad máxima de cría y, en cualquier caso, el peso de los cerdos en el momento del sacrificio ya está establecido en el propio pliego de condiciones y en el documento único.

La modificación afecta al documento único.

10. *Modificación del artículo 5*

Modificación 10

Esta modificación afecta al artículo 5, apartados 17 y 18, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto modificar las características de peso que deben cumplir las canales de las que proceden las piezas utilizadas como materia prima.

Motivo: la modificación elimina el parámetro del peso medio en vivo por lote de cerdos, que es menos preciso, y lo sustituye por el parámetro del peso individual de la canal, controlado de forma objetiva y precisa para cada cerdo en el momento del sacrificio. La modificación permite comprobar con mayor precisión que cada cerdo sacrificado cumple los requisitos de admisibilidad, sin modificar las características de los cerdos utilizados como materia prima.

La modificación afecta al documento único.

11. *Modificación del artículo 5*

Modificación 11

La modificación afecta al artículo 5, apartado 19, del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto sustituir el término «jamón» por el término «pierna».

Motivo: la sustitución es necesaria porque el término «jamón» no es técnicamente correcto, ya que se refiere a un producto acabado y curado, mientras que, cuando se utiliza para la materia prima, el término «pierna» se refiere a una parte de la anatomía del cerdo.

La modificación afecta al documento único.

12. *Modificación del artículo 5*

Modificación 12

La modificación afecta al artículo 5, apartado 13, del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto suprimir la palabra «triturado» del apartado relativo a los ingredientes.

Motivo: la modificación tiene por objeto suprimir la palabra «triturado», puesto que se ha constatado que basta con añadir ajo. Las características organolépticas (sabor y olor) se obtienen siempre que se utiliza ajo, con independencia de su forma.

La modificación afecta al documento único.

13. *Modificación del artículo 5*

Modificación 13

La modificación afecta al artículo 5, apartado 28, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto añadir la posibilidad de utilizar «un cordel de otra fibra natural apta para entrar en contacto con alimentos» como alternativa al «cordel de cáñamo» en la fase de extracción.

Motivo: la modificación es necesaria debido a la dificultad objetiva que ofrece el abastecimiento de cordel de cáñamo en el mercado. La posibilidad de utilizar un cordel de fibra natural similar al cáñamo resolvería las dificultades antes mencionadas, respetando al mismo tiempo la tradición.

La modificación afecta al documento único.

14. *Modificación del artículo 7*

Modificación 14

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 1, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto reformular el apartado 1 especificando que la verificación del pliego de condiciones corre a cargo del organismo de control responsable de la verificación del pliego de condiciones.

Motivo: se han actualizado los datos de contacto de la estructura de control.

La modificación no afecta al documento único.

15. *Modificación del artículo 8*

Modificación 15

La modificación afecta al artículo 8, apartado 1, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto añadir una forma de envasado además de los ya mencionados, a saber, el envasado de la IGP Ciauscolo «en lonchas» en envases al vacío o en atmósfera modificada.

Motivo: la modificación solicitada añade otra modalidad de comercialización del producto, en consonancia con la demanda del mercado de diferentes estilos de consumo que se ha convertido recientemente en habitual entre los consumidores.

También responde a la demanda del sector de los grandes minoristas, destinada a fomentar el consumo, en lo que respecta a la exposición, la visibilidad, la compra y los costes de distribución.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Ciauscolo»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Ciauscolo» es un producto de carne de porcino, constituido por una mezcla procedente de las piezas siguientes (en orden decreciente): panceta, hasta un máximo del 70 %; paletilla, hasta un máximo del 40 %; recortes de pierna y lomo, hasta el 30 %. La principal característica del «Ciauscolo» es que puede untarse fácilmente en pan.

La IGP «Ciauscolo» se despacha al consumo en forma de cilindro de consistencia blanda de entre 400 y 2 500 g, con un diámetro de entre 4,5 y 10 cm y una longitud de entre 15 y 45 cm.

Al corte, sus lonchas son de color rosado, uniformes y homogéneas, sin partes rancias. Presenta un olor típico, delicado, aromático, característico y especiado (a la mezcla se añaden sal, pimienta negra molida, vino y ajo), y al gusto resulta sabroso y delicado, pero nunca es ácido.

La IGP «Ciauscolo» presenta además las siguientes características químicas:

pH: 4,8 o superior.

Proteínas: mínimo 15,00 %.

Grasa: entre el 32 y el 46 %.

