C/2025/3944

16.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3944)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Ciauscolo»

N° UE: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Ciauscolo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

Les modifications apportées au cahier des charges de l'IGP:

— n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ni un changement de l'utilisation de cette dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ou

— n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification de l'article 2*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 2, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Description: cette modification vise à remplacer le terme «jambon» par le terme «cuisse».

Justification: le remplacement est nécessaire, car le terme «jambon» n'est pas techniquement correct: il désigne le produit fini et affiné, alors qu'en ce qui concerne la matière première, c'est le terme «cuisse» qui correspond à la partie anatomique.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification de l'article 2*

Modification n° 2

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Description: la modification vise à porter la teneur maximale en gras de «42 %» à «46 %».

Justification: l'augmentation de la teneur en gras du produit fini de 4 points de pourcentage vise à renforcer la caractéristique distinctive du produit, à savoir son moelleux, qui est directement proportionnel à la teneur en gras.

Cette modification améliore la tartinabilité et prolonge la durée de conservation du produit, comme indiqué dans le lien avec l'environnement.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification de l'article 2*

Modification n° 3

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Description: la modification vise à augmenter la valeur maximale du rapport gras/protéines de «2,80» à «3,07».

Justification: c'est la conséquence de la demande d'augmentation de la teneur maximale en gras de «42 %» à «46 %» (voir modification n° 2).

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification de l'article 3*

Modification n° 4

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description: la modification vise à supprimer de la liste des communes de la province de Macerata les communes d'Acquacanina, de Fiordimonte et de Pievebovigliana et à y ajouter la commune de Valfornace.

Justification: cette modification s'est imposée à la suite des changements suivants:

— réunion de la commune d'Acquacanina avec la commune de Fiastra, conformément à la loi régionale n° 25 du 24.10.2016, publiée au bulletin officiel de la région des Marches n° 120 du 03.11.2016;

— fusion des communes de Fiordimonte et de Pievebovigliana en vue de la constitution de la nouvelle commune de Valfornace, conformément à la loi régionale n° 69 du 22.12.2016, publiée au bulletin officiel de la région des Marches n° 141 du 29.12.2016.

Aucune modification n'a été apportée à l'aire de production.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Modification de l'article 3*

Modification nº 5

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description: la modification vise à inclure dans la liste des provinces et des communes de l'aire de production la province de Fermo, établie par la loi nº 147/2004. Cette mise à jour est nécessaire, car certaines communes de l'aire de production, auparavant rattachées à la province d'Ascoli Piceno, relèvent désormais de la province de Fermo et figurent dans la liste y afférente. Aucune modification n'a été apportée à l'aire de production.

Justification: certaines communes auparavant rattachées à la province d'Ascoli Piceno font désormais partie de la province de Fermo, créée par la loi nº 147 du 11 juin 2004, publiée au Journal officiel de la République italienne nº 138 du 15 juin 2004, et devenue pleinement opérationnelle à l'occasion des premières élections provinciales (6 et 7 juin 2009).

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Modification de l'article 5*

Modification nº 6

La modification concerne l'article 5, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification vise à supprimer le paragraphe relatif aux «matières premières» et à le remplacer par une nouvelle liste de matières premières provenant de races et types génétiques autorisés.

Justification: la modification des exigences génétiques s'explique par une description plus détaillée des races et des types génétiques de porcs autorisés. L'origine des matières premières en ce qui concerne le type génétique des reproducteurs, tant mâles que femelles, a été davantage précisée avec l'énumération claire de toutes les combinaisons de croisements de reproducteurs possibles et l'imposition de contraintes plus restrictives que celles du cahier des charges en vigueur. La modification prévoit l'évaluation des races et des types génétiques des deux reproducteurs afin de garantir qu'ils sont compatibles avec la sélection des trois races de référence du *Libro Genealogico Italiano* (livre généalogique italien). L'obligation d'évaluation a été introduite également pour les truies, leur contribution génétique étant importante aux fins de la préservation des caractéristiques traditionnelles. La référence à la liste des types génétiques approuvés a été introduite afin d'assurer un meilleur contrôle des porcs. Cette liste sera publiée et mise à jour par le Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La modification a une incidence sur le document unique.

7. *Modification de l'article 5*

Modification nº 7

La modification concerne l'article 5, troisième, quatrième, cinquième, sixième, septième, huitième, neuvième, dixième, onzième et douzième alinéas, du cahier des charges et le point 3.4 du document unique.

Description: la modification vise à supprimer le paragraphe relatif à l'alimentation des porcs destinés à la production de la matière première.

Justification: l'alimentation n'influence pas de manière déterminante la matière première, notamment les découpes utilisées pour la production du «Ciauscolo» IGP.

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *Modification de l'article 5*

Modification nº 8

La modification concerne l'article 5, douzième et treizième alinéas, du cahier des charges et le point 3.4 du document unique.

