C/2025/3944

16.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3944)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ciauscolo”

EU br.: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Ciauscolo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto su izmjene obuhvaćene definicijom standardne izmjene kako je predviđeno u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) 2024/1143

Izmjene specifikacije proizvoda sa ZOZP-om:

— ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ni upotrebe tog naziva,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena članka 2.*

1. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene zamijeniti izraz „šunka” izrazom „but”.

Razlog: Zamjena je nužna zbog toga što izraz „šunka” nije tehnički točan jer se odnosi na gotov, sušeni proizvod, dok se izraz „but” u značenju sirovine odnosi na dio anatomije svinje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena članka 2.*

2. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene povećati najveći sadržaj masti s „42 %” na „46 %”.

Razlog: Povećanjem sadržaja masti u gotovom proizvodu za četiri postotna boda povećava se prepoznatljiva karakteristika proizvoda, odnosno njegova mekoća, koja je izravno razmjerna sadržaju masti.

Zahvaljujući toj izmjeni povećava se mazivost proizvoda i poboljšava njegov rok valjanosti, kako je navedeno u odjeljku o povezanosti s okolišem.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena članka 2.*

3. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene povećati najveći omjer masti i bjelančevina s „2,80” na „3,07”.

Razlog: Riječ je o posljedici zahtjeva da se najveći sadržaj masti poveća s „42 %” na „46 %” (vidjeti 2. izmjenu).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena članka 3.*

4. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene ukloniti općine Acquacanina, Fiordimonte i Pievebovigliana s popisa općina u pokrajini Macerata te na njega dodati općinu Valfornace.

Razlog: Izmjena je potrebna zbog sljedećih promjena:

— uključivanje općine Acquacanina u općinu Fiastra na temelju Regionalnog zakona br. 25 od 24. listopada 2016. objavljenog u Službenom glasniku regije Marke (Marche) br. 120 od 3. studenog 2016.,

— spajanje općina Fiordimonte i Pievebovigliana u novu općinu Valfornace na temelju Regionalnog zakona br. 69 od 22. prosinca 2016., objavljenog u Službenom glasniku regije Marke br. 141 od 29. prosinca 2016.

Područje proizvodnje se ne mijenja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena članka 3.*

5. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene na popis pokrajina i njihovih općina koje čine područje proizvodnje unijeti pokrajinu Fermo, uspostavljenu Zakonom br. 147/2004, uzimajući pritom u obzir da su neke općine s područja proizvodnje koje su prethodno pripadale pokrajini Ascoli Piceno sada u sastavu pokrajine Fermo. Područje proizvodnje se ne mijenja.

Razlog: Neke općine koje su bile dio pokrajine Ascoli Piceno sada su dio pokrajine Fermo, koja je uspostavljena Zakonom br. 147 od 11. lipnja 2004. objavljenim u Službenom listu Talijanske Republike br. 138 od 15. lipnja 2004., i koja je postala potpuno funkcionalna nakon prvih pokrajinskih izbora (6. i 7. lipnja 2009.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena članka 5.*

6. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene izbrisati odjeljak o sirovinama i zamijeniti ga novim popisom sirovina koje potječu od dopuštenih pasmina i genetskih vrsta.

Razlog: Izmjena genetskih zahtjeva temelji se na detaljnijem opisu dopuštenih pasmina i genetskih vrsta svinja. Podrijetlo sirovina dodatno je razjašnjeno u odnosu na genetsku vrstu rasplodnih životinja (mužjaka i ženki), pri čemu su precizno objašnjene sve moguće kombinacije križanja te su utvrđena stroža ograničenja u usporedbi s postojećom specifikacijom proizvoda. U izmjeni se predviđa ocjena pasmine i genetske vrste obje rasplodne životinje kako bi se provjerila njihova kompatibilnost s izborom triju referentnih pasmina iz talijanske genealoške knjige. Budući da i ženke daju važan genetski doprinos, krmače se moraju ocijeniti kako bi se osiguralo očuvanje tradicionalnih svojstava. Uvodi se upućivanje na popis odobrenih genetskih vrsta kako bi se poboljšala kontrola nad svinjama. Popis će objaviti i ažurirati Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena članka 5.*

7. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavke 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11. i 12. specifikacije proizvoda i točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene izbrisati odjeljak o hrani za životinje koje se uzgajaju za proizvodnju sirovine.

