C/2025/3944

2025.7.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/3944)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Ciauscolo”

EU-szám: PGI-IT-0557-AM01 – 2025.4.29.

1. **A termék elnevezése**

„Ciauscolo”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés(OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak

Az OFJ termékleírás módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, vagy

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A 2. cikk módosítása*

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás: a módosítás a „sonka” kifejezést a „comb” kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: a változtatásra azért van szükség, mert a „sonka” kifejezés technikailag nem helyes, mivel egy kész, pácolt termékre utal, míg a nyersanyaghoz használva a „comb” kifejezés a sertés anatómiájának egyik elemét jelöli.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A 2. cikk módosítása*

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja a maximális zsírtartalom 42 %-ról 46 %-ra történő növelése.

Indokolás: a késztermék zsírtartalmának 4 százalékpontos növelése erősíti a termék sajátos jellemzőjét, nevezetesen lágyságát, amely egyenesen arányos a zsírtartalommal.

A módosítás növeli a termék kenhetőségét és javítja eltarthatóságát, amint azt a környezettel való kapcsolatról szóló szakasz is rögzíti.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *A 2. cikk módosítása*

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja a maximális zsír/fehérje arány 2,80-ról 3,07-re történő növelése.

Indokolás: a módosítás azon kérés következménye, hogy a maximális zsírtartalom 42 %-ról 46 %-ra emelkedjen (lásd a 2. módosítást).

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *A 3. cikk módosítása*

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja Acquacanina, Fiordimonte és Pievebovigliana települések törlése Macerata megye településeinek jegyzékéből, valamint Valfornace település felvétele.

Indokolás: a módosításra a következő változások miatt van szükség:

— Acquacanina település beolvadása Fiastra településbe a Marche régió hivatalos közlönyének 2016. november 3-i 120. számában közzétett, 2016. október 24-i 25. sz. regionális törvény alapján,

— Fiordimonte és Pievebovigliana települések egyesülése az új Valfornace település létrehozása céljából, a Marche régió hivatalos közlönyének 2016. december 29-i 141. számában közzétett, 2016. december 22-i 69. sz. regionális törvény alapján.

Az előállítási terület nem változik.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *A 3. cikk módosítása*

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja a 147/2004. sz. törvénnyel létrehozott Fermo megye beillesztése az előállítási területet alkotó megyék és településeik jegyzékébe, úgy, hogy az előállítási terület egyes települései, amelyek korábban Ascoli Piceno megyéhez tartoztak, most Fermo megye alatt szerepelnek. Az előállítási terület nem változik.

Indokolás: egyes települések, amelyek Ascoli Piceno megye részét képezték, immár Fermo megyéhez tartoznak, amelyet az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2004. június 15-i 138. számában közzétett, 2004. június 11-i 147. sz. törvény hozott létre, és amely az első megyei választásokkal (2009. június 6–7.) kezdte meg teljes körű működését.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *Az 5. cikk módosítása*

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja a nyersanyagokról szóló szakasz törlése és az engedélyezett fajtákból és genotípusokból származó nyersanyagok új jegyzékével való felváltása.

Indokolás: a genetikai követelmények módosítása az engedélyezett sertésfajták és genotípusok részletesebb leírásán alapul. A nyersanyagok eredete további egyértelműsítést nyert mind a hímivarú, mind a nőivarú tenyészállatok genotípusa tekintetében: pontosan tisztázták a fajtakeresztezések összes lehetséges kombinációját, és a meglévő termékleíráshoz képest szigorúbb korlátozásokat állapítottak meg. A módosított szöveg előírja, hogy mindkét tenyészállat fajtáját és genetikai típusát értékelni kell annak ellenőrzése érdekében, hogy azok összeegyeztethetők-e az olasz törzskönyvben szereplők közül kiválasztott három referenciafajtával. Mivel az anyaállatok is jelentős genetikai hozzájárulást jelentenek, a kocát is értékelni kell a hagyományos jellemzők megőrzése érdekében. A sertések feletti ellenőrzés javítása érdekében a szövegbe bekerült egy hivatkozás a jóváhagyott genotípusok jegyzékére. Ezt a jegyzéket a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium teszi közzé és frissíti.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. *Az 5. cikk módosítása*

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11) és (12) bekezdését és az egységes dokumentum 3.4. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja a nyersanyag előállítása céljából nevelt állatoknak adott takarmányról szóló szakasz törlése.

