C/2025/3944

16.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3944)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Ciauscolo”

EU-nro: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Ciauscolo”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän muutokset

— eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Muutos 2 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on korvata ilmaisu ”kinkku” ilmaisulla ”reisi”.

Perustelu: Korvaaminen on tarpeen, koska ilmaisu ”kinkku” (italiaksi ”prosciutto”) on teknisesti epämääräinen ja viittaa valmiiseen, suolattuun ja ilmakuivattuun tuotteeseen. Raaka-aineesta puhuttaessa ilmaisu ”reisi” viittaa tarkemmin osaan sian ruhosta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos 2 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on nostaa enimmäisrasvapitoisuus 42 prosentista 46 prosenttiin.

Perustelu: Lopputuotteen rasvapitoisuuden lisääminen 4 prosenttiyksiköllä parantaa tuotteen ominaispiirteitä, erityisesti sen pehmeyttä, joka on suoraan kytköksissä rasvapitoisuuteen.

Tällä muutoksella lisätään tuotteen levittyvyyttä ja pidennetään sen säilyvyyttä, jotka mainitaan yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevassa kohdassa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos 2 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on nostaa rasva/proteiinisuhdetta 2,80:sta enintään 3,07:ään.

Perustelu: Syynä on rasvan enimmäispitoisuuden nostaminen 42 prosentista 46 prosenttiin (ks. muutos 2).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos 3 kohtaan*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on poistaa Maceratan maakunnan kuntaluettelosta Acquacaninan, Fiordimonten ja Pievebovigliananan kunnat ja lisätä siihen Valfornacen kunta.

Perustelu: Tämä on tarpeen seuraavien muutosten vuoksi:

— Acquacaninan kunnan liittäminen Fiastran kuntaan 24. päivänä lokakuuta 2016 annetun alueellisen lain n:o 25 nojalla (julkaistu 3. marraskuuta 2016 Marchen alueen virallisessa lehdessä n:o 120),

— Fiordimonten ja Pievebovigliananan kuntien sulautuminen uudeksi Valfornacen kunnaksi 22. joulukuuta 2016 annetun aluelain n:o 69 nojalla (julkaistu 29. joulukuuta 2016 Marchen alueen virallisessa lehdessä n:o 141).

Tuotantoalue ei ole muuttunut.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos 3 kohtaan*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on lisätä Fermon maakunta (perustettu lailla n:o 147/2004) tuotantoalueen muodostavien maakuntien ja kuntien luetteloon, sillä osa aiemmin Ascoli Picenon maakuntaan kuuluneista tuotantoalueen kunnista kuuluu nyt Fermon maakuntaan. Tuotantoalue ei ole muuttunut.

Perustelu: Osa aiemmin Ascoli Picenon maakuntaan kuuluneista kunnista kuuluu nyt Fermon maakuntaan, joka perustettiin 11. kesäkuuta 2004 lailla n:o 147 (julkaistu 15. kesäkuuta 2004 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 138) ja josta tuli toiminnallinen maakunta ensimmäisten maakuntavaalien myötä (6. ja 7. kesäkuuta 2009).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on poistaa raaka-aineita koskeva kohta ja korvata se uudella luettelolla raaka-aineista, jotka ovat peräisin sallituista roduista ja geneettisistä tyypeistä.

Perustelu: Muutos geneettisiin vaatimuksiin perustuu sallittujen sikarotujen ja geneettisten tyyppien tarkempaan kuvaukseen. Raaka-aineiden alkuperää on selkeytetty entisestään sekä uros- että naaraspuolisten jalostuseläinten geneettisen tyypin osalta, kaikki mahdolliset risteytysyhdistelmät on selvennetty tarkasti ja tuote-eritelmään on asetettu entistä tiukempia rajoituksia. Muutoksella edellytetään, että molempien jalostuseläinten rotu ja geneettinen tyyppi on arvioitava, jotta voidaan varmistaa, että ne ovat yhteensopivia Italian kantakirjaan valittujen kolmen perusrodun kanssa. Koska myös emakon geenit vaikuttavat jälkeläisiin merkittävästi, myös emakko on arvioitava, jotta varmistetaan että perinteiset ominaisuudet säilyvät. Sikojen valvonnan parantamiseksi tekstissä viitataan nyt hyväksyttyjen geneettisten tyyppien luetteloon. Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö julkaisee luettelon ja pitää sen ajan tasalla.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 ja 12 alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on poistaa kohta, joka koskee raaka-aineeksi kasvatetuille eläimille annettavaa rehua.