Razlog: Korištena hrana za životinje nije odgovorna za ključna svojstva sirovine, posebno kad je riječ o komadima koji se upotrebljavaju za proizvodnju ZOZP-a Ciauscolo.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena članka 5.*

8. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavke 12. i 13. specifikacije proizvoda i točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene izbrisati posebno pravilo o dopuni obroka hrane za životinje mineralima i vitaminima, kao i dodatna pravila o hranidbi i metodama uzgoja životinja koje se uzgajaju za proizvodnju sirovine.

Razlog: Korištena hrana za životinje i metode uzgoja životinja nisu odgovorne za najvažnija svojstva sirovine, posebno kad je riječ o komadima koji se upotrebljavaju za proizvodnju ZOZP-a Ciauscolo.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

9. *Izmjena članka 5.*

9. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 15. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene ukloniti najstariju dob od 15 mjeseci za svinje koje se smatraju prikladnima za klanje.

Razlog: Najstarija dob uzgojenih svinja ne utječe na komade koji se upotrebljavaju za proizvodnju salame sa ZOZP-om Ciauscolo, a masa svinja pri klanju ionako je već utvrđena u samoj specifikaciji proizvoda i u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

10. *Izmjena članka 5.*

10. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavke 17. i 18. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene promijeniti karakteristike mase koje moraju imati trupovi od kojih potječu komadi koji se upotrebljavaju kao sirovina.

Razlog: Izmjenom se uklanja parametar prosječne žive mase po seriji svinja, koji je manje precizan, i zamjenjuje se parametrom mase pojedinačnog trupa koja se pri klanju objektivno i precizno provjerava za svaku svinju. Izmjenom se omogućuje preciznija provjera ispunjava li svaka zaklana svinja uvjete prihvatljivosti, a da se ne mijenjaju karakteristike svinja koje se upotrebljavaju kao sirovina.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

11. *Izmjena članka 5.*

11. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 19. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene zamijeniti izraz „šunka” izrazom „but”.

Razlog: Zamjena je nužna zbog toga što izraz „šunka” nije tehnički točan jer se odnosi na gotov, sušeni proizvod, dok se izraz „but” u značenju sirovine odnosi na dio anatomije svinje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

12. *Izmjena članka 5.*

12. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 13. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene izbrisati riječ „usitnjeni” iz odjeljka o sastojcima.

Razlog: Izmjenom se želi izbrisati riječ „usitnjeni” jer je utvrđeno da je dovoljno samo dodati češnjak. Organoleptička svojstva (okus i miris) postižu se ako se upotrebljava češnjak, a njegov oblik nije bitan.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

13. *Izmjena članka 5.*

13. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 28. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene dodati mogućnost upotrebe „konopca od drugih prirodnih vlakana pogodnih za dodir s hranom” kao zamjene za „konopac od konoplje” u fazi vezivanja.

Razlog: Izmjena je potrebna zbog objektivnih poteškoća u nabavi konopca od konoplje na tržištu. Mogućnost vezivanja konopcem od prirodnih vlakana sličnih konoplji otklonila bi navedene poteškoće, a pritom bi se poštovala tradicija.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

14. *Izmjena članka 7.*

14. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 1. specifikacije proizvoda i ne odnosi se na jedinstveni dokument.

Opis: Svrha je izmjene preformulirati stavak 1. i navesti da provjeru specifikacije proizvoda provodi kontrolno tijelo odgovorno za provjeru specifikacije proizvoda.