Indokolás: a felhasznált takarmány nem felelős a nyersanyag meghatározó jellemzőiért, különösen a Ciauscolo OFJ előállításához használt darabok tekintetében.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. *Az 5. cikk módosítása*

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (12) és (13) bekezdését és az egységes dokumentum 3.4. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja a takarmányadag ásványi anyagokkal és vitaminokkal való kiegészítésére vonatkozó külön szabály, valamint a nyersanyag előállításához nevelt állatokhoz alkalmazott takarmányozási és tenyésztési módszerekre vonatkozó további szabályok törlése.

Indokolás: a felhasznált takarmány és a tenyésztési módszerek nem felelősek a nyersanyag meghatározó jellemzőiért, különösen a Ciauscolo OFJ előállításához használt darabok tekintetében.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

9. *Az 5. cikk módosítása*

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (15) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja a 15 hónapos felső korhatár eltörlése a vágásra alkalmasnak tekintett sertések esetében.

Indokolás: a Ciauscolo OFJ szalámi előállításához használt darabokat nem érinti a maximális tartási életkor, emellett a sertések vágáskori tömege már eleve meg van határozva magában a termékleírásban és az egységes dokumentumban.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

10. *Az 5. cikk módosítása*

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (17) és (18) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás azoknak a tömeggel kapcsolatos jellemzőknek a megváltoztatását célozza, amelyeknek a nyersanyagként felhasznált hasított testeknek meg kell felelniük.

Indokolás: a módosítás törli a sertések tételenkénti átlagos élősúlyára vonatkozó paramétert, amely kevésbé pontos, és azt az egyes hasított testek súlyára vonatkozó paraméterrel váltja fel, amelyet levágáskor minden egyes sertésnél objektíven és precízen ellenőriznek. A módosítás a nyersanyagként felhasznált sertések jellemzőinek megváltoztatása nélkül lehetővé teszi annak pontosabb ellenőrzését, hogy minden levágott sertés megfelel-e a jogosultsági követelményeknek.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

11. *Az 5. cikk módosítása*

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (19) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás: a módosítás a „sonka” kifejezést a „comb” kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: a változtatásra azért van szükség, mert a „sonka” kifejezés technikailag nem helyes, mivel egy kész, pácolt termékre utal, míg a nyersanyaghoz használva a „comb” kifejezés a sertés anatómiájának egyik elemét jelöli.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

12. *Az 5. cikk módosítása*

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (13) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja az „aprított” szó törlése az összetevőkre vonatkozó részből.

Indokolás: a módosítás célja az „aprított” szó törlése, mivel megállapítást nyert, hogy a fokhagyma puszta hozzáadása elegendő. Az érzékszervi jellemzők (íz és illat) mindaddig megvalósulnak, amíg fokhagymát használnak, függetlenül annak formájától.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

13. *Az 5. cikk módosítása*

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (28) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja annak a lehetőségnek a beillesztése, hogy a kötözési szakaszban a „kenderből készült spárga” alternatívájaként használható „élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas egyéb természetes szálból készült zsineg” is.

Indokolás: a módosítást a kenderből készült spárga piaci beszerzésének objektív nehézsége teszi szükségessé. A kenderhez hasonló természetes szálból készült zsineggel való kötözés lehetősége a hagyományok tiszteletben tartása mellett megoldaná a fent említett nehézségeket.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

14. *A 7. cikk módosítása*

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikknek (1) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás célja az (1) bekezdés átfogalmazása annak pontosításával, hogy a termékleírás ellenőrzését a termékleírás ellenőrzéséért felelős ellenőrző szervezet végzi.