Perustelu: Käytettävä rehu ei vaikuta raaka-aineen perusominaisuuksiin etenkään Ciauscolo SMM -tuotteen valmistuksessa käytettyjen palojen osalta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 12 ja 13 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on poistaa erityissääntö, joka koskee rehuannoksen täydentämistä kivennäisaineilla ja vitamiineilla, sekä raaka-aineen tuottamiseen käytettävien eläinten ruokintaa ja jalostusmenetelmiä koskevat lisäsäännöt.

Perustelu: Käytettävä rehu ja jalostusmenetelmät eivät vaikuta raaka-aineen perusominaisuuksiin etenkään Ciauscolo SMM -tuotteen valmistuksessa käytettyjen ruhonosien osalta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 15 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on poistaa teurastukseen soveltuviksi katsottavien sikojen 15 kuukauden enimmäisikä.

Perustelu: Sikojen enimmäiskasvatusikä ei vaikuta Ciauscolo SMM -salamin valmistuksessa käytettäviin ruhonosiin, ja teurastettavien sikojen paino on joka tapauksessa jo vahvistettu tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 17 ja 18 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on muuttaa niiden ruhojen painovaatimuksia, joista raaka-aineena käytettävät ruhonosat saadaan.

Perustelu: Muutoksella poistetaan epätarkka viittaus sikaerän keskimääräiseen elopainoon. Tämä korvataan yksittäisen ruhon teuraspainoa koskevalla parametrillä, joka tarkastetaan objektiivisesti ja tarkasti kunkin teurastettavan sian osalta. Muutoksen ansiosta voidaan varmistaa täsmällisemmin, että jokainen teurastettu sika täyttää edellytykset. Muutoksella ei muuteta raaka-aineina käytettävien sikojen ominaisuuksia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 19 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on korvata ilmaisu ”kinkku” ilmaisulla ”reisi”.

Perustelu: Muutos on tarpeellinen, koska ilmaisu ”kinkku” (italiaksi ”prosciutto”) on teknisesti epämääräinen ja viittaa valmiiseen, suolattuun ja ilmakuivattuun tuotteeseen. Raaka-aineesta puhuttaessa ilmaisu ”reisi” viittaa tarkemmin osaan sian ruhosta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 13 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on poistaa sana ”murskattu” ainesosia koskevasta kohdasta.

Perustelu: Muutoksella halutaan poistaa sana ”murskattu”, koska on todettu, että pelkkä valkosipulin lisääminen riittää. Aistinvaraiset ominaisuudet (maku ja haju) saavutetaan käyttämällä valkosipulia missä muodossa tahansa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Muutos 5 kohtaan*

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 28 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on lisätä mahdollisuus käyttää sidontavaiheessa toisenlaista elintarvikkeille soveltuvaa luonnonkuitua vaihtoehtona hamppukuidusta valmistetulle langalle.

Perustelu: Muutos on tarpeellinen hamppukuidusta valmistetun langan objektiivisten hankintavaikeuksien vuoksi markkina-alueella. Tällaiset vaikeudet ratkaistaisiin perinteitä kunnioittaen, jos tuote voitaisiin sitoa muulla hampun kaltaisesta luonnonkuidusta valmistetulla langalla.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Muutos 7 kohtaan*

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on muotoilla 1 alakohta uudelleen ja täsmentää, että tuote-eritelmän tarkastamisesta vastaava valvontaelin tarkastaa tuote-eritelmän.

Perustelu: Valvontaelimen tiedot on päivitetty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Muutos 8 kohtaan*

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksen tarkoituksena on lisätä jo mainittujen pakkausmuotojen joukkoon uusi pakkausmuoto, eli SMM-tuotteen ”Ciauscolo” viipaleet tyhjiö- tai suojakaasupakkauksissa.