Razlog: Ažurirani su podaci o kontrolnom tijelu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

15. *Izmjena članka 8.*

15. izmjena

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Svrha je izmjene već navedenim oblicima pakiranja dodati novi, odnosno pakiranje narezane salame sa ZOZP-om Ciauscolo u vakuumiranoj ambalaži ili u ambalaži s modificiranom atmosferom.

Razlog: Traženom izmjenom dodaje se još jedan oblik u kojem se proizvod može prodavati, jer su se među potrošačima odnedavno uobičajili novi načini konzumiranja.

Njome se također odgovara na zahtjeve velikog maloprodajnog sektora u pogledu izloženosti, vidljivosti, kupnje i troškova distribucije kako bi se potaknula potrošnja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Ciauscolo”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Ciauscolo” je proizvod od svinjskog mesa koji se sastoji od mješavine sljedećih dijelova mesa (prema redoslijedu od najvećeg do najmanjeg udjela): trbuha, do 70 %; plećke, do 40 %; obrezaka s buta i slabina, do 30 %. Glavna je karakteristika proizvoda „Ciauscolo” njegova mazivost, tj. da se lako maže na kruh.

ZOZP „Ciauscolo” stavlja se u potrošnju kao cilindar meke konzistencije, mase od 400 g do 2 500 g, promjera od 4,5 do 10 cm i duljine od 15 do 45 cm.

Pri rezanju je ružičaste boje, ujednačenog i homogenog izgleda te bez užeglosti. Ima tipičan, nježan, aromatičan, prepoznatljiv i pikantan miris (mješavini se dodaju sol, mljeveni crni papar, vino i češnjak) te nježan i slan okus koji nikad nije kiseo.

ZOZP „Ciauscolo” ima sljedeća kemijska svojstva:

pH: 4,8 ili više.

Bjelančevine: najmanje 15,00 %.

Masti: od 32 % do 46 %.

Omjer vode i bjelančevina: najviše 3,10.

Omjer masti i bjelančevina: najviše 3,07.

Kad je riječ o mikrobiološkim svojstvima proizvoda, broj aerobnih mezofilnih bakterija, aciduričnih bakterija mliječne kiseline i bakterija mliječne kiseline koje se razvijaju tijekom dozrijevanja mora biti veći od 1×10^7 jedinica koje tvore kolonije po gramu.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Hrana za životinje koja se daje svinjama čije su meso i mast sirovina za proizvodnju ZOZP-a Ciauscolo ne podliježe nikakvim uvjetima.

Dijelovi trbuha i plećke te obresci s buta i slabina, koji se koriste u udjelima navedenima u članku 2., moraju potjecati od svinja koje su potomci:

(a) nerasta tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina Large White Italiana (talijanska velika bijela), Landrace Italiana (talijanski landras) i Duroc Italiana (talijanski durok) poboljšan u skladu s talijanskom genealoškom knjigom te krmača tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina Large White Italiana (talijanska velika bijela) i Landrace Italiana (talijanski landras);

(b) nerasta tradicionalnih pasmina iz točke (a) i križanih krmača ili krmača ostalih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina Large White (velika bijela), Landrace (landras) ili Duroc (durok) za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(c) nerasta i krmača ostalih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina Large White (velika bijela), Landrace (landras) ili Duroc (durok) za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(d) nerasta ostalih genetskih vrsta iz točke (c) i krmača tradicionalnih pasmina iz točke (a).

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva periodično ažurira i objavljuje popis drugih odobrenih genetskih vrsta.

Nisu prihvatljive sljedeće životinje: svinje s nepoželjnim osobinama, posebno s genom odgovornim za osjetljivost na sindrom stresa kod svinja (PSS); genetski tipovi i životinje koje na neki drugi način nisu u skladu s potrebama ove specifikacije proizvoda; čistokrvne životinje pasmina Landrace Belga (belgijski landras), Hampshire, Piétrain, Duroc (durok) i Spotted Poland.

Svinje se šalju na klanje najranije na kraju devetog mjeseca.