Indokolás: az ellenőrző szervezet adatait frissítették.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

15. *A 8. cikk módosítása*

15. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: a módosítás célja egy további csomagolási forma beillesztése a már említettek – nevezetesen a „szeletelt” Ciauscolo OFJ vákuumos vagy védőgázas csomagolása – mellé.

Indokolás: a kért módosítással a szöveg kiegészül egy további lehetséges formával, amelyben a termék értékesíthető, összhangban a fogyasztók körében az utóbbi időben általánossá vált, különböző fogyasztási módok iránti piaci kereslettel.

Emellett a módosítás reagál a nagy kiskereskedelmi vállalatok ágazata részéről mutatkozó, fogyasztásösztönzési célú keresletre is a kiállítás, a láthatóság, a vásárlás és a forgalmazási költségek tekintetében.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Ciauscolo”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Ciauscolo” sertéshús feldolgozásából nyert termék, amely az alábbi (mennyiség szerint csökkenő sorrendben felsorolt) részekből álló sertéshúskeverékből készül: szalonna (legfeljebb 70 %), lapocka (legfeljebb 40 %), comb- és karajnyesedék (legfeljebb 30 %). A „Ciauscolo” legjellemzőbb tulajdonsága, hogy könnyen kenyérre kenhető.

Forgalomba hozatalkor a „Ciauscolo” OFJ henger alakú, lágy, tömege 400 gramm és 2 500 gramm közötti, átmérője 4,5 és 10 cm között mozog, hosszúsága 15 és 45 cm közötti lehet.

A terméket felszelve rózsaszín, egyforma, homogén, avasságtól mentes szeleteket kapunk. A termék illata kellemes, aromás, jellegzetes, határozott és fűszeres (a húskeverékhez sót, őrölt feketeborsot, bort és fokhagymát adnak), íze finom, kellemes, soha nem savanyú.

A „Ciauscolo” OFJ továbbá az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

pH-érték: 4,8 vagy annál magasabb.

Fehérje: legalább 15,00 %.

Zsír: 32 és 46 % között.

Víz/fehérje arány: legfeljebb 3,10.

Zsír/fehérje arány: legfeljebb 3,07.

Mikrobiológiai jellemzők: az érlelés során keletkező aerob mezofil baktériumok, tejsavbaktériumok és tejbaktériumok esetében a telepképző egységek számának meg kell haladnia a grammonkénti 1×10^{7}-t.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A Ciauscolo OFJ előállításához használt nyersanyagot képező húst és zsírt adó sertéseknek adott takarmányra nem vonatkoznak feltételek.

A 2. cikkben meghatározott arányban használt has- és lapockadaraboknak, valamint comb- és karajnyesedékeknek olyan sertésekből kell származniuk, amelyek a következők utódai:

a) az olasz törzskönyvből nemesített hagyományos olasz Large White, olasz Landrace és olasz Duroc fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kanok, valamint az olasz Large White és az olasz Landrace hagyományos fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kocák;

b) az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kanok és keresztezett kocák vagy más genetikai típusú kocák, feltéve, hogy azokat a Large White, Landrace vagy Duroc fajtákat bevonó szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

c) egyéb genetikai típusú kanok és kocák, feltéve, hogy azokat a Large White, a Landrace vagy a Duroc fajtákat bevonó, hússertések tenyésztésére szolgáló szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

d) a c) pontban említett egyéb genetikai típusba tartozó kanok és az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kocák.

Az egyéb jóváhagyott genetikai típusok jegyzékének rendszeres frissítését és közzétételét a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium végzi.

A következő fajták nem használhatók: kedvezőtlen tulajdonságokat hordozó sertések, különös tekintettel a sertés-stressz szindróma (PSS) kialakulásáért felelős génre; olyan genotípusok és állatok, amelyek e termékleírás alkalmazásában más módon nem felelnek meg a követelményeknek; a belga Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc és Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta egyedek.

A sertéseket legkorábban a kilencedik hónap végén küldik vágásra.