Perustelu: Pyydetyllä muutoksella lisätään uusi muoto, jossa tuotetta voidaan myydä. Näin vastataan kysyntään, joka liittyy erilaisten kulutustapojen viimeaikaiseen yleistymiseen.

Muutoksella vastataan myös suurten vähittäiskauppojen tarpeisiin esillepanon, näkyvyyden, ostojen ja jakelukustannusten osalta, mikä edistää kulutusta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Ciauscolo”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Ciauscolo on sianlihasta jalostettu tuote, jonka valmistukseen on käytetty seuraavista paloista (alenevassa tärkeysjärjestyksessä) peräisin olevaa sianlihaa: kylki, enintään 70 %; lapa, enintään 40 %; reisi ja selkäfileen leikkuujätteet, enintään 30 %. Ciauscolo -lihavalmisteen tärkein ominaisuus on levittyvyys eli sitä on helppo sivellä leivälle.

SMM-tuote ”Ciauscolo” tarjotaan kulutukseen rakenteeltaan pehmeän lieriön muotoisena. Sen paino on 400–2 500 grammaa, halkaisija 4,5–10 senttimetriä ja pituus 15–45 senttimetriä.

Leikattuna viipale on väriltään vaaleanpunainen, tasainen ja yhtenäinen, eikä siinä esiinny härskiintyneitä kohtia. Tuoksu on miedon aromaattinen, tuotteelle ominainen, selkeä ja mausteinen (sekoitusvaiheessa massaan lisätään suolaa, jauhettua mustapippuria, viiniä ja valkosipulia) ja maku hienostunut ilman minkäänlaista happamuutta.

Lisäksi SMM-tuotteella ”Ciauscolo” on seuraavat kemialliset ominaisuudet:

pH-arvo: vähintään 4,8

proteiinipitoisuus: vähintään 15,00 %

rasvapitoisuus: 32–46 %

vesi/proteiinisuhde: enintään 3,10

rasva/proteiinisuhde: enintään 3,07

Mikrobiologisten ominaisuuksien osalta kypsymisen aikana kehittyviä aerobisia mesofiilisia bakteereita, asidofilusbakteereita ja maitohappobakteereita on oltava enemmän kuin 1×10^7 pmy/g.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

SMM-tuotteen ”Ciauscolo” raaka-aineena käytettävän lihan ja rasvan lähteenä olevien sikojen rehuun ei sovelleta mitään edellytyksiä.

Kyljen, lavan, reiden ja selkäfileen leikkuujätteiden, joita käytetään 2 kohdan mukaisissa suhteissa, on oltava peräisin sioista, jotka ovat seuraavien jälkeläisiä:

a) perinteisiin rotuihin Italian Large White, Italian Landrace ja Italian Duroc kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt karjut, jotka on merkitty Italian kantakirjajärjestelmään, ja perinteisiin rotuihin Italian Large White ja Italian Landrace kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt emakot

b) a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat karjut ja risteytetyt emakot tai muita geneettisiä tyyppejä edustavat emakot edellyttäen, että tällaiset emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

c) muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja emakot edellyttäen, että tällaiset karjut ja emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

d) c alakohdassa mainittuja muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat emakot.

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö päivittää ja julkaisee säännöllisesti luettelon muista hyväksytyistä geneettisistä tyypeistä.

Seuraavanlaisista sioista saatavaa lihaa ei sallita: siat, joilla on epäedullisia piirteitä (erityisesti sikojen stressialttiuteen liittyvä geeni), geneettiset tyypit ja eläimet, joiden ei katsota muilta osin täyttävän tämän tuote-eritelmän vaatimuksia, rotuihin Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvat puhdasrotuiset siat.

Siat voidaan lähettää teurastettaviksi aikaisintaan yhdeksännen elinkuukautensa lopussa.

Eläinten terveydentilan on oltava erinomainen. Karjuja ja emakoita ei teurasteta. Myös sellaisten ruhojen käyttö on kielletty, joiden verenlaskua ei ole suoritettu kunnolla loppuun tai joissa on selviä myopatian (PSE, DFD) merkkejä taikka ilmeisiä merkkejä tulehduksista tai traumoista.

