C/2025/3944

16.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3944)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Ciauscolo“

ELi nr: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Ciauscolo“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4.

Kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadi muudatused:

— ei hõlma kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

— ei too kaasa ohtu kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning

— ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus. Selle muudatuse eesmärk on asendada sõna „prosciutto“ (sink) sõnaga „coscia“ (tagaosa).

Põhjus. Asendamine on vajalik, sest termin „prosciutto“ ei ole tehniliselt korrektne, kuna viitab valmis- ja laagerdunud tootele, samas kui tooraine puhul tähendab termin „coscia“ anatoomilist osa.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 2 ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on suurendada maksimaalset rasvasisaldust 42 %-lt 46 %-le.

Põhjus. Valmistoote rasvasisalduse suurendamine 4 protsendipunkti võrra aitab esile tuua toote iseloomulikku omadust – selle pehmust, mis on otseselt seotud rasva osakaaluga.

See muudatus parandab toote määritavust ja säilivust, nagu on täpsustatud punktis „Seos geograafilise piirkonnaga“.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 2 ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on suurendada rasvade/valkude suhet 2,80-lt 3,07-le.

Põhjus. See tuleneb taotlusest suurendada maksimaalset rasvasisaldust 42 %-lt 46 %-le (vt muudatus 2).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus. Selle muudatuse eesmärk on jätta Macerata provintsi valdade loetelust välja Acquacanina, Fiordimonte ja Pievebovigliana vallad ning lisada Valfornace vald.

Põhjus. Muudatus on vajalik järgmiste muudatuste tõttu:

— Acquacanina valla ühendamine Fiastra vallaga kooskõlas 24. oktoobri 2016. aasta maakonnaseadusega nr 25, mis avaldati 3. novembri 2016. aasta Marche maakonna ametlikus väljaandes nr 120;

— Fiordimonte ja Pievebovigliana valla ühinemine uue Valfornace valla moodustamiseks kooskõlas 22. detsembri 2016. aasta maakonnaseadusega nr 69, mis avaldati 29. detsembri 2016. aasta Marche maakonna ametlikus väljaandes nr 141.

Tootmispiirkonda ei muudeta.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on lisada tootmispiirkonna provintside ja asjaomaste valdade loetellu Fermo provints, mis loodi seadusega nr 147/2004: mõned tootmispiirkonda kuuluvad vallad, mis varem kuulusid Ascoli Piceno provintsi, on nüüd viidud Fermo provintsi valdade loetellu. Tootmispiirkonda ei muudeta.

Põhjus. Mõned vallad, mis kuulusid varem Ascoli Piceno provintsi, kuuluvad nüüd Fermo provintsi koosseisu, mis loodi 11. juuni 2004. aasta seadusega nr 147, mis avaldati 15. juuni 2004. aasta Itaalia Vabariigi ametlikus väljaandes nr 138, ning mis sai toimivaks ja täieõiguslikuks pärast esimesi provintsivalimisi (6.–7. juunil 2009).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on olemasolev tooraineid käsitlev lõige välja jätta ning asendada see uue lubatud tõugudest ja genotüüpidest koosneva tooraine loeteluga.

Põhjus. Geneetiliste nõuete muutmine põhineb lubatud seatõugude ja genotüüpide üksikasjalikumal kirjeldusel. Tooraine päritolu seos aretusloomade – nii isaste kui ka emaste – genotüübiga on tehtud veelgi selgemaks, täpsustatud on tõugude ristamise lubatud kombinatsioone ja kehtestatud on rangemad piirangud võrreldes kehtiva tootespetsifikaadiga. Muudetud tekstis sätestatakse, et nii emas- kui ka isasloomade tõu ja genotüübi hindamine on vajalik selleks, et kontrollida nende vastavust Itaalia tõuraamatus esitatud kolmele võrdlustõule. Kuna emasloomade geneetiline panus on samuti oluline, tuleb nüüd hinnata ka emist, et tagada traditsiooniliste omaduste püsimine. Viidatakse heakskiidetud genotüüpide nimekirjale, et parandada kontrolli sigade üle. Loetelu avaldamise ja ajakohastamise eest vastutab põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

7. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõikeid 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 ja 12 ning koonddokumendi punkti 3.4.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on jätta välja lõik, mis käsitleb tooraine saamiseks kasvatatavate loomade söötmist.