Description: la modification vise à supprimer la spécification relative à l'ajout de minéraux et de vitamines dans la ration, ainsi que les indications complémentaires concernant l'alimentation et les techniques d'élevage des porcs destinés à la production de la matière première.

Justification: l'alimentation et les techniques d'élevage n'influencent pas de manière déterminante la matière première, notamment les découpes utilisées pour la production du «Ciauscolo» IGP.

La modification a une incidence sur le document unique.

9. *Modification de l'article 5*

Modification nº 9

La modification concerne l'article 5, quinzième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification vise à supprimer la limite maximale de quinze mois, à compter de la naissance, pour les porcs aptes à l'abattage.

Justification: les découpes utilisées pour la production du saucisson «Ciauscolo» IGP ne sont pas influencées par l'âge maximal d'élevage. En tout état de cause, le poids des porcs à l'abattage est déjà défini dans le cahier des charges et dans le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

10. *Modification de l'article 5*

Modification nº 10

La modification concerne l'article 5, dix-septième et dix-huitième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification vise à remplacer les caractéristiques de poids que doivent présenter les carcasses dont proviennent les découpes utilisées comme matière première.

Justification: la modification supprime le paramètre du poids vif moyen du lot, moins précis, et introduit le paramètre du poids de la carcasse, qui est mesuré de manière précise et objective pour chaque porc lors de l'abattage. Cette modification permet de vérifier plus précisément que chaque porc abattu remplit les conditions d'admissibilité. Elle n'affecte pas les caractéristiques requises pour les porcs constituant la matière première.

La modification a une incidence sur le document unique.

11. *Modification de l'article 5*

Modification nº 11

La modification concerne l'article 5, dix-neuvième alinéa, du cahier des charges, ainsi que le point 3.2 du document unique.

Description: la modification vise à remplacer le terme «jambon» par le terme «cuisse».

Justification: le remplacement est nécessaire, car le terme «jambon» n'est pas techniquement correct: il désigne le produit fini et affiné, alors qu'en ce qui concerne la matière première, c'est le terme «cuisse» qui correspond à la partie anatomique.

La modification a une incidence sur le document unique.

12. *Modification de l'article 5*

Modification nº 12

La modification concerne l'article 5, treizième alinéa, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Description: la modification vise à supprimer le mot «écrasé» du paragraphe relatif aux ingrédients.

Justification: la modification vise à supprimer le mot «écrasé», car il a été constaté qu'il suffit d'ajouter l'ail en tant que tel: en effet, ses caractéristiques organoleptiques (goût et odeur) sont préservées, quelle que soit la forme dans laquelle il est utilisé.

La modification a une incidence sur le document unique.

13. *Modification de l'article 5*

Modification nº 13

La modification concerne l'article 5, vingt-huitième alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification vise à ajouter, au stade du ficelage, la possibilité d'utiliser «une autre fibre naturelle pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires» en remplacement de la «ficelle de chanvre».

Justification: cette modification s'explique par la difficulté objective de trouver de la ficelle de chanvre sur le marché. La possibilité d'utiliser une ficelle en fibre naturelle, semblable au chanvre, pour le ficelage permettrait de résoudre les difficultés susmentionnées tout en respectant la tradition.

La modification a une incidence sur le document unique.

14. *Modification de l'article 7*

Modification nº 14

La modification concerne l'article 7, premier alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification vise à reformuler le premier alinéa afin de préciser que la vérification du cahier des charges est assurée par l'organisme de contrôle désigné à cet effet.

Justification: les coordonnées de l'organisme de contrôle ont été mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

15. *Modification de l'article 8*

Modification nº 15

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification vise à ajouter une forme de conditionnement en complément de celles déjà prévues: le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée du saucisson «Ciauscolo» IGP «en tranches».

Justification: la demande de modification introduit une nouvelle forme de mise sur le marché, en réponse à une exigence commerciale liée à la diversité des modes de consommation, qui s'est récemment répandue chez les consommateurs.

Elle répond également à une exigence de la grande distribution organisée en termes d'exposition, de visibilité, d'achat et de maîtrise des coûts de distribution, et facilite la consommation.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Ciauscolo»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Ciauscolo» est un produit issu de la transformation du porc, composé d'un mélange de viandes de porc comprenant les découpes suivantes, utilisées par ordre décroissant: poitrine, jusqu'à 70 % maximum; épaule, jusqu'à 40 % maximum; résidus de parage de cuisse et de longe, jusqu'à 30 % maximum. La principale caractéristique du «Ciauscolo» est sa tartinabilité, c'est-à-dire sa facilité à s'étaler sur le pain.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Ciauscolo» IGP est de consistance moelleuse et se présente sous une forme cylindrique, d'un poids compris entre 400 et 2 500 g, d'un diamètre de 4,5 à 10 cm et d'une longueur de 15 à 45 cm.