Raaka-aineena käytettävien ruhonosien on oltava peräisin ruhoista, jotka on luokiteltu luokkaan H (Heavy) EU:n luokitusjärjestelmän mukaisesti.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

SMM-tuotteen ”Ciauscolo” tuotannon ja kypsytyksen on tapahduttava yksinomaan 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä tuotantoalueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

SMM-tuote ”Ciauscolo” on valmistettava luonnolliseen sian- tai naudansuoleen. Makkarat sidotaan molemmista päistään hamppukuidusta tai muusta elintarvikkeille soveltuvasta luonnonkuidusta valmistetulla langalla. SMM-tuote ”Ciauscolo” voidaan saattaa kulutukseen pakkaamattomana tai tyhjiöpakkaukseen tai suojakaasuun pakattuna, kokonaisena, annoksina tai viipaleina seuraavan edellytyksen mukaisesti: vähimmäispaksuus 2 mm.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Nimitys ”CIAUSCOLO” täydennettynä maininnalla ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) on merkittävä etikettiin selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista tiedoista. Välittömästi nimityksen jälkeen on merkittävä kirjainlyhenne ”IGP” (SMM) käännettynä sen maan kielelle, jossa tuote on määrä pitää kaupan, sekä yhteisön tunnus. Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan ostajaa ja/tai kuluttajaa harhaan. Lisäksi on sallittua ilmoittaa käytetyn raaka-aineen tuotannosta vastanneiden sikatilojen nimi tai toiminimi, edellyttäen että raaka-aine on kokonaisuudessaan peräisin kyseisiltä tiloilta. Muiden kuin tässä kohdassa nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty. Nimitys ”CIAUSCOLO” on merkittävä italian kielellä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-tuotteen ”Ciauscolo” tuotantoalue käsittää tiettyjä kuntia Anconan, Maceratan, Fermon ja Ascoli Picenon maakunnissa. Rajaamisessa on otettu huomioon tuotteen perinteinen luonne ja sen levinneisyys maaseutuväestön keskuudessa. Muita tekijöitä ovat määritetyn alueen ilmaston erityispiirteet. Erityisesti alueen korkeimmissa osissa — edellä tarkoitettujen neljän maakunnan kukkuloilla ja vuorilla sijaitsevissa kunnissa — vallitsee pääsääntöisesti mannerilmasto.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityispiirteet*

Tietyt kunnat Anconan, Maceratan, Fermon ja Ascoli Picenon maakunnissa käsittävän alueen tarkassa määrittelyssä on otettu huomioon tuotteen perinteinen luonne ja levinneisyys alueen maaseutuväestön keskuudessa. Viljelijät, jotka aina asuivat vuokraamallaan tilalla, kasvattivat siellä sikoja oman perheensä ja tilanomistajan tarpeisiin. Koska kyseessä oli kahden perheen omavaraistalous, ainoa sika jaettiin usein kahtia: toinen puolikas viljelijälle, toinen tilanomistajalle. Ciauscolo oli sivutuote, joka valmistettiin sen jälkeen, kun arvokkaammat ruhonosat oli otettu talteen. Aina 1950-luvulle asti määritetylle alueelle oli ominaista arenti- eli maanvuokrausjärjestelmä, jossa tilakoko pieneni pienenemistään (4–5 hehtaaria), ja maataloustyövoiman liikatarjonta johti osaltaan tilarakenteen yhä voimakkaampaan pirstaloitumiseen. Siksi yhden ainoan sian kasvattaminen tilalla oli ratkaisu, joka sopi hyvin yhteen nautakarjan kasvatuksen, kasvintuotannon ja ravintoon liittyvien vaatimusten kanssa. Viljelytaloudellisten näkökohtien ja vuoristotalouteen liittyvien historiallisten viittausten ohella on mainittava määritetyn alueen ilmaston erityispiirteet. Erityisesti alueen korkeimmissa osissa vallitsee pääsääntöisesti mannerilmasto. Erityisesti Sibillini-vuorten vaikutuksesta johtuva kylmä talvi vaikuttaa myönteisesti tuotteen kypsymiseen ja laadun säilymiseen.