Relación agua/proteína: máximo de 3,10.

Relación grasa/proteína: máximo de 3,07.

En cuanto a las propiedades microbiológicas del producto, las bacterias aerobias mesófilas, lácticas acidófilas y lácticas, que se desarrollan durante el curado deben superar 1×10^7 unidades formadoras de colonias/g.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La alimentación de los cerdos cuya carne y grasa constituyen la materia prima utilizada para la producción de la IGP Ciauscolo no está sujeta a condición alguna.

Las piezas de panceta y paleta, así como los recortes de pierna y lomo, utilizados en las proporciones indicadas en el artículo 2, deberán proceder de cerdos que sean descendientes de:

a) verracos de las razas tradicionales *large white italiana*, *landrace italiana* y *duroc italiana*, con las mejoras introducidas en el Libro Genealógico Italiano, ya sean de raza pura o resultado del cruce entre ellas y cerdas de las razas tradicionales *large white italiana* y *landrace italiana*, ya sean puras o resultado del cruce entre ellas;

b) verracos de las razas tradicionales mencionadas en la letra a) y cerdas mestizas o cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

c) verracos y cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

d) verracos de los demás tipos genéticos mencionados en la letra c) y cerdas de las razas tradicionales mencionadas en la letra a).

El Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Silvicultura actualiza periódicamente la lista de otros tipos genéticos aprobados.

Los tipos siguientes no son elegibles: cerdos con rasgos desfavorables, con especial referencia al gen responsable de la propensión al síndrome de estrés porcino (SEP); los tipos genéticos y los animales que se consideren no conformes a efectos del presente pliego de condiciones; los animales de raza pura de las razas *Llandrace belga, hampshire, piétrain, duroc* y *spotted poland*.

Los cerdos no se envían para su sacrificio antes del final del noveno mes.

Deben encontrarse en unas condiciones sanitarias óptimas. Quedan excluidos del sacrificio los verracos y las hembras. Además, no podrán utilizarse canales que no hayan sido correctamente sangradas ni presenten signos claros de miopatía (PSE y DFDs) ni signos evidentes de afecciones inflamatorias y traumáticas.

Las piezas utilizadas como materia prima deben proceder de canales clasificadas como H (*Heavy*, es decir, pesada) de conformidad con el sistema de clasificación de la UE.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción y el curado de la IGP «Ciauscolo» deben llevarse a cabo exclusivamente en la zona geográfica de producción descrita en el punto 4.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El producto con IGP «Ciauscolo» debe embutirse en tripas naturales de cerdo o de vacuno. Los dos extremos de la tripa se unen mediante un cordel de cáñamo o de otra fibra natural apta para entrar en contacto con alimentos. El producto con IGP «Ciauscolo» puede comercializarse a granel o al vacío, embalado o envasado en atmósfera modificada, entero, en porciones o en lonchas que cumplan la condición siguiente: espesor mínimo de 2 mm.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La denominación «CIAUSCOLO», seguida de la mención «Indicazione Geografica Protetta» [«Indicación Geográfica Protegida»], debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles, claramente identificables a partir de cualquier otra mención de la etiqueta y seguida inmediatamente de las iniciales «IGP», que deben traducirse a la lengua del país de venta del producto, y/o del logotipo comunitario. Se admite la utilización de denominaciones, nombres comerciales y logotipos privados, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a engaño al comprador o al consumidor. Se permite además indicar el nombre o la razón social de las explotaciones cuyo ganado porcino esté en el origen del producto, siempre que la materia prima proceda íntegramente de dichas explotaciones. Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista en este punto. La palabra «CIAUSCOLO» debe figurar en italiano.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la IGP «Ciauscolo» comprende varios municipios de las provincias de Ancona, Macerata, Fermo y Ascoli Piceno. Dicha delimitación tiene en cuenta el carácter tradicional del producto y su popularidad entre las familias de campesinos. A ello se añaden las condiciones climáticas particulares que se dan en la zona delimitada, que tiene un clima predominantemente continental, especialmente en las altas colinas y montañas de los municipios especificados en las cuatro provincias afectadas.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La correcta definición de la zona, que abarca varios municipios de las provincias de Ancona, Macerata, Fermo y Ascoli Piceno, tiene en cuenta el carácter tradicional del producto y su popularidad entre las familias de campesinos. En las explotaciones agrícolas, los campesinos, que residían siempre en la propia explotación, criaban cerdos para abastecer las necesidades familiares y de la propiedad. A menudo, dado que la carne estaba destinada al consumo personal de dos familias, el único cerdo criado se dividía en dos, la mitad para el campesino y la otra mitad para el propietario de la tierra. El «Ciauscolo» era el producto residual tras el corte de las piezas nobles. Una de las particularidades de la zona delimitada hasta la década de 1950 era la existencia de explotaciones en régimen de aparcería, con unas dimensiones cada vez más reducidas (de 4 a 5 hectáreas) debido a que el excedente de mano de obra agrícola provocó una mayor fragmentación de las explotaciones. Por este motivo se criaba un único cerdo en la explotación, dado que se podía combinar con la cría de ganado vacuno y con la producción agrícola; todo ello ayudaba a satisfacer las necesidades alimentarias. Además de estos factores agroeconómicos e históricos relacionados con la economía montañosa, el clima específico de la zona, predominantemente continental, sobre todo en las altas colinas y montañas, desempeña un papel importante. El frío clima invernal, influido por los Montes Sibilinos, tiene un efecto positivo en el curado y, por tanto, en el mantenimiento de las cualidades del producto.