A vágásra szánt állatoknak kiváló egészségi állapotban kell lenniük. Kanokat és tenyészkocákat nem lehet vágni. Tilos továbbá az olyan hasított testek felhasználása, amelyek nem lettek kellő mértékben kivéreztetve, valamilyen izom-rendellenesség (PSE, DFD) jeleit mutatják, vagy amelyeken gyulladás vagy traumás állapot egyértelmű jelei fedezhetők fel.

A nyersanyagként felhasznált daraboknak az uniós osztályozási rendszer szerint H (nehéz) osztályba sorolt hasított testekből kell származniuk.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Ciauscolo” OFJ előállítása és érlelése kizárólag a 4. pontban leírt földrajzi előállítási területen történhet.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Ciauscolo” OFJ-t természetes sertés- vagy marhabélbe töltik, majd a termék két végét kenderből készült spárgával vagy élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas egyéb természetes szálból készült zsineggel megkötözik. A „Ciauscolo” OFJ csomagolatlanul, illetve vákuumos vagy védőgázas csomagolásban, egészben, adagokban vagy olyan szeletekben hozható forgalomba, amelyek megfelelnek a következő feltételnek: a minimális vastagság 2 mm.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „CIAUSCOLO” megnevezést, majd utána az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot a terméken egyértelműen, letörölhetetlenül és a címkén szereplő minden más felirattól világosan megkülönböztetve kell feltüntetni. Közvetlenül ezek után szerepelnie kell az „IGP” (OFJ) jelzésnek (annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák) és/vagy az uniós logónak. Megengedett az olyan feliratok használata, amelyek nevekre, cégekre vagy magánjelzésekre utalnak, de csak abban az esetben, ha azok nem rendelkeznek dicsérő jelentéssel, és nem alkalmasak a vásárló és/vagy a fogyasztó félrevezetésére. Ezenkívül fel lehet tüntetni azon sertéstartó gazdaság nevét vagy cégnevét, ahonnan a termék származik, azzal a feltétellel, hogy az alapanyag kizárólag abból a gazdaságból származik. Az e cikkben említetteken kívül bármilyen egyéb minősítés feltüntetése tilos. A „CIAUSCOLO” megnevezést olasz nyelven kell feltüntetni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Ciauscolo” OFJ előállítási területe Ancona, Macerata, Fermo és Ascoli Piceno megyék egyes településeit foglalja magában. A terület ily módon való meghatározása tükrözi a termék hagyományos jellegét és a gazdálkodó családok körében való elterjedtségét. Ezekhez járulnak továbbá azok az éghajlati sajátosságok, amelyek a meghatározott területet jellemzik. Az éghajlat főként kontinentális, különösen a négy említett megye meghatározott településeinek magasan fekvő domb- és hegyvidéki területein.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Az Ancona, Macerata, Fermo és Ascoli Piceno megyék egyes településeit magában foglaló terület pontos meghatározása tükrözi a „Ciauscolo” hagyományos jellegét és a gazdálkodó családok körében való elterjedtségét. A földbirtokokon élő bérlők saját családjuk és a földbirtokos családja számára neveltek sertést. Mivel a sertésen gyakran két család osztozott, az állatot két részre osztották: az egyik felét a bérlő, a másikat a földbirtokos kapta. A „Ciauscolo” a nemes részek feldolgozása után megmaradt részekből készített termék volt. A meghatározott területre az 1950-es évekig jellemzőek voltak az egyre kisebb méretű (4–5 hektáros), felesbérletben művelt birtokok, mivel a mezőgazdasági munkaerő számának növekedésével a birtokok egyre inkább felaprózódtak. A birtokokon ezért egyetlen disznót neveltek, mivel ez volt összeegyeztethető a szarvasmarha-tenyésztéssel és a növénytermesztéssel, és ily módon élelmiszer-szükségletüket is ki tudták elégíteni. A hegyvidéki gazdasággal kapcsolatos mezőgazdasági és történelmi tényezők mellett figyelembe kell venni a meghatározott terület éghajlati viszonyait is, amelyek főként kontinentálisak, különösen a magasan fekvő domb- és hegyvidéki területeken. A Monti Sibillini hegység hatása miatt hideg telek kedvező hatással vannak az érlelésre, ezáltal pedig a termék minőségének megőrzésére.