Põhjus. Söötmine ei sisalda teavet tooraine ega eelkõige kaitstud geograafilise tähisega toote „Ciauscolo“ valmistamiseks kasutatava liha kohta.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

8. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõikeid 12 ja 13 ning koonddokumendi punkti 3.4.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on jätta välja viide toidunormidele mineraalainete ja vitamiinide lisamise kohta ning muud viited tooraine saamise eesmärgil peetavate loomade toitmisele ja kasvatustehnikale.

Põhjus. Söötmine ja kasvatustehnika ei sisalda teavet tooraine ega eelkõige kaitstud geograafilise tähisega toote „Ciauscolo“ valmistamiseks kasutatava liha kohta.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

9. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 15 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on kaotada 15 kuu vanuse ülempiir sigade tapamajja saatmisel.

Põhjus. Kaitstud geograafilise tähisega toote „Ciauscolo“ valmistamiseks kasutatav liha ei sõltu sigade vanuse ülempiirist ning lisaks on nende tapakaal juba määratletud nii tootespetsifikaadis kui ka koonddokumendis.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

10. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõikeid 17 ja 18 ning koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on asendada nende rümpade kaalu kirjeldus, millest pärineb toorainena kasutatav liha.

Põhjus. Selle muudatusega on välja jäetud viide tapamajja saadetavasse partiisse kuuluvate sigade keskmisele eluskaalule ja see on asendatud ühe rümba kaalu näitajaga, mida on iga sea puhul tapmise ajal võimalik objektiivselt ja täpselt kontrollida. Muudatus võimaldab täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele; omadusi, millele sead peavad toorainena kasutamiseks vastama, ei ole muudetud.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

11. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 19 ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on asendada sõna „prosciutto“ (sink) sõnaga „coscia“ (tagaosa).

Põhjus. Asendamine on vajalik, sest termin „prosciutto“ ei ole tehniliselt korrektne, kuna viitab valmis- ja laagerdunud tootele, samas kui tooraine puhul tähendab termin „coscia“ anatoomilist osa.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

12. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 13 ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on jätta koostisosi käsitlevast lõigust välja sõna „purustatud“.

Põhjus. Muudatuse eesmärk on jätta välja sõna „purustatud“, kuna on leitud, et piisab sõnast „küüslauk“: organoleptilised omadused (maitse ja lõhn) on kasutamisel tagatud olenemata, mis kujul kõnealune tooraine on.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

13. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 28 ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on lisada kinnisidumise kirjeldusse võimalus kasutada „kanepinööri“ asemel „muud looduslikku kiudu, mis on toiduga kokkupuuteks sobiv“.

Põhjus. Muudatus on tingitud objektiivsetest raskustest kanepinööri hankimisel. Võimalus kasutada kinnisidumisel looduslikust kiust nööri, mis on sarnane kanepiga, lahendaks eespool nimetatud raskused ja võimaldaks jätkata tootmist traditsioonilisel viisil.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

14. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 1, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus. Muudatuse eesmärk on sõnastada ümber lõige 1, täpsustades, et tootespetsifikaadi kontrollimise eest vastutav kontrolliasutus kontrollib käesolevat tootespetsifikaati.

Põhjus. Ajakohastatud on viiteid kontrollasutusele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

15. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus. Muudatusega soovitakse lisada juba olemasolevatele pakendamisviisidele veel üks: kaitstud geograafilise tähisega viilutatud toote „Ciauscolo“ vaakum- või gaasipakendid.

Põhjus. Muutmise eesmärk on lisada täiendav turuleviimise viis, mis kajastab tarbijate mitmekesiste tarbimisharjumuste tõttu viimasel ajal laialt levinud kaubanduslikku nõuet.