5.2. *Carácter específico del producto*

La solicitud de reconocimiento del «Ciauscolo» como IGP está justificada por la reputación y notoriedad del producto. La característica propia del «Ciauscolo», por la que se conoce y que lo diferencia claramente a los demás embutidos, es que puede untarse. A diferencia de todos los demás embutidos, el «Ciauscolo» no se corta en lonchas sino que se unta en pan o en otros productos similares, una característica que está estrechamente relacionada con la composición específica de la pasta de carne, que posee una presencia significativa de grasa, la finura del molido y las técnicas específicas de elaboración. Otra característica que distingue fácilmente al «Ciauscolo» a ojos de los consumidores, es su consistencia blanda al tacto.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las técnicas y métodos de transformación, conservación y curado utilizados hoy en día para la fabricación del producto de charcutería conocido como «Ciauscolo» están directamente relacionados con la sabiduría tradicional de las poblaciones campesinas y rurales del territorio Piceno. La matanza y la transformación domésticas del cerdo han representado siempre momentos de socialización entre las familias y los vecinos, además de un motivo de intercambio de obsequios entre ellos y donaciones en especie del aparcero al propietario del terreno (el *padrone*). Siempre ha sido un acontecimiento social tradicional durante el invierno y las costumbres, el folclore y los hábitos conexos se reflejan y mantienen en la cultura popular. Según la definición etimológica del nombre «ciaùscolo, ciavuscolo», es probable que se derive de «ciabusculum», es decir, comida ligera, tentempié, alimento consumido en pequeñas cantidades, fiel a la tradición campesina, en los intervalos entre el desayuno y la comida, o entre la comida y la cena. Varios documentos demuestran la utilización tradicional de la denominación «Ciauscolo» y atestiguan la presencia desde hace siglos del «Ciauscolo» en el territorio delimitado. A modo de ejemplo, se cita un extracto de los *Prezzi dei generi* (precios de las mercancías) de octubre de 1851, incluido en el Archivo Notarial del municipio de Camerino, en el que se mencionan, además de distintos productos (cereales, ternera, cerdo, jamón, salami, salchicha, bacalao), el «Ciauscolo» con el precio correspondiente. Cabe señalar que el documento menciona exactamente la denominación por la que se solicita el reconocimiento como IGP. En tiempos más recientes, la fama del producto está demostrada también por la presencia de la denominación y de una definición precisa en el *Dizionario Zingarelli della lingua italiana* [«Diccionario Zingarelli de la Lengua Italiana», documento en italiano]. Dicho diccionario define el «ciauscolo» como un «embutido muy suave, elaborado con grasa de cerdo de alta calidad y carne muy finamente extraída, aromatizado con ajo y especias, ligeramente ahumado, característico de Marche» y data el origen del nombre en 1939. Por último, la denominación del «Ciauscolo» también queda acreditada por la inclusión de la denominación en la lista nacional de productos alimenticios tradicionales desde 2000 (suplemento ordinario del Boletín Oficial — Serie General n.º 194, de 21 de agosto de 2000). La lista cataloga productos fabricados en Italia para evitar que el conocimiento de productos con una larga tradición desaparezca con el paso de las generaciones. La inclusión del nombre «Ciauscolo» en la lista de la Región de Marche es una señal segura de la fama del producto, ya que para incluir un producto debe aportarse la prueba de que lleva al menos veinticinco años en producción.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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