Moraju biti izvrsnog zdravlja. Nerasti i krmače ne šalju se na klanje. Nadalje, ne smiju se upotrebljavati trupovi koji nisu pravilno iskrvareni ili koji pokazuju jasne znakove miopatije (PSE, DFD) ili očite znakove upale ili traume.

Dijelovi mesa koji se upotrebljavaju kao sirovina moraju potjecati od trupova ocijenjenih kao H (Heavy – teški) u skladu sa sustavom ocjenjivanja EU-a.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja i dozrijevanje ZOZP-a „Ciauscolo” provodi se isključivo na zemljopisnom području proizvodnje opisanom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOZP „Ciauscolo” mora se pakirati u prirodno svinjsko ili goveđe crijevo. Dva kraja ovitka vežu se konopcem od konoplje ili drugih prirodnih vlakana pogodnih za dodir s hranom. ZOZP „Ciauscolo” može se prodavati nepakiran ili pakiran u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi, kao cijela salama ili narezan na dijelove ili kriške debljine najmanje 2 mm.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Naziv „CIAUSCOLO”, nakon kojeg slijede riječi „Indicazione Geografica Protetta” („Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”), mora se navesti na etiketi jasnim i neizbrisivim slovima koja se jasno razlikuju od drugog teksta na etiketi, a odmah nakon naziva mora se navesti pokrata „IGP” („ZOZP”), koja mora biti prevedena na jezik zemlje u kojoj se proizvod prodaje, i/ili logotip Zajednice. Dopuštena je upotreba imena, trgovačkih naziva i privatnih logotipa pod uvjetom da ne sadržavaju pohvalne izraze i da ne zavaravaju kupce i/ili potrošače. Dopušteno je navesti i ime ili trgovački naziv svinjogojskih gospodarstava s kojih proizvod potječe, pod uvjetom da je sirovina dobivena isključivo s tih gospodarstava. Zabranjeno je dodavati bilo koji opis koji nije izričito naveden u ovoj točki. Riječ „CIAUSCOLO” mora biti na talijanskom jeziku.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje ZOZP-a „Ciauscolo” obuhvaća niz općina u pokrajinama Ancona, Macerata, Fermo i Ascoli Piceno. U toj se definiciji područja uzima u obzir tradicionalna priroda proizvoda i njegova popularnost među obiteljima poljoprivrednika. Tome se pridodaju posebni klimatski uvjeti na definiranom području, koje ima pretežno kontinentalnu klimu, osobito na visokim brežuljcima i planinama navedenih općina u četiri predmetne pokrajine.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