À la découpe, la tranche est de couleur rose, uniforme et homogène, exempte de parties rances. L'arôme est délicat, aromatique, typique, franc et épicé (on ajoute au mélange du sel, du poivre noir moulu, du vin et de l'ail), et le goût est fin et savoureux, jamais acide.

En outre, le «Ciauscolo» IGP présente les caractéristiques chimiques suivantes:

pH: supérieur ou égal à 4,8.

Protéines: 15,00 % minimum.

Gras: 32 à 46 %.

Rapport eau/protéines: 3,10 maximum.

Rapport gras/protéines: 3,07 maximum.

En ce qui concerne les caractéristiques microbiologiques, les bactéries mésophiles aérobies, lactiques aciduriques et lactiques qui se développent au cours de l'affinage doivent être supérieures à 1×10^7 UFC/g.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des porcs, dont la viande et le gras constituent la matière première du «Ciauscolo» IGP, n'est soumise à aucune condition.

Les découpes de poitrine, d'épaule ainsi que les résidus de parage de cuisse et de longe, dans les proportions indiquées à l'article 2, doivent provenir de porcs issus:

a) de verrats des races traditionnelles «Large White», «Landrace» et «Duroc» italiennes, améliorées conformément au *Libro Genealogico Italiano* (livre généalogique italien), pures ou issues d'un croisement entre ces dernières, et de truies des races traditionnelles «Large White» et «Landrace» italiennes, pures ou issues d'un croisement entre ces dernières;

b) de verrats des races traditionnelles visées au point a) et de truies métissées ou d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

c) de verrats et de truies d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

d) de verrats des autres types génétiques visés au point c) et de truies des races traditionnelles visées au point a).

La liste des autres types génétiques autorisés est régulièrement mise à jour et publiée par le Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Sont systématiquement exclus: les porcs porteurs de caractères antithétiques, notamment en ce qui concerne le gène responsable de la sensibilité au stress (PSS), les types génétiques et les animaux jugés non conformes aux fins du cahier des charges; les animaux de race pure des races Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc et Spotted Poland.

Les porcs ne sont pas envoyés à l'abattage tant qu'ils n'ont pas atteint leur neuvième mois.

Leur état de santé doit être excellent. Les verrats et les truies ne peuvent pas être utilisés à des fins d'abattage. De plus, il est interdit d'utiliser des carcasses qui n'ont pas été correctement saignées ou qui sont caractérisées par la présence de myopathies déclarées (PSP et DFD) ou de séquelles de processus inflammatoires et traumatiques manifestes.

Les découpes utilisées comme matière première doivent provenir de carcasses classées H («Heavy»), conformément à la grille de classement de l'UE.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de production et d'affinage du «Ciauscolo» IGP doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire géographique de production visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Ciauscolo» IGP doit être embossé dans un boyau naturel de porc ou de bovin. Chaque saucisson doit être ficelé aux deux extrémités par une ficelle de chanvre ou d'une autre fibre naturelle pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires. Le «Ciauscolo» IGP peut être mis à la consommation non conditionné, ou conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée, entier, en morceaux ou en portions, à condition de présenter une épaisseur minimale de 2 mm.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La dénomination «CIAUSCOLO», suivie de la mention «Indicazione Geografica Protetta» (indication géographique protégée), doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs, indélébiles et nettement distincts de toute autre mention y figurant aussi. Elle doit être immédiatement suivie du sigle «IGP», traduit dans la langue du pays où le produit est commercialisé, et/ou du symbole graphique de l'Union européenne. L'utilisation d'indications faisant référence à des noms, raisons sociales ou marques privées est autorisée, pour autant qu'elles ne présentent aucun caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire l'acheteur et/ou le consommateur en erreur. Par ailleurs, il est permis d'indiquer le nom ou la raison sociale des exploitations porcines dont les élevages sont à l'origine du produit, à condition que la matière première en soit entièrement issue. Il est interdit d'ajouter tout qualificatif non expressément prévu dans le présent article. La mention «CIAUSCOLO» doit être indiquée en langue italienne.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Ciauscolo» IGP couvre certaines communes des provinces d'Ancône, de Macerata, de Fermo et d'Ascoli Piceno. Cette délimitation reflète le caractère traditionnel du «Ciauscolo» ainsi que sa diffusion au sein des familles paysannes. À cela s'ajoute la particularité climatique du territoire délimité, de caractère majoritairement continental, notamment dans les zones de haute colline et de montagne des communes identifiées dans les quatre provinces concernées.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La délimitation précise, qui englobe certaines communes des provinces d'Ancône, de Macerata, de Fermo et d'Ascoli Piceno, reflète le caractère traditionnel du «Ciauscolo» ainsi que sa diffusion au sein des familles paysannes. Les métayers, qui résidaient dans l'exploitation agricole, élevaient les porcs pour les besoins de leur famille et du propriétaire. Souvent, comme il s'agissait d'autoconsommation partagée entre deux familles, le seul porc élevé était divisé en deux demi-carcasses: l'une destinée au métayer, l'autre au propriétaire. Le «Ciauscolo» était le produit résiduel de la transformation après les découpes nobles. Jusqu'aux années 1950, le territoire délimité se caractérisait par la présence d'exploitations en métayage dont la superficie (4 à 5 hectares) se réduisait à mesure que l'excès de main-d'œuvre agricole augmentait la fragmentation foncière. Cette situation explique la présence d'un seul porc élevé par exploitation, ce qui était compatible avec l'élevage bovin, les cultures végétales et les besoins alimentaires. Outre les considérations relatives à l'économie agricole et les références historiques à l'économie de montagne, il convient de prendre en compte la particularité climatique du territoire concerné, de caractère majoritairement continental, notamment dans les zones de haute colline et de montagne de l'aire délimitée. En effet, les hivers rigoureux, influencés par la présence des monts Sibyllins, ont une incidence favorable sur l'affinage et donc sur l'aptitude du produit à conserver ses qualités.