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Ciauscolo” OFJ-ként való elismerésére irányuló kérelmet a termék hírneve és ismertsége indokolja. Közismert ugyanis, hogy a „Ciauscolo” jól kenhető, és ez a tulajdonsága egyértelműen megkülönbözteti a többi kolbászárutól. A többi szalámiféleségtől eltérően ugyanis a „Ciauscolót” nem szeletekre vágják, hanem kenyérre vagy más hasonló termékre kenve fogyasztják, és ez az értékes tulajdonság szorosan kapcsolódik a húskeverék különleges összetételéhez: az igen magas zsírtartalomhoz, a finomra daráláshoz és a speciális feldolgozási módszerekhez. A „Ciauscolo” további tulajdonsága, amely alapján a fogyasztó könnyen azonosítani tudja a terméket, a tapintható lágyság.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A „Ciauscolo” néven ismert kolbásztermék előállításához szükséges bevett technikák, valamint feldolgozási, tartósítási és érlelési módszerek közvetlenül a Piceno körzetében élő, mezőgazdasággal foglalkozó, illetve vidéki lakosság körében megőrzött hagyományokon és jártasságon alapulnak. A disznóvágás és a sertés házi feldolgozása mindig is jó alkalmat kínált a családok és szomszédok közötti összejövetelre, árucserére és arra, hogy a felesbérlő megajándékozza a földbirtokost („padrone”). Ez mindig is hagyományos téli társadalmi eseménynek számított, a vonatkozó szokásokat és folklórt pedig a népi kultúra tükrözi és őrzi. A „ciaùscolo, ciavuscolo” név az etimológiai meghatározás szerint a „ciabusculum” szóból ered, amelynek jelentése „kis étel” vagy „kis étkezés”, a paraszti hagyományok szerint a reggeli és az ebéd, illetve az ebéd és a vacsora között fogyasztott kisebb uzsonna. Különböző dokumentumok tanúskodnak a „Ciauscolo” elnevezés hagyományos használatáról, és igazolják, hogy a „Ciauscolo” évszázadok óta jelen van a meghatározott területen. Példaként említhető az 1851. októberi árucikkek árjegyzékének („Prezzi dei generi”) Camerino község közjegyzői archívumában található kivonata, amelyben a különböző termékeket (gabona, borjú, sertés, sonka, szalámi, kolbász, tőkehal) tartalmazó listán megtalálható a „Ciauscolo” is az árával együtt. Kiemelendő, hogy a dokumentumban pontosan az az elnevezés szerepel, mint amelyre az oltalom alatt álló földrajzi jelzésként (OFJ) való elismerés iránti kérelem irányul. A későbbi időkben a termék közismertségét az is mutatja, hogy az elnevezés a pontos meghatározásával együtt bekerült az olasz nyelv nagyszótárába (Dizionario Zingarelli della lingua italiana) is. Az említett szótár a következőképpen határozza meg a „ciauscolót”: minőségi disznózsírból és nagyon finomra darált húsból készült, fokhagymával és fűszerekkel ízesített, enyhén füstölt, nagyon lágy, Marche régióra jellemző kolbász; a szó eredetét pedig 1939-ig vezeti vissza a szótár. Végezetül a „Ciauscolo” hírnevét az is mutatja, hogy az elnevezés 2000 óta szerepel a hagyományos mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek nemzeti jegyzékében (a Hivatalos Közlöny rendes melléklete – általános sorozat, 194. szám, 2000.8.21.). Ez a jegyzék az Olaszország területén előállított termékeket lajstromozza annak érdekében, hogy a generációváltások során ne vesszenek el a hosszú hagyományokra visszatekintő termelési ismeretek. A „Ciauscolo” elnevezésnek Marche régió jegyzékében való szerepeltetése egyértelműen utal a termék hírnevére, mivel a fent említett jegyzékbe történő felvételhez igazolni kell, hogy a termék előállításának legalább 25 éves hagyománya van.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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