See vastab ka suurte jaekettide vajadusele seoses toote väljapaneku, nähtavuse, ostmise ja turustuskuludega, kuna soodustab toote müüki.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Ciauscolo“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Ciauscolo“ on sealihasegust koosnev töödeldud sealihatoode, mis sisaldab kahanevas järjekorras järgmisi osi: kuni 70 % kõhutükki (*pancetta*), kuni 40 % abaosa, kuni 30 % tagaosa ja kaelakarbonaadi lõikmeid. „Ciauscolo“ peamine omadus on see, et seda on lihtne leivale määrida.

Kaitstud geograafilise tähisega „Ciauscolo“ sealihatoodet turustatakse silindrikujulises painduvas vormis, kaaluga 400–2 500 g, läbimõõduga 4,5–10 cm ja pikkusega 15–45 cm.

Lahtilõigatult ei ole ühtlast roosat värvi siledal viilul rääsunud kohti. Lõhn on õrn, aromaatne, äratuntav, puhas ja vürtsikas (segule lisatakse soola, jahvatatud musta pipart, veini, küüslauku) ning maitse on hõrk ja meeldiv, mitte kunagi hapu.

Peale selle on kaitstud geograafilise tähisega „Ciauscolo“ sealihatootel järgmised keemilised omadused:

pH: 4,8 või rohkem.

Valgud: vähemalt 15,00 %.

Rasvad: 32–46 %.

Niiskuse/valkude suhe: kõige rohkem 3,10.

Rasvade/valkude suhe: kõige rohkem 3,07.

Mikrobioloogiliste näitajate osas peab toote valmimise ajal arenevate aeroobsete mesofiilsete bakterite, piimhappebakterite ja atsidofiilsete piimhappebakterite sisaldus olema rohkem kui 1 × 10 kolooniaid moodustavat osakest grammi kohta.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Ei ole sätestatud tingimusi selliste sigade söötmisele, kelle liha ja rasv on kaitstud geograafilise tähisega toote „Ciauscolo“ tooraine.

Kõhutükid, abaosa, tagaosa ja kaelakarbonaadi lõikmed peavad artiklis 2 osutatud proportsioonides pärinema järgmiste loomade järglastelt:

a) traditsioonilist Itaalia Large White'i, Itaalia Landrace'i ja Itaalia Duroci tõugu kuldid (parandatud vastavalt Itaalia tõuraamatule), kes on kas puhtatõulised või nende tõugude ristandid, ja traditsioonilist Itaalia Large White'i ja Itaalia Landrace'i tõugu emised, kes on kas puhtatõulised või nende tõugude ristandid;

b) punktis a nimetatud traditsioonilist tõugu kuldid ning ristandemised või teise genotüübi emised tingimusel, et neid aretatakse lihasigade tootmiseks selliste selekteerimis- ja/või ristamismudelitega, millesse on kaasatud Large White'i, Landrace'i või Duroci tõud ja mille eesmärgid on kooskõlas Itaalia tõuraamatu eesmärkidega;

c) muu genotüübi kuldid ja emised eeldusel, et neid aretatakse raskete sigade tootmiseks selliste selekteerimis- ja/või ristamismudelitega, millesse on kaasatud Large White'i, Landrace'i või Duroci tõud ja mille eesmärgid on kooskõlas Itaalia tõuraamatu eesmärkidega;

d) punktis c nimetatud muu genotüübi kuldid ja punktis a nimetatud traditsioonilist tõugu emised.

Muude heakskiidetud genotüüpide loetelu ajakohastab ja avaldab korrapäraselt põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium.

Välja jäetakse sead, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige loomad, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni; sellise tõuliini ja selliste loomade esindajad, keda peetakse käesoleva spetsifikaadi eesmärkidele mittevastavaks; puhtatõulised Belgia Landrace'i, Hampshire'i, Pietraini, Duroci ja Spotted Polandi tõugu sead.

Sead saadetakse tapamajja pärast üheksa kuu vanuseks saamist.

Sigu tuleb pidada optimaalsetes hügieenitingimustes. Kulte ja aretusemiseid liha saamiseks tapamajja ei saadeta. Peale selle on keelatud kasutada täielikult veretustamata rümpasid või rümpasid, millel esineb ilmseid müopaatia tunnuseid (PSE- või DFD-liha) või nähtavaid põletikulisi või traumaatilisi tüsistusi.