5.2. *Spécificités du produit*

La demande de reconnaissance du «Ciauscolo» en tant qu'IGP se fonde sur la réputation et la notoriété du produit. En effet, le «Ciauscolo» est reconnu pour son caractère tartinable, qui le distingue nettement des autres saucissons. En effet, contrairement aux autres, il ne se découpe pas en tranches, mais «s'étale» sur le pain ou d'autres produits similaires. Cette particularité, très appréciée, tient surtout à la composition spécifique du mélange de viandes, notamment à sa teneur en gras, à la finesse du broyage et aux techniques spécifiques de fabrication. Une autre caractéristique permettant au consommateur de l'identifier aisément est sa consistance moelleuse, qui lui confère une texture particulièrement souple au toucher.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les techniques et méthodes bien établies de fabrication, de conservation et d'affinage permettant d'obtenir le produit de charcuterie «Ciauscolo» sont directement liées au savoir-faire traditionnel des populations paysannes et rurales de la région du Piceno. En effet, l'abattage et la transformation domestiques du porc ont toujours constitué un moment de convivialité entre familles et voisins, ainsi qu'une occasion d'échanges entre ceux-ci et de dons en nature du métayer au propriétaire terrien (le «*padrone*»). L'abattage domestique du porc, suivi de la transformation, est une tradition ancienne, un événement saisonnier hivernal à caractère social, dont la culture populaire révèle les usages, le folklore, les costumes, et préserve la mémoire. Du point de vue étymologique, le mot «ciaùscolo/ciavuscolo» dériverait du latin «*ciabusculum*», signifiant petit repas, en-cas ou «casse-croûte» consommé en petites quantités, selon la tradition paysanne, entre le petit-déjeuner et le déjeuner ou entre le déjeuner et le dîner. Divers documents attestent l'utilisation traditionnelle de la dénomination «Ciauscolo» et de la présence de ce produit dans le territoire délimité depuis plusieurs siècles. À titre d'exemple, un extrait des «Prezzi dei generi» (prix des denrées) du mois d'octobre 1851, conservé dans les archives notariales de la commune de Camerino, mentionne le «Ciauscolo» avec son prix, aux côtés d'autres produits (blé, génisse, porc, jambon, saucisson, saucisse et morue sèche). Il convient de noter que ce document mentionne précisément la dénomination pour laquelle la reconnaissance en tant qu'IGP est demandée. Plus récemment, la notoriété du produit est confirmée par la présence de cette dénomination, accompagnée d'une définition précise, dans le dictionnaire *Zingarelli* de la langue italienne. Ce dictionnaire définit le «Ciauscolo» comme un «saucisson très moelleux, fabriqué avec du gras de porc de qualité et de la viande hachée très fine, assaisonné avec de l'ail et des épices, légèrement fumé; caractéristique des Marches» et fait remonter son étymologie à 1939. Enfin, la notoriété du «Ciauscolo» est également attestée par sa présence dans la liste nationale des denrées agroalimentaires traditionnelles dès l'année 2000 (Supplément ordinaire au Journal officiel de la République italienne, série générale n° 194 du 21 août 2000). Cette liste constitue un inventaire des productions présentes sur le territoire national. L'objectif de ce recensement est de préserver, au fil des générations, la connaissance de productions bénéficiant de traditions anciennes. La présence de la dénomination «Ciauscolo» dans la liste de la région des Marches constitue une preuve significative de sa notoriété, puisqu'il est nécessaire, pour qu'un produit y figure, de démontrer au moins vingt-cinq ans d'histoire de production.

Référence à la publication du cahier des charges

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