U ispravnoj definiciji područja, koje obuhvaća niz općina u pokrajinama Ancona, Macerata, Fermo i Ascoli Piceno, uzima se u obzir tradicionalna priroda proizvoda i njegova popularnost među obiteljima poljoprivrednika. Poljoprivrednici, koji su trajno živjeli na gospodarstvima, uzgajali su svinje kako bi zadovoljili potrebe svojih obitelji i gospodarstva. Budući da je meso bilo namijenjeno za osobnu potrošnju dviju obitelji, uzgojena svinja često se dijelila na dva dijela: jedna polovica bila je za poljoprivrednika, a druga za vlasnika zemljišta. „Ciauscolo” je bio nusproizvod nakon uklanjanja najboljih komada mesa. Jedna od posebnosti definiranog područja do pedesetih godina 20. stoljeća bila je postojanje gospodarstava na kojima se zakup plaćao dijelom uroda, koja su bila sve manjih dimenzija (4 – 5 hektara) jer je višak radne snage u poljoprivredi doveo do povećane rascjepkanosti poljoprivrednih gospodarstava. Stoga bi se na poljoprivrednim gospodarstvima uzgajala samo jedna svinja jer se to moglo kombinirati s uzgojem stoke i proizvodnjom usjeva i doprinosilo je zadovoljavanju prehrambenih potreba na gospodarstvu. Osim tih poljoprivredno-gospodarskih i povijesnih čimbenika povezanih s planinskim gospodarstvom, važnu ulogu ima i posebna klima na tom području, koja je pretežno kontinentalna, osobito na visokim brežuljcima i planinama. Hladno zimsko vrijeme, pod utjecajem planinskog lanca Monti Sibillini, pozitivno utječe na dozrijevanje, a time i na očuvanje svojstava proizvoda.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Zahtjev za registraciju proizvoda „Ciauscolo” kao ZOZP-a opravdavaju njegova prepoznatljivost i ugled. „Ciauscolo” je poznat po svojoj jedinstvenoj mazivosti po kojoj se jasno izdvaja od drugih kobasica. Za razliku od svih drugih suhomesnatih proizvoda „Ciauscolo” se ne reže, već se maže na kruh i druge slične proizvode, a ta je vrlo cijenjena karakteristika izravna posljedica posebnog sastava mješavine mesa, s visokim sadržajem masti, mljevenja mesa na sitne komadiće i primjene posebnih proizvodnih tehnika. Još jedna karakteristika proizvoda „Ciauscolo” koja ga jasno razlikuje u očima potrošača njegova je mekoća na dodir.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Tehnike i metode prerade, čuvanja i dozrijevanja koje se danas upotrebljavaju za proizvodnju suhomesnatog proizvoda poznatog pod nazivom „Ciauscolo" proizlaze izravno iz tradicionalnog znanja i iskustva poljoprivrednih i ruralnih obitelji u okrugu Piceno. Klanje na seoskim gospodarstvima i prerada svinjskog mesa oduvijek su bili prilika za druženje i razmjenu među obiteljima i susjedima te poljoprivrednikovo darivanje u naravi vlasnika zemljišta (tal. *padrone*). To je oduvijek tradicionalni zimski društveni događaj, a s njime povezani običaji, folklor i navike odražavaju se i zadržavaju u popularnoj kulturi. Naziv „ciaùscolo, ciavuscolo" navodno potječe od riječi „ciabusculum", što je mali obrok koji se u skladu s ruralnom tradicijom jede u malim količinama između doručka i ručka ili između ručka i večere. Razni dokumenti potvrđuju tradicionalnu upotrebu naziva „Ciauscolo" i dokazuju da je proizvod prisutan na definiranom području već nekoliko stoljeća. Na primjer, u izvatku iz dokumenta „Prezzi dei generi" (Cijene hrane) iz listopada 1851., koji je pohranjen u javnobilježničkom arhivu općine Camerino, među raznim se proizvodima (žitarice, teletina, svinjetina, šunke, salame, kobasice, sušena riba) navodi „Ciauscolo" i njegova cijena. Treba napomenuti da je u tom dokumentu naveden točan naziv za koji se traži registracija kao ZOZP-a. Koliko je taj proizvod poznat može se u novije vrijeme vidjeti i iz činjenice da su njegov naziv i precizna definicija uvršteni u „Dizionario Zingarelli della lingua italiana" (Zingarellijev rječnik talijanskog jezika). U tom se rječniku „ciauscolo" definira kao „vrlo meka kobasica proizvedena od visokokvalitetne svinjske masti i vrlo sitno mljevenog mesa, aromatizirana češnjakom i začinima, blago dimljena, karakteristična za regiju Marke" te se navodi da naziv potječe iz 1939. Naposljetku, o poznatosti proizvoda „Ciauscolo" svjedoči i to da je njegov naziv uvršten na nacionalni popis tradicionalnih prehrambenih proizvoda od 2000. (Redovni dodatak Službenom listu – Opća serija br. 194 od 21. kolovoza 2000.). Na tom su popisu katalogizirani proizvodi koji se proizvode u Italiji kako bi se spriječilo da znanje o proizvodima duge tradicije nestane s novim generacijama. Uvrštavanje naziva „Ciauscolo" na popis za regiju Marke siguran je znak prepoznatljivosti proizvoda jer se u tu svrhu mora dostaviti dokaz o proizvodnji tijekom najmanje 25 godina.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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