Kasutatav liha peab olema pärit üksnes rümpadest, mis on liigitatud klassi H (Heavy – rasked sead) vastavalt ELi klassifitseerimissüsteemile.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kaitstud geograafilise tähisega sealihatoote „Ciauscolo“ tootmise ja valmimise toimingud peavad aset leidma üksnes punktis 4 kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud geograafilise tähisega sealihatoode „Ciauscolo“ peab olema topitud naturaalsesse sea- või veisesoolde. Kõik vorstid peavad olema kahest otsast kanepinööriga või muu toiduga kokkupuuteks sobiva loodusliku kiuga kinni seotud. Kaitstud geograafilise tähisega toodet „Ciauscolo“ võib turustada lahtiselt, vaakum- või gaasikeskkonda pakendatult nii tervelt, viiludena kui ka portsjonina järgneval viisil: minimaalne paksus 2 mm.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Etiketile peab selgelt ja kustumatute tähtedega olema märgitud nimetus „CIAUSCOLO“, millele järgneb tähis „Indicazione Geografica Protetta“ (kaitstud geograafiline tähis), mis eristub selgelt mis tahes muust etiketile kirjutatud nimetusest, ning kohe selle järel peab olema lühend „IGP“ (KGT), mis peab olema tõlgitud selle riigi keelde, kus asjaomast toodet turustatakse, ja/või ühenduse graafiline sümbol. Lubatud on kasutada tähiseid, mis viitavad nimedele, ärinimedele või kaubamärkidele, tingimusel et neil ei ole kaudselt ülistavat tähendust ja et nad ei ole ostjat ja/või tarbijat eksitava iseloomuga. Muu hulgas on lubatud märkida nende seakasvatusettevõtete nimi või ärinimi, kust asjaomase toote tooraine pärineb, tingimusel et kogu tooraine pärineb asjaomastest ettevõtetest. Keelatud on lisada mis tahes muud teavet, mis ei ole käesolevas artiklis selgesõnaliselt sätestatud. Nimetus „CIAUSCOLO“ peab olema märgitud itaalia keeles.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Ciauscolo“ tootmispiirkond hõlmab Ancona, Macerata, Fermo ja Ascoli Piceno provintside teatud valdu. Selline määratlus kinnitab „Ciauscolo“ traditsioonilisust ja selle levikut taluperedes. Peale selle tuleb arvestada määratletud piirkonna kliima eripära – nelja asjaomase provintsi kindlaksmääratud valdades on peamiselt kontinentaalne kliima, seda eelkõige künklikel aladel ja mägedes.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Täpne geograafiline määratus, mis hõlmab Ancona, Macerata, Fermo ja Ascoli Piceno teatavaid valdu, kinnitab „Ciauscolo“ traditsioonilisust ja selle levikut taluperedes. Põllumajandustaludes kasvatasid talus alaliselt elavad rentnikud sigu oma pere ja taluomaniku vajaduste täitmiseks. Kuna tegemist oli kahe perekonna omatarbimisega, jagati üks siga sageli kaheks: üks pool rentnikule ja teine omanikule. „Ciauscolo“ oli liha töötlemise kõrvalsaadus pärast filee eraldamist. Kuni 1950. aastateni oli määratletud piirkonnale omane tunnus tööjõu ülejäägi tõttu loonusrendilepinguga kasutusse antud aina väiksemate (4–5 hektarit) põllumajandustalude olemasolu, mille tulemusel jagati maaomand aina rohkemateks osadeks: see selgitab asjaolu, miks põllumajandustaludes vaid üht siga kasvatati, arvestades, et see oli kokkusobiv veisekasvatuse, taimekasvatuse ja toiduvajadustega. Peale põllumajandusega seotud kaalutluste ja ajalooliste viidete mägipiirkondade majandusele tuleb arvesse võtta asjaomase piirkonna kliima eripära, mis on valdavalt kontinentaalne, eelkõige kõnealuse piirkonna kõrgmäestiku aladel. Sibillini mäeahelike tõttu külmadel talvedel on soodne mõju kõnealuse toote valmimisele ja seega ka kvaliteediomaduste säilitamise võimele.