5.2 *Tuotteen erityisluonne*

Ciauscolo -lihavalmisteen hyväksymistä SMM-tuotteeksi koskeva hakemus on perusteltu tuotteen maineen ja arvostuksen vuoksi. Ciauscolo tunnetaan erityisesti levittyvyytensä ansiosta, ja tämä ominaisuus erottaa sen ratkaisevasti muista makkaratuotteista. Muista makkaroista poiketen Ciauscolo -lihavalmistetta ei leikata viipaleiksi, vaan se levitetään leivän, keksin tms. päälle. Tämä arvostettu ominaisuus liittyy läheisesti makkaramassan erityiseen koostumukseen, runsaaseen rasvapitoisuuteen, hienoksi jauhettuun rakenteeseen ja erityisiin valmistusmenetelmiin. Toinen Ciauscolo -lihavalmisteen ominaisuus, jonka kuluttaja tunnistaa helposti koskettamalla, on tuotteen pehmeys.

5.3 *Maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaispiirteiden (SAN) taikka tuotteen laadun, maineen tai muiden erityispiirteiden (SMM) välinen syy-yhteys*

Ciauscolo -lihavalmisteen vakiintuneet jalostus-, kypsytys- ja säilytysmenetelmät ovat suoraan sidoksissa Picenon alueen talonpoikais- ja maaseutuväestön perinteiseen osaamiseen. Kotitilalla tapahtuva sian teurastaminen ja jalostaminen on perinteisesti ollut osa perheen ja naapureiden välistä sosiaalista kanssakäymistä ja vuorovaikutusta. Se tarjosi myös arentilaiselle tilaisuuden antaa lahjoja tilanomistajalle (padrone). Sian teurastaminen ja jalostaminen kotitilalla on myös sosiaalisesti perinteinen talviajan tapahtuma, josta on säilynyt kansatieteellisiä muistumia tavoista, kansanperinteistä ja tottumuksista. Etymologisen määritelmän mukaan ”ciaùscolo tai ciavuscolo” on ilmeisestikin johdettu latinankielisestä sanasta ”ciabusculum”, joka tarkoittaa perinteisesti viljelijöiden aamiaisen ja lounaan sekä lounaan ja illallisen välissä pieninä annoksina nauttimaa kevyttä väli- tai hiukopalaa. Useissa asiakirjoissa viitataan nimityksen ”Ciauscolo” perinteiseen käyttöön ja kyseisen tuotteen esiintymiseen määritetyllä alueella jo vuosisatojen ajan. Esimerkkinä voidaan mainita ote Camerinon kunnan notaarinarkistosta lokakuulta 1851, ”Prezzi dei generi”, jossa luetellaan useita eri tuotteita (vehnä, vasikanliha, sianliha, kinkku, salami, makkara, kuivattu turska) ja niiden hinnat. Siinä mainitaan myös Ciauscolo. On syytä panna merkille, että nimitys mainitaan asiakirjassa täsmälleen samassa muodossa kuin sen SMM-hyväksyntää koskevassa hakemuksessa. Tuoreempi osoitus tuotteen arvostuksesta on nimityksen ja sen täsmällisen määritelmän esiintyminen Zingarellin italian kielen sanakirjassa, jossa se määritellään ”korkealaatuisesta sianrasvasta ja erittäin hienoksi jauhetusta sianlihasta valmistetuksi, valkosipulilla ja muilla mausteilla maustetuksi kevyesti savustetuksi hyvin pehmeäksi makkaraksi, joka on Marchen alueelle ominainen tuote”. Sanan alkuperän osalta viitataan vuoteen 1939. Osoitus Ciauscolo -lihavalmisteen arvostuksesta on myös nimityksen esiintyminen jo vuonna 2000 perinteisten maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden kansallisessa luettelossa (Italian tasavallan virallisen lehden yleisen sarjan N:o 194:n lisäys, 21. elokuuta 2000). Luettelossa mainitaan Italian alueella valmistetut tuotteet, ja tarkoituksena on varmistaa, että tietoisuus perinteisistä tuotteista säilyy myös seuraaville sukupolville. Ciauscolo -lihavalmisteen esiintyminen Marchen alueen tuotteiden luettelossa kuvaa erinomaisesti sen arvostusta, sillä luetteloon pääsy edellyttää, että tuotannon osoitetaan jatkuneen vähintään 25 vuoden ajan.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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