5.2. *Toote eripära*

Kaitstud geograafilise tähise „Ciauscolo“ tunnustamise taotlust põhjendatakse asjaomase toote maine ja tuntusega. „Ciauscolo“ on tuntud selle poolest, et seda saab hõlpsasti leivale määrida, mis eristab teda selgelt teistest vorstitoodetest. Erinevalt teistest vorstidest ei lõigata „Ciauscolot“ viiludeks, vaid määritakse leivale või mõnele muule sarnasele tootele, ning see eriti hinnatud omadus tuleneb eelkõige lihasegu spetsiaalsest koostisest, eelkõige rasvasisaldusest, peenest konsistentsist ning erilistest tootmismeetoditest. Veel üks omadus, mis võimaldab tarbijal „Ciauscolot“ hõlpsalt eristada, on selle eriline painduvus.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

„Ciauscolo“ vorstitoote tootmise, säilitamise ja laagerdamise tunnustatud tehnikad ja meetodid on otseselt seotud Piceno piirkonna talupoegade ja maarahva traditsioonilise oskusteabega. Sea kodune tapmine ja töötlemine on alati olnud osa perede ja naabrite omavahelisest läbikäimisest, samuti annab see võimaluse omavahelisteks vahetusteks ning loonusrentniku naturaalandamiteks maa omanikule (*padrone*). Sea kodune tapmine ja töötlemine on vana traditsioon, talvise hooaja sotsiaalse iseloomuga sündmus, mille kohta on rahvakultuuris oma kombed, folkloor, kostüümid ning pärimus. Etümoloogilisest seisukohast tuleneb sõna *ciaùscolo*, *ciavuscolo* ladinakeelsest sõnast *ciabusculum*, mis maaelu traditsioonis tähendab väikest einet, suupistet või kerget vahepala, mida söödi kiirustades hommiku- ja lõunasöögi ning lõuna- ja õhtusöögi vahel. Paljud dokumendid kinnitavad nimetuse „Ciauscolo“ traditsioonilist kasutamist ning annavad tunnistust sellest, et kõnealust toodet on määratletud piirkonnas juba sajandeid valmistatud. Näiteks võib tsiteerida väljavõtet Camerino omavalitsuse notariaalarhiivis leiduvast 1851. aasta oktoobrikuu väljaandest „Prezzi dei generi“ („Toidukaupade hinnad“), kus eri toodete seast (teravili, mullikas, siga, sink, suured ja väikesed vorstid, kuivatatud tursk) leiab ka „Ciauscolo“ koos asjaomase hinnaga. Tuleks märkida, et selles dokumendis kasutatakse täpselt sama nimetust, mille kohta on esitatud kaitstud geograafilise tähise tunnustamise taotlus. Hilisemast ajast tõendab kõnealuse toote tuntust selle esinemine koos täpse määratlusega Zingarelli itaalia keele sõnaraamatus (Dizionario Zingarelli della lingua italiana). Selles sõnaraamatus määratletakse „Ciauscolot“ kui „Marche maakonnale iseloomulikku väga pehme konsistentsiga vorsti, mida toodetakse kõrgeima kvaliteediga searasvast ning väga peeneks hakitud lihast, millele on lisatud kergelt suitsutatud küüslauku ja vürtse“, ning esitatakse selle sõna etümoloogia alates 1939. aastast. „Ciauscolo“ tuntust tõestab ka selle nimetuse esinemine traditsiooniliste põllumajanduslike toiduainete 2000. aasta loetelus (Gazzetta Ufficiale regulaarne lisa – üldseeria nr 194, 21. august 2000). Selles on loetletud riigi territooriumil valmistatavad tooted. Loetelu eesmärk on vältida vanade traditsioonidega seotud tootmise hääbumist põlvkondade vahetumise tõttu. Nimetuse „Ciauscolo“ esinemine Marche maakonna loetelus annab väga olulise tõendi kõnealuse toote tuntusest, arvestades, et sellesse loetelusse toote lisamiseks peab tõendama, et seda toodet on toodetud juba vähemalt 25 aastat.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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